



MULLMIX



INDICE

Professional Bakery

| | |
|---|---------|
| <u>ANVIRA</u> (<i>Mix per pane e baguette</i>)..... | Pag. 6 |
| <u>ASTRID</u> (<i>Coadiuvante per panificazione</i>)..... | Pag. 8 |
| <u>CORONA</u> (<i>Miglioratore per panificazione</i>)..... | Pag. 10 |
| <u>DOLLY</u> (<i>Miglioratore per panificazione</i>)..... | Pag. 12 |
| <u>DUSIA</u> (<i>Mix per panini a latte</i>)..... | Pag. 14 |
| <u>DUSIA NUCLEO AL 50%</u> (<i>Mix per panini a latte</i>)..... | Pag. 16 |
| <u>DUVY</u> (<i>Coadiuvante per panificazione</i>)..... | Pag. 18 |
| <u>EMAGARDO</u> (<i>Mix per pizza - senza glutine e senza lattosio</i>)..... | Pag. 20 |
| <u>EMUL</u> (<i>Miglioratore per pani speciali</i>)..... | Pag. 22 |
| <u>EXPANSIVE</u> (<i>Coadiuvante per pizzeria</i>)..... | Pag. 24 |
| <u>HIPO</u> (<i>Mix per panini hamburger, hot dog e pane a cassetta</i>)..... | Pag. 26 |
| <u>ISBA</u> (<i>Mix per pane senza glutine e senza lattosio</i>)..... | Pag. 28 |
| <u>ISEM</u> (<i>Coadiuvante per panificazione ad elevata percentuale di malto</i>)..... | Pag. 30 |
| <u>KARMA</u> (<i>Addensante per puree, polpe e succhi</i>)..... | Pag. 32 |
| <u>MALTO</u> (<i>Farina di grano tenero maltato</i>)..... | Pag. 34 |
| <u>MICCA</u> (<i>Coadiuvante per panificazione</i>)..... | Pag. 36 |
| <u>MORESCO</u> (<i>Coadiuvante per panificazione</i>)..... | Pag. 38 |
| <u>3 FARRI NUCLEO 50%</u> (<i>Nucleo per pan al farro</i>)..... | Pag. 40 |
| <u>7 CEREALI ANTICHI</u> (<i>Miscela per Pane antico</i>)..... | Pag. 42 |
| <u>7 CEREALI SCURO</u> (<i>Miscela per Pane antico scuro</i>)..... | Pag. 44 |
| <u>PINSA ROMANA</u> (<i>Miscela per Pinsa Romana</i>)..... | Pag. 46 |
| <u>POLAR</u> (<i>Miglioratore per panificazione</i>)..... | Pag. 48 |
| <u>RIA</u> (<i>Antifilante e antimuffa per pasticceria e panificazione</i>)..... | Pag. 50 |
| <u>SCROCCHIOPIZZA</u> (<i>Mix per pizza alla pala</i>)..... | Pag. 52 |
| <u>SEGALE</u> (<i>Mix per pizza alla pala</i>)..... | Pag. 54 |
| <u>SIANA</u> (<i>Miglioratore per panificazione ad elevata percentuale di malto</i>)..... | Pag. 56 |
| <u>SOIA</u> (<i>Miglioratore per panificazione ad elevata percentuale di malto</i>)..... | Pag. 58 |
| <u>VIGO</u> (<i>Mix per pani di semola e lievito madre</i>)..... | Pag. 60 |
| <u>WIVER</u> (<i>Coadiuvante per panificazione</i>)..... | Pag. 62 |
| <u>ZENI</u> (<i>Coadiuvante per panificazione</i>)..... | Pag. 64 |
| <u>ZENI SOFT</u> (<i>Coadiuvante innovativo per la sofficità</i>)..... | Pag. 66 |

Quality at your service

Professional Pastry

| | |
|--|----------|
| <u>ARUL</u> (<i>Mix per pan di spagna</i>) - SENZA GLUTINE..... | Pag. 68 |
| <u>BOOM</u> (<i>Mix per krapfen, bomboloni e ciambelle</i>)..... | Pag. 70 |
| <u>DOMINO BAKING</u> (<i>Lievito chimico istantaneo</i>)..... | Pag. 72 |
| <u>CIOCOBUDIN</u> (<i>Mix per budino al cioccolato</i>)..... | Pag. 74 |
| <u>EKO</u> (<i>Mix per preparazione crema a freddo</i>)..... | Pag. 76 |
| <u>EKO LEMON</u> (<i>Mix per preparazione crema a freddo</i>)..... | Pag. 78 |
| <u>EKO TOP</u> (<i>Mix per preparazione crema pasticcera</i>)..... | Pag. 80 |
| <u>EKO TOP LEMON</u> (<i>Mix per preparazione crema pasticcera</i>)..... | Pag. 82 |
| <u>ELIOT</u> (<i>Mix per preparazione zeppole, pasta choux e bignè</i>)..... | Pag. 84 |
| <u>FLARA</u> (<i>Mix per preparazione muffin, torte e plumcake</i>)..... | Pag. 86 |
| <u>GALAXY</u> (<i>Montante per pan di spagna</i>)..... | Pag. 88 |
| <u>GOMEZ</u> (<i>Mix preparazione di crema pasticcera</i>)..... | Pag. 90 |
| <u>GRERO</u> (<i>Mix per preparazione crema pasticcera a caldo</i>)..... | Pag. 92 |
| <u>JOLLY</u> (<i>Mix per preparazione waffel, crepes e pancake</i>)..... | Pag. 94 |
| <u>KARMA</u> (<i>Addensante per puree, polpe e succhi</i>)..... | Pag. 96 |
| <u>LINGÈ</u> (<i>Mix per preparazione tortini al cioccolato con cuore fondente</i>)..... | Pag. 98 |
| <u>LYGA</u> (<i>Mix per preparazione pasta frolla, biscotti e crostate</i>) - SENZA GLUTINE..... | Pag. 100 |
| <u>MALTO</u> (<i>Farina di grano maltato</i>)..... | Pag. 102 |
| <u>MANDORLINA</u> (<i>Farina di mandorla pura</i>)..... | Pag. 104 |
| <u>MAXIM</u> (<i>Mix per preparazione panettone, pandoro, colomba e veneziana</i>)..... | Pag. 106 |
| <u>MAXIM PLUS</u> (<i>Mix per preparazione panettone, per l'impasto serale</i>)..... | Pag. 108 |
| <u>MEBE</u> (<i>Mix per preparazione di plumcake</i>)..... | Pag. 110 |
| <u>MILK CREAM</u> (<i>Preparato in polvere per crema a caldo</i>)..... | Pag. 112 |
| <u>MILO</u> (<i>Mix per preparazione di brioches</i>)..... | Pag. 114 |
| <u>NUCLEO BOOM</u> (<i>Mix per preparazione krapfen, bomboloni e ciambelle</i>)..... | Pag. 116 |
| <u>PANNACOTTA</u> (<i>Mix per preparazione di pannacotta</i>)..... | Pag. 118 |
| <u>PARADISE</u> (<i>Mix per preparazione di torte soffici e ciambelle</i>)..... | Pag. 120 |
| <u>PICIU</u> (<i>Mix per produzione di panna vegetale</i>)..... | Pag. 122 |
| <u>POD</u> (<i>Mix per preparazione crema al cioccolato a caldo</i>)..... | Pag. 124 |
| <u>RAKER</u> (<i>Mix per preparazione creme bavaresi</i>)..... | Pag. 126 |
| <u>RIA</u> (<i>Antifilante e antimuffa per pasticceria e panificazione</i>)..... | Pag. 128 |
| <u>RILUMA</u> (<i>Miscela di amidi per preparazione creme a caldo</i>)..... | Pag. 130 |
| <u>RIVER</u> (<i>Mix per preparazione pasta frolla, biscotti e crostate</i>)..... | Pag. 132 |
| <u>ROA</u> (<i>Mix per preparazione di lucido per prodotti da forno</i>)..... | Pag. 134 |
| <u>ROY</u> (<i>Mix per preparazione di cornetti e croissant</i>)..... | Pag. 136 |
| <u>ROY CEREAL</u> (<i>Mix per preparazione di cornetti multicereale</i>)..... | Pag. 138 |
| <u>SBEE</u> (<i>Mix per preparazione di cookies</i>)..... | Pag. 140 |
| <u>SYLLA</u> (<i>Mix per preparazione di muffin alti</i>)..... | Pag. 142 |
| <u>SYLLA DARK</u> (<i>Mix per preparazione di muffin al cioccolato</i>)..... | Pag. 144 |
| <u>TALEO</u> (<i>Mix per preparazione di pan di spagna, swiss roll e sacher</i>)..... | Pag. 146 |
| <u>TALEO DARK</u> (<i>Mix per pan di spagna e torta margherita al cioccolato</i>)..... | Pag. 148 |
| <u>VANILBUDINO</u> (<i>Mix per preparazione di creme caramel e budino alla vaniglia</i>)..... | Pag. 150 |
| <u>WILD</u> (<i>Miglioratore per pasticceria</i>)..... | Pag. 152 |

LA STORIA

La MULLMIX Italia è un'azienda giovane e dinamica forte nell'esperienza dal 1980 nel settore dell'industria alimentare. Questo know how acquisito nel corso degli anni ci ha consentito di implementare una nuova linea di prodotti per il canale Pasticceria, Panetteria e Gelateria. La nuova gamma garantisce prodotti innovativi dagli elevati standard di qualità. Grazie ai moderni laboratori di ricerca e sviluppo ed alle attrezzature di moderna generazione, l'azienda è in grado di rispondere alle esigenze di mercato in continua evoluzione, garantendo sempre prodotti di altissima qualità e performance elevate.



