

dove la farina diventa arte®

Petra® 1

Il nuovo gusto della farina.



PASTA SFOGLIA

PASTA FRESCA

PANE E DOLCI LIEVITATI

IL PANE E IL DOLCE LIEVITATO CON Petra®

- È PIÙ GUSTOSO • PROFUMA DI GRANO • SI CONSERVA MEGLIO E PIÙ A LUNGO SIA A TEMPERATURE POSITIVE CHE NEGATIVE • CONTIENE PIÙ FIBRE, VITAMINE, SALI MINERALI • HA UNA COLORAZIONE DORATA E UNIFORME • È PIÙ DIGERIBILE • È PIÙ STABILE IN FASE DI LAVORAZIONE E DI COTTURA • APPORTA PIÙ NUTRIENTI ED HA UN PROFILO NUTRIZIONALE PIÙ EQUILIBRATO IDEALE PER UNA DIETA SANA.

ACCORGIMENTI PER IL MIGLIOR RISULTATO: **1)** Regolare la quantità di liquido in ricetta: Petra®1 è fonte di fibre ed ha una capacità di assorbimento maggiore rispetto ad una farina raffinata. Se si vuole realizzare con Petra® una ricetta bilanciata per una farina raffinata è opportuno aumentare leggermente la dose di liquido in ricetta in misura del 5%-8% **2)** Effettuare un fermo-macchina di 20 minuti nella fase iniziale dell'impasto: in pratica si tratta di iniziare l'impasto mettendo nell'impastatrice Petra® e liquidi (nessuna altro ingrediente), far girare per pochi minuti a bassa velocità e fermare l'impastatrice non appena la farina comincia ad assorbire il liquido e si ottiene un impasto grezzo non incordato (il glutine non deve iniziare a formarsi). Trascorsi 20 minuti si può poi riprendere ad impastare con le modalità solite. **3)** Far lievitare il prodotto lentamente, evitando temperature oltre i 27°C. Una lievitazione lenta è garanzia di stabilità della struttura e digeribilità del prodotto finito ed inoltre consente di far sviluppare un più complesso bouquet di sapori e profumi, valorizzando al massimo le peculiarità di Petra® **4)** Effettuare una cottura dolce e lenta ovvero cuocere il prodotto ad una temperatura leggermente minore e per un tempo più prolungato rispetto a quello con cui si cuoce un pane o dolce lievitato realizzato con farina raffinata. Il prodotto con Petra® contiene molte fibre che hanno maggior capacità di legare e trattenere i liquidi rispetto agli amidi, quindi in forno rilascia l'umidità più lentamente rispetto ad un prodotto realizzato con farina raffinata. La cottura dolce e lenta è garanzia di perfetta asciugatura del prodotto fino al cuore e di ottenimento di una colorazione dorata ed uniforme.

LA PASTA SFOGLIA CON Petra®

- È PIÙ GUSTOSA • PROFUMA DI GRANO • HA UNA SFOGLIATURA ABBONDANTE E REGOLARE ANCHE CON MOLTI MENO GRASSI IN RICETTA • SI CONSERVA PIÙ A LUNGO SIA A TEMPERATURE POSITIVE CHE NEGATIVE • CONTIENE PIÙ FIBRE, VITAMINE, SALI MINERALI • HA UNA COLORAZIONE DORATA E UNIFORME • È PIÙ DIGERIBILE.

ACCORGIMENTI PER IL MIGLIOR RISULTATO: **1)** Far riposare il pastello per almeno una notte a 4-5°C prima di utilizzarlo: Petra®1 è fonte di fibre che assorbono i liquidi lentamente e in questo modo si assicura una perfetta idratazione e plasticità del pastello in lavorazione. **2)** Diminuire la quantità grassi: grazie alla forte presenza di fibre con Petra® la Sfoglia è gustosa e friabile anche se si incassa il 50% di burro in meno rispetto alla ricetta classica **3)** Effettuare una cottura dolce e lenta evitando di andare oltre i 180°C: una sfogliatura abbondante e regolare, una colorazione dorata e uniforme, il perfetto trattenimento del grasso in cottura sono così assicurati.

