

BIOS 90

E-free

Ricettario



AB | MAURI

BIOS 90 E-free

AB Mauri, da sempre attenta alle emergenti tendenze del mercato del consumo, presenta la linea **Bios 90 E-Free**, una completa famiglia di coadiuvanti aventi le seguenti caratteristiche esclusive:

- Totale assenza di emulsionanti (**prodotti ad "etichettatura pulita"**).
- Contenuto di **lievito naturale di produzione italiana**, che conferisce più sapore e profumo al prodotto finito.
- Costanza nei risultati, garantita dal **marchio Bios 90**.
- Prezioso contenuto di **fibre alimentari**.

PRODOTTO	APPLICAZIONI	VANTAGGI	DOSAGGIO	CONFEZIONE
BIOS 90 Crispy E-Free	Pani e prodotti da forno croccanti (es: baguette, maggiolino)	- Rinforza la pasta - Protegge da abusi meccanici intersorsi durante la lavorazione - Dona volume e croccantezza al prodotto finito	 1%	 Sacco 15 kg
BIOS 90 Soft E-Free	Pani e prodotti da forno soffici (es: pane tipo sandwich, pane al latte)	- Conferisce shelf life prolungata ai prodotti da forno soffici - Garantisce una struttura interna regolare - Assicura l'ottenimento di una crosta liscia, senza bollicine	 1%	 Sacco 15 kg
BIOS 90 Sfoglia E-Free	Per cornetti, paste sfogliate, brioche	- Dona elasticità e sofficità all'impasto - Garantisce l'ottenimento di un impasto resistente allo stress della laminazione - Assicura l'estensibilità dell'impasto	 1%	 Sacco 15 kg



BAGUETTE

Ingredienti

Farina W220	1000 g
Acqua	560 g
MAESTRO® Lievito	40 g
Sale	20 g
BIOS 90 Crispy E-free	10 g

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (4 minuti in prima velocità e 5 minuti in seconda) con un'impastatrice a spirale. Successivamente far riposare l'impasto per 15 minuti a temperatura ambiente e senza dare forza. Fare poi pezzature da 350 g, preformare e lasciare riposare per altri 15 minuti. Passare quindi in formatrice e far lievitare per 45 minuti.

Infine tagliare come d'abitudine e infornare ad una temperatura di circa 210/215°C per 25/30 minuti con vapore.



CIABATTA

Ingredienti

Farina W220	1000 g
Acqua	750 g
MAESTRO® Lievito	40 g
Sale	20 g
BIOS 90 Crispy E-free	10 g

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti aggiungendo l'acqua poco per volta fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Far riposare l'impasto in cella di lievitazione per 50 minuti, formare a piacere e far riposare per altri 15 minuti in cella di lievitazione.

Infine infornare a 215°C con vapore (il tempo di cottura varia a seconda della pezzatura: per 100 g calcolare 30 minuti circa).



BIOVA

Ingredienti

Farina di grano tenero W220/W230	1000 g
Acqua	550 g
MAESTRO® Lievito	40 g
Strutto	45 g
Sale	20 g
BIOS 90 Crispy E-free	10 g

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Fare pezzature da 400/450 g senza riposo, passare 2 volte in formatrice fino a dare una forma arrotondata corta, schiacciando all'interno le punte.

Mettere in cella di lievitazione per 55/60 minuti circa, tagliare con l'apposito attrezzo girando le 2 metà, tenendo il taglio in alto.

Infornare a 210°C per 30 minuti circa, senza vapore e con valvola aperta.



PAN CARRÉ

Ingredienti

Farina W320	1000 g
Farina W220	1000 g
Acqua	circa 800 g
Zucchero	100 g
Olio di girasole	100 g
Uova	100 g
Burro	100 g
Sale	30 g
MAESTRO® Lievito	80 g
BIOS 90 Soft E-free	20 g



Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Fare la pezzatura desiderata, formare dei filoncini, porli negli appositi stampi con coperchio e far lievitare per circa 55/60 minuti.

Infine infornare a 210°C.