MULLMIX ITALIA s.r.l.
Via Provinciale per Nola, 4
80039 - Saviano (NA)
Tel. 081 19915188
www.mullmix.it

I VANTAGGI



SCELTA DELLE MIGLIORI MATERIE PRIME



INNOVAZIONE CONTINUA



PUNTUALITÀ LOGISTICA



FORMAZIONE NELL' ASSISTENZA CLIENTI



DISTRIBUTORI FIDELIZZATI



MULLMIX

Professional Bakery

ANVIRA

Mix per pane e baguette



ANVIRA

Semilavorato in polvere per la produzione di baguette e pani come da miglior tradizione francese, alveolati, croccanti e leggeri

IL PRODOTTO È INDICATO PER LA PRODUZIONE DI PANE BAGUETTE COME DA TRADIZIONE FRANCESE, FRAGRANTE E PROFUMATO.

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Dosare 1kg di prodotto con 610g di acqua, 25g di lievito di birra, 20g di sale

VANTAGGI:

Facili e veloci da preparare
Costanza qualitativa
Profumo e sapori unici

FOOD COSTS

Per ogni Baguette da 250g si adopera circa 150g di Mix con un costo medio pari a 0,16€

PREPARAZIONE

Impastare con una spirale per circa 15 minuti. Lasciar puntare per circa 20-30 minuti a 22-24°C. Spezzare la pasta in pezzatura da pezzi da 250 g (per baguette lunghe 35-40 cm). Fai puntare per altri 10 minuti e procedi a formellare a mano o con filonatrice (allunga e arrotola i pezzi di pasta). Fare lievitare circa 60 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 80%. Cuocere per 25 minuti a 220-230°C. COTTURA: prima di effettuare le caratteristiche 5 o 7 incisioni oblique, lasciare le baguette per circa 5 minuti esposte all'aria ambiente, così che la loro superficie essichi leggermente. Aprire la valvola 10 minuti prima di sfornare. Il risultato migliore si ottiene infornando non al massimo della lievitazione.

INGREDIENTI:

Farina di GRANO tenero tipo 0, farina di GRANO tenero maltato, pasta madre(farina di GRANO tenero), antiossidante: acido ascorbico.

TMC 12 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|---------------------------------------|---|---------------------------|--|--|
| ANVIRA | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni Baguette da 250g si adopera circa 150g di Mix |
| ANVIRA | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr.strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni Baguette da 250g si adopera circa 150g di Mix |



MULLMIX

Professional Bakery

ASTRID

Coadiuvante per panificazione



ASTRID

Coadiuvante in polvere per panificazione. Ottimo per tutte le tipologie produttive base, stabilizza la lievitazione e garantisce un aspetto migliore della crosta.

E' UN COADIUVANTE IN POLVERE PER PANIFICAZIONE. OTTIMO PER TUTTE LE TIPOLOGIE PRODUTTIVE. STABILIZZA I PANI IN LIEVITAZIONE. DONA MIGLIORE ASPETTO AI PRODOTTI FINITI.

DOSAGGIO CONSIGLIATO:
1% sulla farina.

PREPARAZIONE

Aggiungere direttamente alla farina.

VANTAGGI:

Costanza qualitativa
Stabilizza la lievitazione
Migliora l'aspetto della crosta.

FOOD COSTS

Per ogni 1kg di farina si adopera circa 10g di prodotto con un costo medio pari a 0,01€

INGREDIENTI:

Farina di GRANO tenero tipo 00, farina di GRANO tenero maltato, agente di trattamento della farina acido ascorbico, enzimi.

TMC 12 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|---------------------------------------|---|---------------------------|---|---|
| ASTRID | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni 1kg di farina si adopera circa 10g di prodotto |
| ASTRID | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr. strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni 1kg di farina si adopera circa 10g di prodotto |



MULLMIX

Professional Bakery

CORONA

Miglioratore per panificazione



CORONA

Miglioratore in polvere per panificazione. Utilizzato per lievitazioni più rapide e costanti, alveolatura più regolare, crosta fragrante.

E' UN MIGLIORATORE CHE GARANTISCE OTTIMO SVILUPPO E TENUTA DI LIEVITAZIONE, MIGLIORAMENTO DELLE CARATTERISTICHE DELL'IMPASTO SOTTOPOSTO A SOLLECITAZIONI MECCANICHE, CROSTA PIÙ LEGGERA E DORATA. CONSENTE DI OTTENERE UNA PANIFICAZIONE DI ALTISSIMA PERFORMANCE IN TERMINI DI VOLUME, TOLLERANZA E SOFFICITÀ.

DOSAGGIO CONSIGLIATO:
1% sulla farina.

VANTAGGI:

Aumenta la lievitazione
Migliora la tolleranza dell'impasto
Garantisce sofficità al prodotto finito.

FOOD COSTS

Per ogni 1kg di farina si adoperava circa 10g di prodotto con un costo medio pari a 0,02€

PREPARAZIONE

Aggiungere direttamente alla farina.

INGREDIENTI:

Farina di GRANO tenero tipo 00, farina di GRANO tenero maltato, emulsionante: E471, agente di trattamento della farina acido ascorbico, enzimi.

TMC 12 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|---------------------------------------|---|---------------------------|---|---|
| CORONA | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni 1kg di farina si adoperava circa 10g di prodotto |
| CORONA | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr. strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni 1kg di farina si adoperava circa 10g di prodotto |



MULLMIX

Professional Bakery

DOLLY

Miglioratore per panificazione



DOLLY

Miglioratore in polvere per panificazione. Utilizzato per mantenere la fragranza, sofficià e l'umidità interna dei prodotti. Assicura una mollica regolare e finemente alveolata.

E' UN MIGLIORATORE CHE GARANTISCE FRAGRANZA, MORBIDEZZA, VOLUME E SOFFICITÀ, AUMENTANDO LA SHELF LIFE DEL PRODOTTO FINITO.

DOSAGGIO CONSIGLIATO:
1% sulla farina.

PREPARAZIONE

Aggiungere direttamente alla farina.

VANTAGGI:

Garantisce sofficià al prodotto finito
Aumenta la shelf life del prodotto
Incrementa il volume di lievitazione

FOOD COSTS

Per ogni 1kg di farina si adopera circa 10g di prodotto con un costo medio pari a 0,02€

INGREDIENTI:

Farina di GRANO tenero tipo 00, emulsionante: E481, agente di trattamento della farina acido ascorbico, enzimi.

TMC 12 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|---------------------------------------|---|---------------------------|---|---|
| DOLLY | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni 1kg di farina si adopera circa 10g di prodotto |
| DOLLY | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr. strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni 1kg di farina si adopera circa 10g di prodotto |



MULLMIX

Professional Bakery

DUSIA

Mix per panini al latte



DUSIA

Semilavorato in polvere per la preparazione di panini morbidi al LATTE. Morbidi e delicati, che durano più giorni.

IL PRODOTTO È INDICATO PER LA PRODUZIONE DI PANINI MORBIDI AL LATTE

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Dosare per ogni kg di prodotto 430g di acqua e circa 40g di lievito di birra

PREPARAZIONE

Mettere gli ingredienti in planetaria ed impastare il mix con l'acqua e il lievito di birra fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Lasciare riposare per circa 10/15 minuti a temperatura ambiente; quindi suddividere l'impasto in pezzetti da 60/70g, realizzando la forma desiderata. Riporre in cella di lievitazione a 30°C per 50/60 minuti, impostando l'umidità al 70-80%. Cuocere a 200/220°C per 15 minuti e comunque fino a leggera brunitura.

VANTAGGI:

Facili e veloci da preparare
Costanza qualitativa
Prodotto morbido e delicato.

FOOD COSTS

Per ogni Panino al latte da 70g si adopera circa 45g di Mix con un costo medio pari a 0,07€

INGREDIENTI:

Farina di GRANO tenero tipo 0, farina di GRANO tenero tipo 00, grasso di cocco non idrogenato, LATTE scremato in polvere, zucchero, sale, emulsionante: E471, antiossidante: acido ascorbico

TMC 12 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|---------------------------------------|---|---------------------------|---|---|
| DUSIA | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni panino al latte da 70g si adopera circa 45g di mix |
| DUSIA | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr. strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni panino al latte da 70g si adopera circa 45g di mix |



MULLMIX

Professional Bakery

DUSIA NUCLEO AL 50%

Nucleo in polvere al 50% per la preparazione di panini morbidi al LATTE



DUSIA NUCLEO AL 50%

Nucleo in polvere al 50% per la preparazione di panini morbidi al LATTE. Morbidi e delicati, che durano più giorni.

IL NUCLEO AL 50% È INDICATO PER LA PRODUZIONE DI PANINI MORBIDI AL LATTE

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Dosare per ogni 500g di prodotto, 500g di farina nazionale, 430g di acqua e circa 40g di lievito di birra



VANTAGGI:

Facili e veloci da preparare
Costanza qualitativa
Prodotto morbido e delicato.

FOOD COSTS

Per ogni Panino al latte da 70g si adoperano circa 25g di Mix con un costo medio pari a 0,06€

PREPARAZIONE

Mettere gli ingredienti in planetaria ed impastare il mix con l'acqua e il lievito di birra fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Lasciare riposare per circa 10/15 minuti a temperatura ambiente; quindi suddividere l'impasto in pezzetti da 60/70g, realizzando la forma desiderata. Riporre in cella di lievitazione a 30°C per 50/60 minuti, impostando l'umidità al 70-80%. Cuocere a 200/220°C per 15 minuti e comunque fino a leggera brunitura.

INGREDIENTI:

Farina di GRANO tenero tipo 0, grasso di cocco non idrogenato, LATTE scremato in polvere, zucchero, sale, emulsionante: E471, antiossidante: acido ascorbico

TMC 12 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|---------------------|---------------------------------------|---|---------------------------|---|---|
| DUSIA NUCLEO AL 50% | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni panino al latte da 70g si adoperano circa 25g di mix |
| DUSIA NUCLEO AL 50% | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr. strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni panino al latte da 70g si adoperano circa 25g di mix |



MULLMIX

Professional Bakery

DUVY

Coadiuvante in polvere per panificazione



DUVY

Coadiuvante in polvere per panificazione, Ottime performances senza emulsionanti
Formulazione enzimatica per ottenere pani con elevati volumi e maggiore croccantezza.