LA PASTA FRESCA CON Petra®

- È PIÙ GUSTOSA • PROFUMA DI GRANO CONTIENE PIÙ FIBRE, VITAMINE, SALI MINERALI • È PIÙ DIGERIBILE • È IDEALE SIA PER PASTA SEMPLICE CHE RIPIENA • HA UNA RESA OTTIMALE SIA REALIZZATA ALL'UOVO CHE ALL'ACQUA • REGGE PERFETTAMENTE LA COTTURA E NON SCUOCE FACILMENTE.

ACCORGIMENTI PER IL MIGLIOR RISULTATO: **1)** Far riposare il pastello per almeno una notte a 4-5°C prima di utilizzarlo: Petra®1 è fonte di fibre che assorbono i liquidi lentamente e in questo modo si assicura una perfetta idratazione e plasticità del pastello in lavorazione. **2)** Diminuire la quantità grassi: grazie alla forte presenza di fibre con Petra® la sfoglia è gustosa e friabile anche se si incassa il 50% di burro in meno rispetto alla ricetta classica **3)** Effettuare una cottura dolce e lenta evitando di andare oltre i 180°C: una sfogliatura abbondante e regolare, una colorazione dorata e uniforme, il perfetto trattenimento del grasso in cottura sono così assicurati.

dove la farina diventa arte®



Petra® 1

Il nuovo gusto della farina.



Petra® è la farina 100% grano italiano macinata a pietra, che contiene le fibre, gli enzimi, i sali minerali presenti naturalmente nelle porzioni più esterne della cariosside. A differenza di una farina di tipo "1" ottenuta da una macinazione convenzionale a cilindri, Petra® deriva dallo schiacciamento del grano e mantiene all'interno, inalterati, tutti i suoi componenti tra cui il prezioso germe di grano, che è fonte di principi nutritivi nobili. Per questo motivo ha una capacità fermentativa, un potenziale di assorbimento di liquidi, e un apporto nutritivo nettamente migliori per trasferire ai prodotti da forno il sapore e il profumo del buon grano 100% italiano.

CARATTERISTICHE TECNICHE	VALORI	COMMENTI
CEREALI	Miscela di grano tenero 100% ITALIANO, coltivato con sistemi di agricoltura integrata e tracciato dal campo al Molino, privo di micotossine, disinfestanti e conservanti.	Selezione accurata di grani teneri italiani ideali per la tipologia di prodotto finito indicata. Estrema purezza e salubrità del prodotto garantite dal moderno sistema di macinazione.
TIPO DI MACINAZIONE	Macinata a pietra in purezza.	Grano vagliato con selezionatrice ottica di ultima generazione, macinato con macine in lega di pietre durissime in grado di non rilasciare residui in macinazione. Mantenimento delle parti cruscali nobili e del germe di grano in macinazione.
UMIDITÀ	max 15,5%	
PROTIDI s.s.	13,5% - 14,5%	
SALI MINERALI s.s.	fino a 0,80%	
VALORE ENERGETICO	345 Kcal / 1460 KJ	
GRASSI	1,6 g (di cui acidi grassi saturi 0,3 g)	Grazie al tipo di macinazione che consente di mantenere intatti nella farina i nutrienti nobili presenti negli strati esterni e nel germe di grano, Petra® replica perfettamente l'equilibrio nutrizionale del chicco di grano assicurando un apporto energetico molto più ricco e molto più bilanciato rispetto ad una normale farina raffinata.
CARBOIDRATI	65,2 g (di cui zuccheri 1,2 g)	
FIBRA ALIMENTARE TOTALE	6,8 g	
FIBRA GREZZA	1 g	
PROTEINE	14 g	
SALE	0,003 g	
VITAMINA B1	0,24 mg	
FOSFORO	119 mg	
CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO	44% - 46%	
ASSORBIMENTO PANIFICABILE DEI LIQUIDI	elevato (fino a 90%)	

