

AB | MAURI

VITAFIT

Vitafit è un mix completo per la produzione di gustosi **pani e biscotti alle fibre dal colore tipicamente scuro**. Ideale per un'alimentazione equilibrata, ricca di fibre e gusto.

- Contiene farina di segale, grano spezzato, crusca di frumento, granella di soia tostata, farina d'orzo maltata.
- È specifico per la produzione di **pane nero** che racchiude in sé tutti i vantaggi degli alimenti ricchi di fibre.
- Assicura una qualità costante del pane ed uno standard elevato, semplificando il processo produttivo.
- È estremamente **versatile** in quanto si presta alla realizzazione di numerose ricette.
- Confezione: disponibile in **sacco da 15 kg.**



MIX PANE

Soluzioni innovative per la moderna
panificazione artigianale

AB|MAURI

SCOPRI L'INTERA GAMMA MIX PANE

NATURA E SAPORE

Linea di mix caratterizzati dal contenuto di lievito naturale che conferisce sapore, profumo e maggiore conservazione nel tempo al prodotto finito.

CEREALI E BENESSERE

Mix pane ricchi di profumo e gusto grazie al contenuto di cereali caratteristici, oggi offerti sul mercato in formulazioni ad "etichettatura pulita".

GUSTOSI

Mix per pani speciali, versatili e originali; assicurano varietà di forma e gusto a pane e sostituti, come pane hamburger, pizza, cracker, pane arabo, pane alla zucca.

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

VITAFIT

Ricettario



AB | MAURI

RICETTA STANDARD

Ingredienti

VITAFIT	1000 g
Acqua	circa 600 g
Sale	20 g
Lievito MAESTRO® o GIST	40 g



Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti per 4 minuti in prima velocità e 5 minuti in seconda velocità (impastatrice a spirale).
Lasciar riposare per 15-20 minuti, spezzare e formare a piacere, spolverando eventualmente la superficie con farina.
Far lievitare in cella a 30°C con l'80% di U.R. per 60 minuti circa. Infornare con emissione di vapore e cuocere a 210°C per 40 minuti (pani da 400 g).

GRISSINI

Ingredienti

VITAFIT	1000 g
Farina W 280/300	500 g
Acqua	circa 650 g
Olio extravergine di oliva	50 g
Sale	20 g
Lievito MAESTRO® o GIST	30 g



Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti 5 minuti in prima velocità e 7 minuti in seconda velocità, aggiungendo l'acqua poco per volta e comunque fino ad ottenere un impasto elastico. (Temperatura finale 27/28°C). Formare filoncini unti d'olio in superficie e alla base dove appoggiano, far lievitare a temperatura ambiente per 30 minuti, tagliare delle fettucine e allungare su teglia. Far lievitare in cella di lievitazione a 30°C con l'80% di U.R. per circa 60 minuti. Cuocere con forno a 210/220°C per 15-16 minuti. I grissini possono essere decorati a piacere con vari semi o farine.

CIABATTINE

Ingredienti

VITAFIT	700 g
Farina W 280/300	300 g
Acqua	circa 700 g
Sale	20 g
Lievito MAESTRO® o GIST	30 g



Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti 6 minuti in prima velocità e 8 minuti in seconda velocità, aggiungendo a piccole riprese l'acqua e comunque fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico. Far lievitare per 45-60 minuti in cella di lievitazione a 30°C con 80% di U.R. Spezzare su tavolo infarinato e caricare le pastelle tagliate sul telaio. Far riposare 10 minuti circa. Infornare con emissione di vapore e cuocere a 230°C per 30 minuti, aprendo la valvola gli ultimi 10 minuti.

CRACKERS

Ingredienti

VITAFIT	1000 g
Acqua	circa 550 g
Olio extravergine di oliva	50 g
Sale	20 g
Lievito MAESTRO® o GIST	20 g



Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti 4 minuti in prima velocità e 6 minuti in seconda velocità, fino al raggiungimento di un impasto liscio ed omogeneo (temperatura finale 27/28°C) e formare pezzature del peso desiderato. Ungere con olio d'oliva la superficie, lasciar riposare a temperatura ambiente per 30 minuti, stendere con sfogliatrice e mettere su teglia; ungere di nuovo la superficie, bucare con buca sfoglia, guarnire a piacere e mettere a lievitare in cella a 30°C con 80% di U.R. per circa 30 minuti. Infornare e cuocere 220/230°C per circa 10-12 minuti.