E' UN COADIUVANTE IN POLVERE PER PANIFICAZIONE. GRANDE TOLLERANZA DELLA PASTA ED OTTIMO SVILUPPO IN FORNO. CONFERISCE MAGGIORE CROCCANTEZZA E VOLUME AI TUOI PRODOTTI.

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

1% sulla farina

PREPARAZIONE

Aggiungere direttamente alla farina

VANTAGGI:

Conferisce croccantezza
Aumenta la macchinabilità dell'impasto
Migliora il volume di lievitazione

FOOD COSTS

Per ogni 1kg di farina si adoperava circa 10g di prodotto con un costo medio pari a 0,02€

INGREDIENTI:

Farina di GRANO tenero tipo 00, farina di GRANO tenero maltato, agente di trattamento della farina acido ascorbico, enzimi

TMC 12 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|---------------------------------------|---|---------------------------|---|---|
| DUVY | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni 1kg di farina si adoperava circa 10g di prodotto |
| DUVY | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr. strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni 1kg di farina si adoperava circa 10g di prodotto |



MULLMIX

Professional Bakery

EMAGARDO

Mix per pizza - Senza Glutine, senza lattosio



SENZA GLUTINE



SENZA LATTOSIO



EMAGARDO

Semilavorato in polvere per la preparazione di pizza senza glutine e senza lattosio, lievitazione e sapore paragonabile al prodotto convenzionale.

E' UNA PREPARAZIONE AD ALTO CONTENUTO DI FIBRE, GLUTEN-FREE E SENZA GLUTINE, PER PIZZA. A PARITÀ DI INGREDIENTI LA PIZZA REALIZZATA CON QUESTO MIX HA LIEVITAZIONI SUPERIORI, ALVEOLATURA OTTIMALE E UNA CROCCANTEZZA UNICA RISPETTO AI PRODOTTI ANALOGHI DELLA CONCORRENZA. BELLA ALVEOLATURA, FRAGRANTE FUORI E SOFFICE DENTRO

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Dosare 500g MIX PIZZA senza glutine, 420g di acqua, 10g lievito di birra, 30g olio d'oliva, 8g di sale.

VANTAGGI:

Facile e veloce da preparare
Costanza qualitativa
Facile da lavorare.

FOOD COSTS

Per ogni Pizza tonda si adopera circa 170g di Mix con un costo medio pari a 0,39€

PREPARAZIONE

Aggiungere alla miscela l'acqua, unire poco per volta alla farina e impastare con una planetaria. Aggiungere sale e olio. Versare un goccino di olio sul fondo della ciotola e staccare l'impasto con l'aiuto di un tarocco. Coprire con pellicola e far lievitare 2 ore. Ribaltare in una teglia ricoperta con carta forno e infarinata. Stendere con le mani unte di olio senza rompere eccessivamente la lievitazione. Condire a piacere. Coprire con un panno e far riposare 45/50 min. Cuocere in forno preriscaldato 200° per 25 min.

INGREDIENTI:

Amido di mais, farina di mais, farina di riso, zucchero, addensante: guar-cellulosa, fibra di riso, pasta acida di riso, sale.

TMC 18 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|---------------------------------------|---|---------------------------|---|---|
| EMAGARDO | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni pizza tonda si adopera circa 170g di mix |
| EMAGARDO | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr. strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni pizza tonda si adopera circa 170g di mix |



MULLMIX

Professional Bakery

EMUL

Miglioratore per pani speciali



EMUL

Miglioratore in polvere per pani speciali con aggiunta di grassi. Rafforza l'impasto proteggendo il glutine. Aumenta il volume del prodotto finito.

E' UN MIGLIORATORE IDEALE PER IMPASTI CONTENENTI ELEVATE PERCENTUALI DI GRASSI. CONFERISCONO VOLUME E CROSTA SOTTILE, FRIABILE E DORATA. INTERAGISCONO CON IL GLUTINE RENDENDO GLI IMPASTI STABILI E DI FACILE LAVORAZIONE GARANTENDO UNA BUONA TENUTA DELLA FORMA. LA MOLLICA RISULTA MORBIDA E BEN ALVEOLATA.

DOSAGGIO CONSIGLIATO:
1% sulla farina.

VANTAGGI:

Garantisce sofficità al prodotto finito
Rafforza l'impasto
Incrementa il volume dei pani speciali.

FOOD COSTS

Per ogni 1kg di farina si adopera circa 10g di prodotto con un costo medio pari a 0,02€

PREPARAZIONE

Aggiungere direttamente alla farina.

INGREDIENTI:

Farina di GRANO tenero tipo 00, emulsionante: E472e, agente di trattamento della farina acido ascorbico, enzimi

TMC 12 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|---------------------------------------|---|---------------------------|--|---|
| EMUL | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni 1kg di farina si adopera circa 10g di prodotto |
| EMUL | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr.strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni 1kg di farina si adopera circa 10g di prodotto |



MULLMIX

Professional Bakery

EXPANSIV

Coadiuvante per pizzeria



EXPANSIV

Coadiuvante in polvere per pizzeria, garantisce uno sviluppo ottimale del bordo, effetto canotto, che perfettamente si coniuga con la nuova esigenza del moderno pizzaiolo.

E' UN COADIUVANTE IN POLVERE PER PIZZERIA. GARANTISCE UNA SPINTA OTTIMALE IN FORNO, PER REALIZZARE UN BORDO VUOTO E FRAGRANTE.

DOSAGGIO CONSIGLIATO:
1% sulla farina.

PREPARAZIONE

Aggiungere direttamente alla farina.

VANTAGGI:

Garantisce sofficità al prodotto finito
Rafforza l'impasto
Incrementa il volume dei pani speciali.

FOOD COSTS

Per ogni 1kg di farina si adopera circa 10g di prodotto con un costo medio pari a 0,02€

INGREDIENTI:

Farina di GRANO tenero tipo 00, agente di trattamento della farina acido ascorbico, enzimi.

TMC 12 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|---------------------------------------|---|---------------------------|---|---|
| EXPANSIV | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni 1kg di farina si adopera circa 10g di prodotto |
| EXPANSIV | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr. strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni 1kg di farina si adopera circa 10g di prodotto |



MULLMIX

Professional Bakery

HIPO

Mix per panini hamburger



HIPO

Semilavorato in polvere per la preparazione di panini hamburger, hotdog e pani in cassetta. Garantisce un ottimo sviluppo, una morbidezza che dura più giorni.

SEMILAVORATO IN POLVERE PER LA PREPARAZIONE DI PANINI HAMBURGER, HOTDOG E PANI IN CASSETTA. GARANTISCE UN OTTIMO SVILUPPO, UNA MORBIDEZZA CHE DURA PIÙ GIORNI.

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Dosare per ogni kg di prodotto 500g di acqua
20g di lievito di birra, 50g di UOVA (1 uovo), 15g di sale.

VANTAGGI:

Facili e veloci da preparare
Costanza qualitativa
Mantengono bene il ripieno

FOOD COSTS

Per ogni panino da 120g si adopera 80g di miscela con un costo medio pari a 0,12€

PREPARAZIONE

Mettere nella planetaria il MIX, aggiungere il lievito e tutti gli altri ingredienti e far impastare per 8 minuti circa, velocità media.

Fare 4 pieghe e lasciarlo lievitare per 20/25 minuti a 25°C coperto con della pellicola. Stagliare e formare dei panini e coprirli con un telo di plastica. Far lievitare per 15 / 20 minuti. Trascorsi i 20 minuti, schiacciare il panetto. Spennellare con l'uovo la parte superficiale del panetto e aggiungere eventualmente un mix di semi a piacimento (es. Sesamo, lino, girasole, ecc.).

Far lievitare ben coperti i panetti per 1 ora e 30 minuti, adagiandoli su carta forno. Impostare la temperatura del forno a 180°C e con estrema attenzione adagiare la carta forno (sulla quale sono presenti i panini) sulla platea e far cuocere per 16 minuti.

INGREDIENTI:

farina di GRANO tenero tipo 0, LATTE in polvere, burro in polvere, farina di GRANO tenero maltato, zucchero, antiossidante: acido ascorbico

TMC 12 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|---------------------------------------|---|---------------------------|--|---|
| HIPO | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni panino da 120g si adopera 80g di miscela |
| HIPO | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr.strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni panino da 120g si adopera 80g di miscela |



MULLMIX

Professional Bakery

ISBA

Mix per pane senza glutine e senza lattosio



SENZA GLUTINE



SENZA LATTOSIO



ISBA

Semilavorato in polvere per la preparazione di pane senza glutine e senza lattosio, che garantisce una perfetta lievitazione.

SEMILAVORATO IN POLVERE PER LA PREPARAZIONE DI PANE SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO, CHE GARANTISCE UNA PERFETTA LIEVITAZIONE ED UN SAPORE PARAGONABILE AL PRODOTTO CONVENZIONALE.

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Dosare 500g di MIX PANE senza glutine, 420g di acqua, 10g lievito di birra, 20g olio di oliva, 8g di sale.

VANTAGGI:

Facili e veloci da preparare
Costanza qualitativa
Profumo di pane tradizionale

FOOD COSTS

Per ogni porzione da 100g si adopera 60g di miscela con un costo medio pari a 0,15€

PREPARAZIONE

Aggiungere alla miscela l'acqua tiepida il sale e l'olio extravergine di oliva, in una planetaria, fino ad ottenere un panetto molto morbido. Aiutandosi con un tarocco mettere a puntare l'impasto per circa 1 ora ben coperto. Quindi capovolgere l'impasto sulla spianatoia leggermente infarinata con la farina di mais e riso. Sgonfiare leggermente l'impasto e dare delle pieghe di rinforzo portando l'estremità verso il centro. Dare la forma allungata classica del filoncino o dei panini) e incidere con un coltello affilato la superficie. Trasferire il filoncino di pane senza glutine su una teglia da forno lasciando sotto la carta da forno, coprire e lasciar lievitare per almeno 1 ora, fino al raddoppio del volume. Procedere a cottura a 200°C per circa 25-30 minuti a seconda della pezzatura.