CONSERVAZIONE	VALORI	COMMENTI
TEMPERATURE E UMIDITÀ CONSIGLIATE	20 - 22°C 65% / 68% U.R. (temperatura ed umidità ambiente)	Le condizioni di conservazione della farina ne determinano comportamento e resa in fase di utilizzo. Un errato stoccaggio può compromettere le potenzialità tecniche della farina assicurate da Molino Quaglia in fase di vendita al grossista o di vendita diretta all'utilizzatore finale.
CONFEZIONE	1 Kg / 5 Kg / 12,5 Kg / 25 Kg	

CARATTERISTICHE D'USO	INDICAZIONI	COMMENTI
PRODUZIONI INDICATE	Tutti i tipi di Pane. Tutti i tipi di Lievitati dolci di grande e piccola pezzatura. Pasta Sfoglia, Pasta fresca all'uovo e all'acqua.	La realizzazione del prodotto con Petra® assicura una serie di vantaggi sia in fase di lavorazione che nel prodotto finito: si vedano le istruzioni di utilizzo sul retro per i dettagli.
TIPOLOGIE DI IMPASTI E LAVORAZIONI INDICATE	Impasti lievitati a metodo diretto sia con lievito di birra che con lievito madre impasti lievitati a metodo semidiretto con pasta di riporto. Impasti lievitati a metodo indiretto (biga o poolish) sia con lievito di birra che con lievito madre Pasta Sfoglia Pasta fresca all'uovo o all'acqua.	Grazie alla varietà, qualità e prestanza tecnica dei suoi componenti (in particolare fibre, enzimi, sali minerali presenti naturalmente negli strati cruscali del chicco di grano mantenuti in fase di macinazione) Petra® si adatta in modo versatile a qualsiasi tipo di processo produttivo e assicura una tenuta ottimale e prolungata dell'impasto in tutte le fasi di lavorazione, lievitazione ed eventuale stoccaggio a temperature sia positive che negative.
TIPO DI COTTURA SUPPORTATA	Forno elettrico, Forno a legna, Forno a gas, Frittura, Bollitura in acqua e cottura a vapore.	Una cottura dolce (a temperature non troppo elevate) e lenta è sempre preferibile, assicurando la perfetta asciugatura del prodotto fino al cuore e una uniforme e dorata colorazione.
DURATA DELL'IMPASTO	Impasti lievitati: fino a 16 ore fuori dalla cella di refrigerazione a 20°C; oltre 48 ore in cella di refrigerazione a 4°C. Pasta Sfoglia: fino a 48 ore in cella di refrigerazione a 4°C, oltre 1 mese in cella di stoccaggio in negativo. Pasta Fresca: 24 ore.	Grazie alla varietà, qualità e prestanza tecnica dei suoi componenti (in particolare fibre, enzimi, sali minerali presenti naturalmente negli strati cruscali del chicco di grano mantenuti in fase di macinazione) Petra® si adatta in modo versatile a qualsiasi tipo di processo produttivo e assicura una tenuta ottimale e prolungata dell'impasto in tutte le fasi di lavorazione, lievitazione ed eventuale stoccaggio a temperature sia positive che negative.
CONSERVABILITÀ PRODOTTO FINITO	Ottima e prolungata nel tempo sia a temperatura ambiente che a temperature negative migliore rispetto al prodotto realizzato con farina raffinata assicurata anche in caso di precottura del prodotto.	Il prodotto realizzato con Petra® in confronto a quello realizzato con farina raffinata mantiene intatte più a lungo le caratteristiche organolettiche del prodotto fresco (gusto, profumo, friabilità, sofficità, ecc) grazie all'elevata quantità di fibra che trattiene l'umidità e rallenta il raffermimento.

MO_STPE_09_15