HOT DOG

Ingredienti

Farina W320	1000 g
Farina W220	1000 g
Acqua	circa 800 g
Zucchero	100 g
Olio di girasole	150 g
Uova	100 g
Burro	100 g
Sale	30 g
MAESTRO® Lievito	80 g
BIOS 90 Soft E-free	20 g



Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Far riposare l'impasto per 15 minuti a temperatura ambiente coprendolo con un telo, spezzare e formare dei filoncini con la formatrice (90 g circa).

Infine far lievitare in cella di lievitazione per 70 minuti circa prima di infornare con leggero vapore a 190°C per 30 minuti circa.

CROISSANT



Ingredienti

Farina W320	2000 g
Acqua	circa 700 g
Uova	300 g
Zucchero	300 g
Burro	100 g
Sale	20 g
MAESTRO® Lievito	80 g
BIOS 90 Sfoglia E-free	30 g
Margarina ORO Croissant/Sfoglia Platte (per la sfogliatura)	850 g

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Far riposare a temperatura ambiente per 10 minuti coprendo con un telo. Incorporare la margarina e sfogliare con sfogliatrice, dando una piega a 3 ed una a 4, per poi lasciare riposare ancora per 10 minuti coprendo sempre con un telo prima di tirare definitivamente ad uno spessore di 0,5 mm.

Quindi formare a piacere e mettere in cella di lievitazione per 60 minuti circa. Pennellare la superficie con uovo e infornare a 180°C per 25 minuti circa, infine lucidare il croissant con sciroppo di zucchero.

SACCOTTINO



Ingredienti

Farina W320	2000 g
Acqua	circa 700 g
Uova	300 g
Zucchero	300 g
Burro	100 g
Sale	20 g
MAESTRO® Lievito	80 g
BIOS 90 Sfoglia E-free	30 g
Margarina ORO Croissant/Sfoglia Platte (per la sfogliatura)	850 g

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Fare riposare per 10 minuti circa a temperatura ambiente coprendo con un telo. Incorporare la margarina e sfogliare con sfogliatrice, dando due pieghe a 4 e una 3 per poi lasciare riposare ancora per 10 minuti circa prima di tirare definitivamente ad uno spessore di 0,5 mm circa. Fare dei rettangoli larghi circa 7x10 cm, farcirli a piacimento e chiuderli (per facilitare la chiusura, pennellare d'uovo le parti che combaciano). Far lievitare in cella di lievitazione per 60 minuti circa e, prima dell'infornamento, pennellare d'uovo la superficie per poi infornare a 180°C per 25 minuti circa.

MIGLIORATORI E COADIUVANTI

Garanzia per una panificazione
a regola d'arte

AB|MAURI

SCOPRI L'INTERA GAMMA MIGLIORATORI E COADIUVANTI

TECNOLOGICI

Grazie alla combinazione di ingredienti ad alto valore tecnologico, sono l'ideale per rispondere a particolari esigenze di carattere tecnico.

NATURA E SAPORE

Gamma di prodotti contenenti paste acide, in grado di dare più profumo e sapore al pane.

MIGLIORATORI

Con emulsionanti, garantiscono un prodotto finito dall'ottimo sviluppo, grande tolleranza in fermentazione, crosta ben sviluppata e mollica soffice.

VIVO

Nuova linea di lieviti naturali e paste acide di produzione italiana, ideati per conferire al pane sapore caratterizzato, lunga conservabilità nel tempo e aspetto tipico delle produzioni "di una volta".

COADIUVANTI

Per la preparazione di prodotti da forno più naturali, dal sapore e aroma tradizionali e buona conservazione nel tempo.

AB|MAURI

AB Mauri Italy S.p.A.
Sede Legale:
Via Milano, 42 - 27045 Casteggio (PV)
Tel. 0383 893.1 - Fax 0383 893291

Sedi Operative:
Via Milano, 42 - 27045 Casteggio (PV)
Via S. Francesca Cabrini, 18 - 26853 Caselle Lurani (LO)

E-mail: ordinibakery@abmauri.com
Numero Verde: 800-018873
www.abmauri.it