INGREDIENTI:

amido di mais, farina di riso, farina di mais, zucchero, addensante: guarcellulosa, fibra di riso, pasta acida di quinoa, sale.

TMC 18 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|---------------------------------------|---|---------------------------|---|---|
| ISBA | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni porzione da 100g si adopera 60g di miscela |
| ISBA | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr. strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni porzione da 100g si adopera 60g di miscela |



MULLMIX

Professional Bakery

ISEM

Coadiuvante in polvere per panificazione ad alto contenuto di malto



ISEM

Coadiuvante in polvere per panificazione ad alto contenuto di malto
garantisce volume e colorazione

E' UN COADIUVANTE IN POLVERE PER PANIFICAZIONE. OTTIMO PER TUTTE LE TIPOLOGIE PRODUTTIVE GARANTISCE UN OTTIMO SVILUPPO DEL VOLUME FINALE A CUI SI AGGIUNGE UNA PERFETTA COLORAZIONE DELLA CROSTA. DUE PRODOTTI IN UNO NON DEVI ADOPERARE PIU' FARINA MALTATA.

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

1% sulla farina.

PREPARAZIONE

Aggiungere direttamente alla farina.

VANTAGGI:

Ottima lievitazione
Perfetta colorazione della crosta
Prodotto più leggero e digeribile

FOOD COSTS

Per ogni 1kg di farina si adopera circa 10g di prodotto con un costo medio pari a 0,01€

INGREDIENTI:

Farina di GRANO tenero maltato, farina di GRANO tenero tipo 00, agente di trattamento della farina acido ascorbico, enzimi.

TMC 12 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|---------------------------------------|---|---------------------------|---|---|
| ISEM | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni 1kg di farina si adopera circa 10g di prodotto |
| ISEM | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr. strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni 1kg di farina si adopera circa 10g di prodotto |



MULLMIX

Professional Bakery

KARMA

Addensante per puree, polpe e sughi



KARMA

Addensante solubile a freddo per puree, polpe e succhi di pomodoro e frutta.

IL PRODOTTO È INDICATO PER ADDENSARE. EVITA LA SINERESI E L'EVAPORAZIONE DELL'UMIDITÀ IN COTTURA. GELLING È RESISTENTE ANCHE ALLA SURGELAZIONE.

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Dosare 30g-50g a seconda del grado di consistenza che si desidera, per 1000g di prodotto da addensare.

PREPARAZIONE

Miscelare IL MIX direttamente con il prodotto da addensare. Il dosaggio può variare in base alla densità della polpa utilizzata

VANTAGGI:

Facili e veloci da preparare
Costanza qualitativa
Addensa in pochi minuti

FOOD COSTS

Per ogni kilo di prodotto da addensare si adopera 40g di miscela con un costo medio pari a 0,24€

INGREDIENTI:

amido modificato, destrosio

TMC 24 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|-------------------------------------|--|--------------------------|---|--|
| KARMA | 1KG LxPxH cm 13,00x8,00x30,00 | 9x9KG LxPxH cm 40,00x26,00x24,00 | Nr. Colli 9 Peso 81KG | Nr. strati 7 - Peso totale 567KG LxPxH cm 80,00x120,00x190,00 | Per ogni kilo di prodotto da addensare si adopera 40g di miscela |
| | | | | | |



MULLMIX

Professional Bakery

MALTO

Farina di grano tenero maltato



MALTO

Farina di grano tenero maltato

LA FARINA MALTATA O MALTO DIASTATICO, È UN PRODOTTO OTTENUTO MEDIANTE UN PROCESSO FISICO E NATURALE. SI ADOPERA PER MIGLIORARE LA FERMENTAZIONE DEGLI IMPASTI A CUI VERRÀ AGGIUNTA LA FARINA MALTATA

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Per ogni kg di prodotto, aggiungere 10/20g di prodotto

VANTAGGI:

Attività diastatica minima 15.000 uPollak
Migliora il sapore e la crosta del pane
Incrementa le performance di lievitazione

FOOD COSTS

Per ogni kilo di farina si adopera circa 15g di miscela con un costo medio pari a 0,02€

PREPARAZIONE

Miscelare insieme alla farina

INGREDIENTI:

Farina di GRANO tenero maltato

TMC 12 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|-------------------------------------|--|--------------------------|---|---|
| MALTO | 1KG LxPxH cm 13,00x8,00x30,00 | 9x9KG LxPxH cm 40,00x26,00x24,00 | Nr. Colli 9 Peso 81KG | Nr. strati 7 - Peso totale 567KG LxPxH cm 80,00x120,00x190,00 | Per ogni kilo di farina si adopera circa 15g di miscela |
| | | | | | |



MULLMIX

Professional Bakery

MICCA

Coadiuvante in polvere per panificazione



MICCA

Coadiuvante in polvere per panificazione, SENZA EMULSIONANTI

E' UN COADIUVANTE IN POLVERE PER PANIFICAZIONE. GRANDE TOLLERANZA DELLA PASTA ED OTTIMO SVILUPPO IN FORNO. CONFERISCE ECCELLENTE SOFFICITA' E MORBIDEZZA, ALLUNGANDO NOTEVOLMENTE LA VITA DEI PRODOTTI FINITI CON MASSIMO EFFETTO ANTIRAFFERMANTE

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

1% sulla farina

PREPARAZIONE

Aggiungere direttamente alla farina.

VANTAGGI:

Aumenta la sofficità del prodotto finito
Prolunga la shelf life del prodotto
Incrementa le performance di lievitazione

FOOD COSTS

Per ogni kilo di farina si adopera circa 10g di miscela con un costo medio pari a 0,02€

INGREDIENTI:

Farina di GRANO tenero tipo 00, agente di trattamento della farina acido ascorbico, enzimi.

TMC 12 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|---------------------------------------|---|---------------------------|---|---|
| MICCA | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni kilo di farina si adopera 10g di miscela |
| MICCA | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr. strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni kilo di farina si adopera 10g di miscela |



MULLMIX

Professional Bakery

MORESCO

Semilavorato in polvere completo ricco di cereali e semi per pane e pizze



MORESCO

Semilavorato in polvere completo ricco di cereali e semi per pane e pizze

E' UN SEMILAVORATO IN POLVERE PER PANIFICAZIONE RICCO DI CEREALI POCO RAFFINATI E SEMI, CHE PERMETTE DI REALIZZARE NUMEROSI PANI SPECIALI E PIZZE. È UN PRODOTTO NATURALE E CLEAN LABEL CON CUI IL PANIFICATORE PUÒ PREPARARE NON SOLO PANE MA ANCHE PIZZE, CROISSANT ECC.

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Dosare per ogni kg di prodotto 600g/650g di acqua, 20g di sale e circa 30g di lievito di birra

PREPARAZIONE

Con l'impastatrice a spirale in prima velocità aggiungere la miscela, 550g di acqua, il sale e il lievito ed impastare per circa 5 min. Aumentare alla seconda velocità, aggiungere la restante acqua ed impastare per altri 10 min. Temperatura finale dell'impasto 26°C. Far riposare l'impasto coperto per 30 min. Spezzare e formare l'impasto nelle forme desiderate (si consigliano forme da 300g/500g). Mettere le forme a lievitare in cella a 30°C e a 80% di umidità per 40 min., fuori dalla cella per altri 60 min. Incidere le forme, infornare e cuocere con poco vapore a 230°C per circa 25-30 min.

VANTAGGI:

Ricco di cereali e semi interi
Apporto acidi grassi Omega3 ed Omega6
Ideale anche per pizze e croissant

FOOD COSTS

Per ogni kilo di pane Moresco si adopera circa 600g di miscela con un costo medio pari a 0,72€

INGREDIENTI:

Farina di GRANO tenero tipoI, semola di GRANO duro, farina integrale di SEGALE, farina di mais, farina di SOIA, semi di sesamo, semi di girasole, semi di lino, fiocchi di orzo, fiocchi d'avena, semi di miglio, pasta madre di SEGALE, antiossidante:acido ascorbico.

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|---------------------------------------|---|---------------------------|--|--|
| MORESCO | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni kilo di pane Moresco si adopera circa 600g di miscela |
| MORESCO | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr.strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni kilo di pane Moresco si adopera circa 600g di miscela |



MULLMIX

Professional Bakery

3 FARRI NUCLEO 50%

Nucleo per pane ai 3 farri



3 FARRI NUCLEO 50%

Nucleo per pane ai 3 farri

E' UN NUCLEO DI PANI AI 3 FARRI (SPELTA, DICOCO E MONOCOCCO).

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Dosare per ogni 500g di farina 500g di nucleo (50%), per una connotazione aromatica e colorata molto evidente, per avere un prodotto Bakery semintegrale adoperalo al 20%.

PREPARAZIONE

Aggiungi al nucleo la farina 00 nazionale e lavora la tua ricetta come consuetudine.

VANTAGGI:

Facile da preparare
Costanza qualitativa
Prodotto dal sapore unico grazie ai 3 farri

FOOD COSTS

Per ogni kg di farina si adopera circa 220g di Mix con un costo medio pari a 0,40€

INGREDIENTI:

farina di FARRO (spelta, dicocco e monococco) 22%, farina di SEGALE, farina di GRANO tenero integrale, semi 21% (miglio, lino e girasole), glutine di frumento, fibra di zucchero, zucchero, sale, malto d'ORZO, pasta acida di FARRO, antiossidante: acido ascorbico.

TMC 12 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|--------------------|---------------------------------------|---|---------------------------|---|--|
| 3 FARRI NUCLEO 50% | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni kg di farina si adopera circa 220g di mix |
| 3 FARRI NUCLEO 50% | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr. strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni kg di farina si adopera circa 220g di mix |



MULLMIX

Professional Bakery

7 CEREALI ANTICHI

Mix per pane antico ai 7 cereali e semi



7 CEREALI ANTICHI

Mix per pane antico ai 7 cereali e semi

E' UN MIX DI CEREALI ANTICHI E SEMI PER PANE AI 7 CEREALI

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Dosare per ogni kg di prodotto 540g di acqua
30g di lievito di birra fresco, 40g di olio extravergine di oliva.