PANE TIROLESE

Ingredienti

VITAFIT	1000 g
Acqua	circa 550 g
Olio di girasole	50 g
Sale	20 g
Lievito MAESTRO® o GIST	30 g



Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti 5 minuti in prima velocità e 6 minuti in seconda velocità, temperatura finale di impasto 28°C. Spezzare del peso desiderato e formare filoncini, guarnirli con fiocchi d'avena e farro e porli nell'apposito stampo (stampo standard circa 450 g di pasta). Far lievitare per circa 90 minuti in cella di lievitazione a 30°C con 80% di U.R. Infornare con emissione di vapore e cuocere a 210/220°C per 40 minuti, aprire le valvole gli ultimi 10 minuti di cottura.

BACI DELLA STUDENTESSA

Ingredienti

VITAFIT	800 g
Margarina ORO Crema/Cake Stanga o ORO Burro Tradizionale	500 g
Zucchero a velo	400 g
Tuorlo	150 g
Uovo	300 g



Procedimento

Montare con spatola la margarina ORO Crema/Cake stanga o ORO Burro ammorbidite con i restanti ingredienti per 3-4 minuti e comunque fino ad ottenere un impasto ben montato. Modellare, con bocchetta liscia, a piccole palline e cospargere con mandorle filettate e cuocere per 14-16 minuti a 180/200°C. Spolverare ancora caldi con zucchero a velo, accoppiare con confettura extra albicocca.

FROLLA MONTATA

Ingredienti

VITAFIT	900 g
Margarina ORO Crema/Cake Stanga o ORO Burro Tradizionale	600 g
Amido di mais	300 g
Uovo	300 g
Lievito chimico ALE	20 g
Aroma Burro Vaniglia	q.b.



Procedimento

Montare con spatola la margarina ORO Crema/Cake stanga o ORO Burro ammorbiditi con i restanti ingredienti per 3-4 minuti e comunque fino ad ottenere un impasto ben montato.

Colare con bocchetta rigata; dopo cottura, glassare a piacere oppure, prima della cottura, porre in superficie una ciliegia candita.

Cuocere a 180°C per 14-16 minuti.

NOCCIOLINO

Ingredienti

VITAFIT	1000 g
Margarina ORO Crema/Cake Stanga o ORO Burro Tradizionale	500 g
Zucchero a velo	400 g
Uovo	190 g
Lievito chimico ALE	20 g

Ingredienti ganache gianduia

Deliziosa alla Nocciola	1000 g
Montestella	600 g



Procedimento

Impastare con spatola la margarina ORO Crema/Cake stanga o ORO Burro ammorbidite con i restanti ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Stendere allo spessore di 3 mm e stampare con coppa-pasta tondo scanalato (diametro 3 cm). Cuocere a 180°C per 14-16 minuti.

Accoppiare con ganache gianduia*, dopo averla raffreddata e decorare al centro con un puntone di fondente rosa o surrogato Montestella e adagiare una nocciola sbucciata.

***Ganache gianduia:** Portare alla temperatura di 40°C il surrogato Montestella e unirlo alla Deliziosa alla Nocciola, precedentemente portata a 40°C.

OCCHI DI BUE

Ingredienti

VITAFIT	1000 g
Margarina ORO Crema/Cake Stanga o ORO Burro Tradizionale	500 g
Zucchero a velo	400 g
Uovo	190 g
Strutto	60 g
Lievito chimico ALE	20 g



Procedimento

Impastare con spatola la margarina ORO Crema/Cake stanga o ORO Burro ammorbidite con i restanti ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Stendere allo spessore di 2 mm e stampare con stampo tondo scanalato i fondi del biscotto. Stendere allo spessore di 4 mm e stampare con stampo scanalato lo stesso numero dei fondi e con uno stampo di diametro inferiore stampare nel centro. Cuocere a 180/200°C per 14 minuti.

Dopo il raffreddamento, accoppiare i fondi con la parte più spessa a forma di anello e riempire con ganache al gianduia, ganache bianca (precedentemente raffreddate) o confettura.