VANTAGGI:

Facile da preparare
Costanza qualitativa
Sapore tradizionale

FOOD COSTS

Per ogni Panino da 70g si adopera circa 50g di Mix con un costo medio pari a 0,07€

PREPARAZIONE

Con l'impastatrice a spirale in prima velocità aggiungere la miscela, 500g di acqua, l'olio e il lievito ed impastare per circa 5 min. Aumentare alla seconda velocità, aggiungere la restante acqua ed impastare per altri 10 min. Temperatura finale dell'impasto 26°C. Far riposare l'impasto coperto per 30 min. Spezzare e formare l'impasto nelle forme desiderate (si consigliano forme da 300g). Mettere le forme a lievitare in cella a 30°C e a 80% di umidità per 40 min., fuori dalla cella per altri 60 min. Incidere le forme, infornare e cuocere con poco vapore a 230°C per circa 25-30 min.

INGREDIENTI:

Farina di GRANO tenero tipo 0, farina di FARRO, farina di SEGALE, lievito madre, farina di riso, farina di mais, semola di GRANO duro, semi di SESAMO, semi di lino, farina di GRANO tenero maltato, sale, antiossidante: acido ascorbico.

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------------|---------------------------------------|---|---------------------------|---|------------------------------------|
| PANE 7 CEREALI | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni 70g si adopera 50g di mix |
| PANE 7 CEREALI | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr. strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni 70g si adopera 50g di mix |



MULLMIX

Professional Bakery

7 CEREALI SCURO

Mix per pane antico ai 7 cereali e semi scuro



7 CEREALI SCURO

Mix per pane antico ai 7 cereali e semi scuro

E' UN MIX DI CEREALI ANTICHI E SEMI PER PANE AI 7 CEREALI SCURO

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Dosare per ogni kg di prodotto 540g di acqua
30g di lievito di birra fresco, 40g di olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE

Con l'impastatrice a spirale in prima velocità aggiungere la miscela, 500g di acqua, l'olio e il lievito ed impastare per circa 5 min. Aumentare alla seconda velocità, aggiungere la restante acqua ed impastare per altri 10 min. Temperatura finale dell'impasto 26°C. Far riposare l'impasto coperto per 30 min. Spezzare e formare l'impasto nelle forme desiderate (si consigliano forme da 300g). Mettere le forme a lievitare in cella a 30°C e a 80% di umidità per 40 min., fuori dalla cella per altri 60 min. Incidere le forme, infornare e cuocere con poco vapore a 230°C per circa 25-30 min.

VANTAGGI:

Facile da preparare
Costanza qualitativa
Sapore tradizionale e colore scuro

FOOD COSTS

Per ogni Panino da 70g si adopera circa 50g di Mix con un costo medio pari a 0,07€

INGREDIENTI:

Farina di GRANO tenero tipo 0, farina di FARRO, farina di SEGALE, lievito madre, farina di riso, malto d'ORZO, farina di mais, semola di GRANO duro, semi di SESAMO, semi di lino, farina di GRANO tenero maltato, sale, antiossidante: acido ascorbico.

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------------------|---------------------------------------|---|---------------------------|---|------------------------------------|
| PANE 7 CEREALI SCURO | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni 70g si adopera 50g di mix |
| PANE 7 CEREALI SCURO | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr. strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni 70g si adopera 50g di mix |



MULLMIX

Professional Bakery

PINSA ROMANA

Miscela per Pinsa Romana croccante e leggera



PINSA ROMANA

Miscela per Pinsa Romana croccante e leggera

IL PRODOTTO È INDICATO PER LA PRODUZIONE DI PINSA ROMANA, IN MODO SEMPLICE. L'ALTO CONTENUTO DI ACQUA CHE CONSENTE DI INSERIRE NELL'IMPASTO PERMETTE DI OTTENERE UNA PINSA CROCCANTE FUORI E MORBIDA DENTRO.

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

INGREDIENTI: Dosare per 1000g di Pinsa Romana, 800g di acqua, 20g di olio extravergine d'oliva, 25g di sale, 8-15g di lievito fresco (a seconda della stagione).

PREPARAZIONE

Impastare il mix con 600g di acqua ed il lievito per 5 min. in prima velocità. Mettere il sale e far girare fino a farlo inglobare. Aggiungere l'olio continuando ad impastare fino al completo assorbimento. Procedi quindi, in seconda velocità, ad aggiungere gli altri 200g di acqua a filo molto lentamente fino a completo assorbimento e fai impastare per circa 10 min. Temperatura finale dell'impasto consigliata 20-23°C. Mettere l'impasto nel mastello, fallo riposare per circa 30 min. alternando ogni 10 min. delle pieghe. Metti in frigo a 4°C per minimo 16h e massimo 96h. Togliere l'impasto dal frigo, stagliare 900g di pasta e mettere a lievitare per circa 3h. Stendere, farcire a piacimento ed infornare a 300°C per 12-13 min. Per una precottura cuocere 6-7 min.

VANTAGGI:

Facile da preparare
Costanza qualitativa
Pinsa Romana come da tradizione

FOOD COSTS

Per ogni pinsa romana da 900g si adopera circa 500g di miscela con un costo medio pari a 0,67€

INGREDIENTI:

Farina di GRANO tenero tipo 0, farina di riso, farina di SOIA, lievito naturale, antiossidante: acido ascorbico

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|--------------|---------------------------------------|---|---------------------------|---|--|
| PINSA ROMANA | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni pinsa romana da 900g si adopera circa 500g di miscela |
| PINSA ROMANA | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr. strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni pinsa romana da 900g si adopera circa 500g di miscela |



MULLMIX

Professional Bakery

POLAR

Miglioratore per panificazione



POLAR

Miglioratore per panificazione

E' UN MIGLIORATORE CHE GARANTISCE VOLUMI ECCEZIONALMENTE ELEVATI ANCHE IN PRESENZA DI SOLLECITAZIONI MECCANICHE. RISOLVE LA PROBLEMATICHE DELLA FORMAZIONE DI BOLLICINE SULLA CROSTA DEL PANE. STANDARDIZZAZIONE DELLE CARATTERISTICHE REOLOGICHE DELLE FARINE.

DOSAGGIO CONSIGLIATO:
1% sulla farina

VANTAGGI:

Ideale per lavorazioni stressanti
Riduce notevolmente le bollicine su crosta
Incrementa le performance di lievitazione

FOOD COSTS

Per ogni kilo di farina si adopera circa 10g di miscela con un costo medio pari a 0,03€

PREPARAZIONE

Aggiungere direttamente alla farina.

INGREDIENTI:

Farina di GRANO tenero tipo 00, emulsionante:E472e, agente di trattamento della farina acido ascorbico, enzimi.

TMC 12 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|---------------------------------------|---|---------------------------|--|---|
| POLAR | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni kilo di farina si adopera 10g di miscela |
| POLAR | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr.strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni kilo di farina si adopera 10g di miscela |



MULLMIX

Professional Bakery

RIA

Antifilante ed antimuffa per prodotti di pasticceria e panificazione



RIA

Antifilante ed antimuffa per prodotti di pasticceria e panificazione

IL PRODOTTO È INDICATO PER EVITARE FENOMENI DI MUFFA E ALTERAZIONI MICROBIOLOGICHE DEI PRODOTTI DA FORNO. NON È DESTINATO AL CONSUMO DIRETTO.

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Al massimo allo 0,5% sul prodotto finito

PREPARAZIONE

Aggiungere direttamente alla farina.

VANTAGGI:

Molto concentrato
Prolunga la shelf life del prodotto
Contrasta tutte le muffe

FOOD COSTS

Per ogni kilo di farina si adopera circa 5g di miscela con un costo medio pari a 0,02€

INGREDIENTI:

Conservanti:calciopropionato-calcioacetato, farina di GRANO tenero maltato.

TMC 24 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|---------------------------------------|---|---------------------------|--|--|
| RIA | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni kilo di farina si adopera 5g di miscela |
| RIA | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr.strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni kilo di farina si adopera 5g di miscela |



MULLMIX

Professional Bakery

SCROCCHIAPIZZA

Semilavorato in polvere per la preparazione di pizza alla pala scrocchiante, leggera e gustosa.



SCROCCHIAPIZZA

Semilavorato in polvere per la preparazione di pizza alla pala scrocchiante, leggera e gustosa.

IL PRODOTTO È INDICATO PER LA PRODUZIONE DI PIZZA SCROCCHIANTE ALLA PALA, IN MODO SEMPLICE. L'ALTO CONTENUTO DI ACQUA CHE CONSENTE DI INSERIRE NELL'IMPASTO PERMETTE DI OTTENERE UNA FOCACCIA ESTREMAMENTE LEGGERA

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

INGREDIENTI PREIMPASTO: Dosare per 1000g Mix Scrocchiapizza, 600g di acqua, 20g lievito di birra.

INGREDIENTI IMPASTO: Miscela 1620g del preimpasto con 1000g Mix Scrocchiapizza, 900g Acqua, 60g di sale, 40g di olio EVO, 10g di lievito di birra.

VANTAGGI:

Facile da preparare
Costanza qualitativa
Pizza alla pala croccante e leggera

FOOD COSTS

Per ogni pizza alla pala di 600g si adopera circa 400g di miscela con un costo medio pari a 0,69€

PREPARAZIONE

Preimpasto: Impastare tutti gli ingredienti per 4 minuti, riporre in un mastello. Lasciar lievitare a 4°C per circa 16/18h. **Impasto:** Impastare il preimpasto con Scrocchiapizza, lievito e 500 g circa di acqua per 4 minuti in prima velocità. Aggiungere il sale e passare in seconda velocità, aggiungendo l'olio. Lasciar impastare per ulteriori 10 minuti, aggiungendo a filo il resto dell'acqua (comunque la quantità maggiore possibile). Lasciar puntare l'impasto 40 minuti circa nel mastello, rovesciare sul banco infarinato e pezzare del peso desiderato (1000 g di pasta x 1 metro di Scrocchiarella). Formare i filoni ben stretti e riporre nelle cassette a lievitare almeno 3 ore a temperatura ambiente (20°C). Stendere i filoni, guarnire e condire a piacere. Cuocere su platea a 300°C.

INGREDIENTI:

Farina di GRANO tenero tipo 0, lievito naturale, antiossidante: acido ascorbico

TMC 12 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------------|---------------------------------------|---|---------------------------|---|---|
| SCROCCHIAPIZZA | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni pizza alla pala di 600g si adopera circa 400g di miscela |
| SCROCCHIAPIZZA | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr. strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni pizza alla pala di 600g si adopera circa 400g di miscela |



MULLMIX

Professional Bakery

SEGALE 50

Nucleo in polvere concentrato con farina di segale, semi e miele per la preparazione di pani e sostituti del pane



SEGALE 50

Nucleo in polvere concentrato con farina di segale, semi e miele per la preparazione di pani e sostituti del pane

IL NUCLEO È INDICATO PER LA PREPARAZIONE DI PANI DI SEGALE. RICCO DI SEMI E MIELE IN POLVERE PERMETTE AL PANIFICATORE DI REALIZZARE NUMEROSI PANI SPECIALI ANCHE A DIVERSE PERCENTUALI DI UTILIZZO. È UN PRODOTTO NATURALE. CLEAN LABEL IDEALE ANCHE PER SOSTITUTI DEL PANE E PIZZE.

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Dosare per ogni 500g di prodotto 500g di farina W220, 650/700g di acqua, 30g di lievito, 20g di sale.

PREPARAZIONE

Con l'impastatrice a spirale in prima velocità aggiungere la miscela e la farina, 550g di acqua, il sale e il lievito ed impastare per circa 5 min. Aumentare alla seconda velocità, aggiungere la restante acqua ed impastare per altri 10 min. Temperatura finale dell'impasto 26°C. Far riposare l'impasto coperto per 30 min. Spezzare e formare l'impasto nelle forme desiderate (si consigliano forme da 300g/500g). Mettere le forme a lievitare in cella a 30°C e a 80% di umidità per 40 min., fuori dalla cella per altri 60 min. Incidere le forme, infornare e cuocere con poco vapore a 230°C per circa 25-30 min.

VANTAGGI:

Pane ricco di fibre e sali minerali
Costanza qualitativa
Ideale anche per pizza e sostituti del pane

FOOD COSTS

Per ogni panino di segale da 70g si adopera circa 50g di miscela con un costo medio pari a 0,09€

INGREDIENTI:

Farina di GRANO tenero tipo 2, farina di SEGALE integrale 39%, pasta madre di SEGALE integrale, semi di girasole, semi di lino, miele in polvere 3%, farina di GRANO tenero maltato, agente di trattamento delle farine:acido ascorbico

TMC 12 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|---------------------------------------|---|---------------------------|--|--|
| SEGALE | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni panino di segale da 70g si adopera circa 50g di miscela |
| SEGALE | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr.strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni panino di segale da 70g si adopera circa 50g di miscela |



MULLMIX

Professional Bakery

SIANA

Miglioratore per panificazione ad alto contenuto di malto



SIANA

Miglioratore per panificazione ad alto contenuto di malto
Aumenta il volume e garantisce una perfetta colorazione

E' UN MIGLIORATORE AD ALTA ATTIVITA' DIASTASICA, GRAZIE ALL'ELEVATO CONTENUTO DI MALTO. RAFFORZA L'IMPASTO, AUMENTA IL VOLUME DEL PRODOTTO FINITO E GARANTISCE UNA PERFETTA COLORAZIONE DELLA CROSTA. DUE PRODOTTI IN UNO NON DEVI ADOPERARE PIU' FARINA MALTATA.

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

1% sulla farina

PREPARAZIONE

Aggiungere direttamente alla farina.

VANTAGGI:

Ideale per tutte le lavorazioni
Aumenta il volume finale
Perfetta colorazione della crosta

FOOD COSTS

Per ogni kilo di farina si adopera circa 10g di miscela con un costo medio pari a 0,02€

INGREDIENTI:

Farina di GRANO tenero maltato, Farina di GRANO tenero tipo 00, emulsionante:E472e, agente di trattamento della farina acido ascorbico, enzimi.

TMC 12 mesi

TMC 12 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|---------------------------------------|---|---------------------------|--|---|
| SIANA | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni kilo di farina si adopera 10g di miscela |
| SIANA | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr.strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni kilo di farina si adopera 10g di miscela |



MULLMIX

Professional Bakery

SOIA 50

Nucleo in polvere concentrato con farina di soia integrale e gritz di soia, per la preparazione di pani e sostituti del pane



SOIA 50

Nucleo in polvere concentrato con farina di soia integrale e gritz di soia, per la preparazione di pani e sostituti del pane

IL NUCLEO È INDICATO PER LA PREPARAZIONE DI PANI DI SOIA. RICCO DI PROTEINE E CON MIELE IN POLVERE. PERMETTE AL PANIFICATORE DI REALIZZARE NUMEROSI PANI SPECIALI ANCHE A DIVERSE PERCENTUALI DI UTILIZZO. È UN PRODOTTO NATURALE. CLEAN LABEL IDEALE ANCHE PER SOSTITUTI DEL PANE E PIZZE.

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Dosare per ogni 500g di prodotto 500g di farina W220, 600/650g di acqua, 30g di lievito, 20g di sale.

VANTAGGI:

Pane ricco di proteine vegetali
Costanza qualitativa
Ideale anche per pizza e sostituti del pane

FOOD COSTS

Per ogni panino di soia da 70g si adopera circa 50g di miscela con un costo medio pari a 0,09€

PREPARAZIONE

Con l'impastatrice a spirale in prima velocità aggiungere la miscela e la farina, 550g di acqua, il sale e il lievito ed impastare per circa 5 min. Aumentare alla seconda velocità, aggiungere la restante acqua ed impastare per altri 10 min. Temperatura finale dell'impasto 26°C. Far riposare l'impasto coperto per 30 min. Spezzare e formare l'impasto nelle forme desiderate (si consigliano forme da 300g/500g). Mettere le forme a lievitare in cella a 30°C e a 80% di umidità per 40 min., fuori dalla cella per altri 60 min. Incidere le forme, infornare e cuocere con poco vapore a 230°C per circa 25-30 min.

INGREDIENTI:

Farina di GRANO tenero tipo 2, farina di SOIA integrale 39%, pasta madre di SEGALE integrale, gritz di SOIA 4%, miele in polvere 3%, farina di GRANO tenero maltato, agente di trattamento delle farine: acido ascorbico
TMC 12 mesi

TMC 12 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|---------------------------------------|---|---------------------------|---|--|
| SOIA | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni panino di soia da 70g si adopera circa 50g di miscela |
| SOIA | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr. strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni panino di soia da 70g si adopera circa 50g di miscela |



MULLMIX

Professional Bakery

VIGO

Semilavorato in polvere per la preparazione di pani di semola di grano duro e lievito madre



VIGO

Semilavorato in polvere per la preparazione di pani di semola di grano duro e lievito madre

IL PRODOTTO È INDICATO PER LA PRODUZIONE DI PANI A BASE DI SEMOLA DI GRANO DURO E PASTA MADRE

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Dosare per ogni kg di prodotto 700g di acqua, 22g di sale e circa 30g di lievito di birra

VANTAGGI:

Facile da preparare
Costanza qualitativa
Pane croccante e saporito

FOOD COSTS

Per ogni porzione da 100g si adopera circa 65g di miscela con un costo medio pari a 0,09€

PREPARAZIONE

Miscelare IL MIX, 70% acqua, 3% lievito, 2,2% sale.

Con impastatrice a spirale:

- 1° velocità: mettere nell'impastatrice la miscela di farine, una parte dell'acqua il lievito, il sale; impastare bene;
- 2° velocità: aggiungere l'acqua mancante e finire l'impasto.

Far riposare l'impasto 30-40 minuti circa; spezzare e formare l'impasto nelle forme desiderate.

Mettere le forme a lievitare in cella a 30°C e 80% di umidità su assi o su telai ben infarinati per 30-40 minuti. Infornare e cuocere senza vapore a forno moderato per i minuti necessari in funzione della pezzatura scelta. Aprire i tiraggi poco prima di sfornare.

INGREDIENTI:

Semola rimacinata di GRANO duro, lievito madre essiccato (farina di GRANO tenero tipo "00", acqua), farina di GRANO tenero maltato, antiossidante: acido ascorbico

TMC 12 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|---------------------------------------|---|---------------------------|---|---|
| VIGO | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni porzione da 100g si adopera 65g di miscela |
| VIGO | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr. strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni porzione da 100g si adopera 65g di miscela |



MULLMIX

Professional Bakery

WIVER

Coadiuvante in polvere per panificazione



WIVER

Coadiuvante in polvere per panificazione

E' UN COADIUVANTE IN POLVERE PER PANIFICAZIONE. ADATTO PER TUTTE LE TIPOLOGIE PRODUTTIVE RIDUCE I TEMPI DI LAVORAZIONE. OTTIMA SPINTA IN FORNO.

DOSAGGIO CONSIGLIATO:
1% sulla farina

PREPARAZIONE

Aggiungere direttamente alla farina.

VANTAGGI:

Adatta a lavorazioni dirette e indirette
Incrementa le performance di lievitazione
Miglior sviluppo della maglia glutinica

FOOD COSTS

Per ogni kilo di farina si adopera circa 10g di miscela con un costo medio pari a 0,02€

INGREDIENTI:

Farina di GRANO tenero tipo 00, agente di trattamento della farina acido ascorbico, enzimi.

TMC 12 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|---------------------------------------|---|---------------------------|---|---|
| WIVER | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni kilo di farina si adopera circa 10g di miscela |
| WIVER | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr. strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni kilo di farina si adopera circa 10g di miscela |



MULLMIX

Professional Bakery

ZENI

Coadiuvante in polvere per panificazione



ZENI

Coadiuvante in polvere per panificazione

E' UN COADIUVANTE IN POLVERE PER PANIFICAZIONE. MIGLIORA LA TOLLERANZA DELL'IMPASTO, RINFORZA ANCHE LA MAGLIA GLUTINICA. IDEALE PER PROCESSI STRESSANTI.

DOSAGGIO CONSIGLIATO:
1% sulla farina

PREPARAZIONE

Aggiungere direttamente alla farina.

VANTAGGI:

Tolleranza in tutte le lavorazioni
Aiuta a migliorare la lievitazione
Rinforza la maglia glutinica

FOOD COSTS

Per ogni kilo di farina si adopera circa 10g di miscela con un costo medio pari a 0,01€

INGREDIENTI:

Farina di GRANO tenero tipo 00, farina di GRANO tenero maltato, agente di trattamento della farina acido ascorbico, enzimi.

TMC 12 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|---------------------------------------|---|---------------------------|--|---|
| ZENI | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni kilo di farina si adopera circa 10g di miscela |
| ZENI | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr.strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni kilo di farina si adopera circa 10g di miscela |



MULLMIX

Professional Bakery

ZENI SOFT

Coadiuvante innovativo in polvere per la sofficità



ZENI SOFT

Coadiuvante innovativo in polvere per la sofficità

E' UN COADIUVANTE IN POLVERE, DALLE PERFORMANCE DI UN MIGLIORATORE, IDEALE PER AUMENTARE LA FRESCHEZZA, LA SHELF-LIFE E LA SOFFICITÀ DI TUTTI I VOSTRI PRODOTTI LIEVITATI (PANBRIOCHESS, PANETTONI, PANE ECC.) SENZA L'UTILIZZO DI EMULSIONANTI, GARANTENDO UN'E-TICHETTA PULITA. GRAZIE ALLA SUA AZIONE ENZIMATICA INNOVATIVA, RALLENTA LA RETROGRADAZIONE NATURALE DELL'AMIDO

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

1% sulla farina

VANTAGGI:

Maggior freschezza e conservazione
Ottimo sviluppo finale
Risultati di un miglioratore ma CLEAN LABEL

FOOD COSTS

Per ogni kilo di farina si adopera circa 10g di miscela con un costo medio pari a 0,03€

PREPARAZIONE

Aggiungere direttamente alla farina.

INGREDIENTI:

Farina di GRANO tenero tipo 00, farina di GRANO tenero maltato, agente di trattamento della farina acido ascorbico, enzimi.

TMC 12 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|-----------|---------------------------------------|---|---------------------------|--|---|
| ZENI SOFT | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni kilo di farina si adopera circa 10g di miscela |
| ZENI SOFT | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr.strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni kilo di farina si adopera circa 10g di miscela |



MULLMIX

Professional Pastry

ARUL

Mix per pan di spagna senza glutine



SENZA GLUTINE



SENZA LATTOSIO



ARUL

Mix per pan di spagna senza glutine

E' UNA PREPARAZIONE GLUTEN-FREE E SENZA LATTOSIO, PER PAN DI SPAGNA E DOLCI. IL MIX PER DOLCI SENZA GLUTINE È ADATTO PER PASTE MONTATE SOFFICI, CONTIENE GIÀ IL LIEVITO CHIMICO.

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

PAN DI SPAGNA: Dosare 500g MIX DOLCI senza glutine, 375g di zucchero, 500g di UOVA(circa 10 UOVA)

DOLCE SOFFICE: Dosare 500g MIX DOLCI senza glutine, 300g di zucchero, 250g di UOVA(circa 5 UOVA), 150g di latte, 100g di burro fuso.

PREPARAZIONE

RICETTA PAN DI SPAGNA: Miscelare UOVA e zucchero per 5 minuti con una frusta a palla a velocità elevata, fino ad ottenere un effetto montato. Aggiungere poco per volta il MIX PAN DI SPAGNA SENZA GLUTINE. Depositare la pasta montata negli stampi quindi cuocere a 180-190°C per circa 20 minuti.

RICETTA DOLCE SOFFICE: Sbattere le UOVA con lo zucchero in una planetaria finchè la sbattuta è ben montata e sostenuta. Aggiungere il LATTE e versare a pioggia il mix mescolando per circa 7 minuti nella planetaria a bassa velocità. Per ultimo aggiungere adagio il burro fuso tiepido. Versare negli stampi o tortiere imburrate riempiendoli per 3/4. Cuocere in forno a 190°C per 30 minuti circa.

VANTAGGI:

Facile da preparare
Costanza qualitativa
Dolce leggero e ben lievitato

FOOD COSTS

Per ogni porzione da 100g si adopera circa 40g di miscela con un costo medio pari a 0,10€

INGREDIENTI:

Amido di mais, farina di mais, farina di riso, zucchero, addensante:guar-cellulosa, fibra di riso, agenti lievianti: bicarbonato di sodio-pirofosfato di sodio, sale, aromi

TMC 18 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|---------------------------------------|---|---------------------------|--|---|
| ARUL | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni porzione da 100g si adopera 40g di miscela |
| ARUL | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr.strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni porzione da 100g si adopera 40g di miscela |



MULLMIX

Professional Pastry

BOOM

Mix per krapfen, bomboloni e ciambelle



BOOM

Mix per krapfen, bomboloni e ciambelle

IL PRODOTTO È INDICATO PER LA PRODUZIONE DI KRAPPEN (BOMBOLONI), CIAMBELLE ED ALTRI PRODOTTI SIMILARI. LA SUA FORMULAZIONE BILANCIATA ED A RIDOTTO CONTENUTO DI GRASSI LO RENDE ESTREMAMENTE VERSATILE ED IN GRADO DI RISPONDERE ANCHE ALLE ESIGENZE PIÙ PARTICOLARI.

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Dosare 1000 grammi di prodotto, 250 grammi di acqua, 200 g di UOVA, 40 grammi di lievito di birra

PREPARAZIONE

Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata, arrotolare e lasciare riposare per 10-15 minuti a temperatura ambiente (20-24°C). Suddividere la pasta in pezzi da 40-50 grammi, arrotolarli e porli a lievitare in cella a 28-30°C per 60-80 minuti. Friggere in olio a 180-190°C. Rotolare i KRAPPEN nello zucchero semolato subito dopo la cottura. In alternativa possono essere cotti anche in forno a 170°C per 18 minuti. **CONSIGLI:** le temperature ed i tempi riportati possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari condizioni ambientali. Il prodotto già cotto si può surgelare e conservare per diversi giorni; per lo scongelamento occorre lasciare i dolci a temperatura ambiente per 60-70 minuti, oppure metterli in cella a 35-40°C per circa 45 minuti.

VANTAGGI:

Facile da preparare
Costanza qualitativa
Dolci gonfi, leggeri e con poco olio

FOOD COSTS

Per ogni porzione da 50g si adopera circa 35g di miscela con un costo medio pari a 0,05€

INGREDIENTI:

Farina di GRANO tenero tipo 00, grasso di cocco non idrogenato, zucchero, sale, farina di GRANO tenero maltato, emulsionante: E471, aromi, antiossidante: acido ascorbico, colorante: annatto.

TMC 12 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|---------------------------------------|---|---------------------------|---|--|
| BOOM | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni porzione da 50g si adopera 35g di miscela |
| BOOM | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr. strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni porzione da 50g si adopera 35g di miscela |



MULLMIX

Professional Pastry

DOMINO BAKING

Lievito istantaneo



DOMINO BAKING

Lievito istantaneo

LIEVITO Istantaneo per dolci morbidi e soffici, lievita direttamente con il calore del forno.

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Dosare 20g di prodotto in ogni kilogrammo di impasto



PREPARAZIONE

Aggiungere come ultimo ingrediente prima delle cottura

VANTAGGI:

Facile da preparare
Costanza qualitativa
Dolci gonfi, leggeri e con poco olio

FOOD COSTS

Per ogni porzione da 50g si adoperava circa 35g di miscela con un costo medio pari a 0,05€

INGREDIENTI:

Bicarbonato di sodio E500ii, sodio pirofosfato E450i, amido di mais

TMC 24 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|---------------|---------------------------------------|---|---------------------------|--|--|
| DOMINO BAKING | 1KG LxPxH cm 13,00x8,00x30,00 | 9x9KG LxPxH cm 40,00x26,00x24,00 | Nr. Colli 9 Peso 81KG | Nr. strati 7 - Peso totale 567KG LxPxH cm 80,00x120,00x190,00 | Per ogni porzione da 50g si adoperava 35g di miscela |
| DOMINO BAKING | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni porzione da 50g si adoperava 35g di miscela |
| DOMINO BAKING | 5KG LxPxH cm 38,00x25,00x10,00 | 4x5KG LxPxH cm 39,00x26,00x41,00 | Nr. Colli 9 Peso 180KG | Nr. strati 4 - Peso totale 720KG LxPxH cm 80,00x120,00x185,00 | Per ogni porzione da 50g si adoperava 35g di miscela |



MULLMIX

Professional Pastry

CIOCOBUDIN

Mix in polvere per la preparazione di budino al cioccolato



CIOCOBUDIN

Mix in polvere per la preparazione di budino al cioccolato

IL PRODOTTO È INDICATO PER LA PRODUZIONE DI BUDINI AL CIOCCOLATO SENZA CONSERVANTI. LA SUA FORMULAZIONE BILANCIATA CONSENTE DI REALIZZARE UN PRODOTTO PERFETTO, SENZA FENOMENI DI SINERESI CHE DURA ANCHE PIÙ GIORNI.

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Dosare 250 grammi di prodotto, 1000 grammi di LATTE

PREPARAZIONE

Mescolare il preparato con una piccola parte del LATTE (circa 160 g), completare con il rimanente LATTE e portare ad ebollizione per un minuto con continua agitazione. Versare la miscela ottenuta negli appositi stampi e refrigerare circa 3 ore prima di rimuoverli dagli stampi e servire.

VANTAGGI:

Facile da preparare
Costanza qualitativa
Durano fino a 5 giorni

FOOD COSTS

Per ogni porzione da 80g si adopera circa 20g di miscela con un costo medio pari a 0,08€

INGREDIENTI:

Zucchero, cioccolato in polvere (zucchero, cacao 33%), amido di mais, addensante: carreggenina, sale, aromi

TMC 24 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|------------|-------------------------------------|--|--------------------------|---|--|
| CIOCOBUDIN | 1KG LxPxH cm 13,00x8,00x30,00 | 9x9KG LxPxH cm 40,00x26,00x24,00 | Nr. Colli 9 Peso 81KG | Nr. strati 7 - Peso totale 567KG LxPxH cm 80,00x120,00x190,00 | Per ogni porzione da 80g si adopera 20g di miscela |



MULLMIX

Professional Pastry

EKO

Mix per preparazione crema a freddo al gusto vaniglia



Mix per preparazione crema a freddo al gusto vaniglia

IL PRODOTTO HA UN LEGGERO SAPORE VANIGLIATO ED È INDICATO PER LE PREPARAZIONI TIPICHE DI PASTICCERIA. POICHÉ LA FORMULAZIONE DELLA CREMA È STATA REALIZZATA SENZA L'UTILIZZO DI CONSERVANTI, SI CONSIGLIA DI TENERE LA CREMA PRONTA E I PRODOTTI FARCITI AL FRESCO E DI CONSUMARLI ENTRO UN RISTRETTO LASSO DI TEMPO.

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Dosare 400g di prodotto in 1 litro d'acqua. Se si adopera LATTE dosare 350 g di prodotto in 1 litro di LATTE; per ottenere una crema più morbida è possibile arrivare fino a 1,3 litri d'acqua o LATTE

PREPARAZIONE

Mescolare gli ingredienti con una frusta elettrica alla massima velocità per circa 5 minuti e comunque fino ad omogeneizzazione del composto. Usarla immediatamente o dopo un breve riposo.

VANTAGGI:

Facile da preparare
Costanza qualitativa
Resistente alla cottura e surgelazione

FOOD COSTS

Per ogni porzione da 80g si adopera circa 25g di miscela con un costo medio pari a 0,06€

INGREDIENTI:

Zucchero, amido di mais, LATTE scremato in polvere, addensante: amido modificato, aromi, colorante: curcumina.

TMC 24 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|---------------------------------------|---|---------------------------|---|--|
| EKO | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni porzione da 80g si adopera 25g di miscela |
| EKO | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr. strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni porzione da 80g si adopera 25g di miscela |



MULLMIX

Professional Pastry

EKO LEMON

Mix per preparazione crema a freddo al gusto di limone



EKO LEMON

Mix per preparazione crema a freddo al gusto di limone

IL PRODOTTO HA UN LEGGERO SAPORE DI LIMONE ED È INDICATO PER LE PREPARAZIONI TIPICHE DI PASTICCERIA. LA SUA FORMULAZIONE A RIDOTTO CONTENUTO DI GRASSI LA RENDE IDONEA PER OGNI APPLICAZIONE E QUALUNQUE PERSONALIZZAZIONE

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Dosare 400g di prodotto in 1 litro d'acqua. Se si adopera LATTE dosare 350 g di prodotto in 1 litro di LATTE; per ottenere una crema più morbida è possibile arrivare fino a 1,3 litri d'acqua o LATTE

PREPARAZIONE

Mescolare gli ingredienti con una frusta elettrica alla massima velocità per circa 5 minuti e comunque fino ad omogeneizzazione del composto. Usarla immediatamente o dopo un breve riposo.

VANTAGGI:

Facile da preparare
Costanza qualitativa
Resistente alla cottura e surgelazione

FOOD COSTS

Per ogni porzione da 80g si adopera circa 25g di miscela con un costo medio pari a 0,06€

INGREDIENTI:

Zucchero, amido di mais, LATTE scremato in polvere, addensante: amido modificato, aromi, acidificante: acido citrico, colorante: curcumina

TMC 24 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|-----------|---------------------------------------|---|---------------------------|--|--|
| EKO LEMON | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni porzione da 80g si adopera 25g di miscela |
| EKO LEMON | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr.strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni porzione da 80g si adopera 25g di miscela |



MULLMIX

Professional Pastry

EKO TOP

Mix per preparazione crema pasticcera a freddo al gusto vaniglia



EKO TOP

Mix per preparazione crema pasticcera a freddo al gusto vaniglia

IL PRODOTTO HA UN SAPORE TIPICO DELLA CREMA PASTICCERA. POICHÉ LA FORMULAZIONE DELLA CREMA È STATA REALIZZATA SENZA L'UTILIZZO DI CONSERVANTI. LA SUA FORMULAZIONE A RIDOTTO CONTENUTO DI GRASSI LA RENDE IDONEA PER OGNI APPLICAZIONE E QUALUNQUE PERSONALIZZAZIONE

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Dosare 400g di prodotto in 1 litro d'acqua. Se si adopera LATTE dosare 350 g di prodotto in 1 litro di LATTE; per ottenere una crema più morbida è possibile arrivare fino a 1,3 litri d'acqua o LATTE

PREPARAZIONE

Mescolare gli ingredienti con una frusta elettrica alla massima velocità per circa 5 minuti e comunque fino ad omogeneizzazione del composto. Usarla immediatamente o dopo un breve riposo.

VANTAGGI:

Facile da preparare
Palatabilità liscia e vellutata
Stabile in surgelazione e cottura

FOOD COSTS

Per ogni porzione da 80g si adopera circa 25g di miscela con un costo medio pari a 0,07€

INGREDIENTI:

Zucchero, amido di mais, LATTE scremato in polvere, addensante: amido modificato, aromi, colorante: curcumina.

TMC 24 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|---------------------------------------|---|---------------------------|---|--|
| EKO TOP | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni porzione da 80g si adopera 25g di miscela |
| EKO TOP | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr. strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni porzione da 80g si adopera 25g di miscela |



MULLMIX

Professional Pastry

EKO TOP LEMON

Mix per preparazione crema pasticcera al gusto di limone



EKO TOP LEMON

Mix per preparazione crema pasticcera al gusto di limone

IL PRODOTTO HA UN SAPORE TIPICO DELLA CREMA PASTICCERA. POICHÉ LA FORMULAZIONE DELLA CREMA È STATA REALIZZATA SENZA L'UTILIZZO DI CONSERVANTI. LA SUA FORMULAZIONE A RIDOTTO CONTENUTO DI GRASSI LA RENDE IDONEA PER OGNI APPLICAZIONE E QUALUNQUE PERSONALIZZAZIONE

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Dosare 400g di prodotto in 1 litro d'acqua. Se si adopera LATTE dosare 350 g di prodotto in 1 litro di LATTE; per ottenere una crema più morbida è possibile arrivare fino a 1,3 litri d'acqua o LATTE



VANTAGGI:

Facile da preparare
Palatabilità liscia e vellutata
Stabile in surgelazione e cottura

FOOD COSTS

Per ogni porzione da 80g si adopera circa 25g di miscela con un costo medio pari a 0,07€

PREPARAZIONE

Mescolare gli ingredienti con una frusta elettrica alla massima velocità per circa 5 minuti e comunque fino ad omogeneizzazione del composto. Usarla immediatamente o dopo un breve riposo.

INGREDIENTI:

Zucchero, amido di mais, LATTE scremato in polvere, addensante: amido modificato, aromi, acidificante: acido citrico, colorante: curcumina.

TMC 24 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|---------------|---------------------------------------|---|---------------------------|---|--|
| EKO TOP LEMON | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni porzione da 80g si adopera 25g di miscela |
| EKO TOP LEMON | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr. strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni porzione da 80g si adopera 25g di miscela |



MULLMIX

Professional Pastry

ELIOT

Mix per preparazione Zeppole, Pasta Choux e bigné



ELIOT

Mix per preparazione Zeppole, Pasta Choux e bigné

IL PRODOTTO È INDICATO PER LA PRODUZIONE DI ZEPPOLE, BIGNÉ E PASTA CHOUX, AL FORNO E FRITTE

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Per bigné e pasta choux da forno dosare 500g di prodotto con 1000g di acqua calda (70/75°C). Per le zeppole e pasta choux da friggere, dosare 500g di prodotto, con 900g di acqua calda (70/75°C)

PREPARAZIONE

Mescolare a media velocità IL MIX con acqua calda (70-75°C) in planetaria con foglia per 10-15 minuti e comunque fino all'ottenimento di un impasto liscio e privo di grumi; si consiglia di aggiungere l'acqua gradualmente. Lasciare riposare l'impasto per 10 minuti circa e con sacchetto munito di bocchetta, depositare la pasta su teglie con carta da forno. Cuocere alla temperatura di 200-220°C in forni a piastra ed a 170-190°C in forni ventilati rotativi per 20-25 minuti secondo le dimensioni dei bigné. Dopo breve raffreddamento farcire e decorare a piacere

VANTAGGI:

Facile da preparare, senza cottura
Costanza qualitativa
Si prestano anche alla surgelazione

FOOD COSTS

Per ogni porzione da 100g si adopera circa 35g di miscela con un costo medio pari a 0,20€

INGREDIENTI:

Amido di frumento, UOVA in polvere, grasso di cocco nonidrogenato, farina di GRANO tenero tipo 0, proteine del LATTE, emulsionante:E471, addensante: xantan gum, sale.

TMC 12 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|---------------------------------------|---|--------------------------|--|---|
| ELIOT | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni porzione da 100g si adopera 35g di miscela |



MULLMIX

Professional Pastry

FLARA

Mix per la preparazione di Torte, Muffins, Plum Cake



FLARA

Mix per la preparazione di Torte, Muffins, Plum Cake

IL PRODOTTO È INDICATO PER LA PRODUZIONE DI TUTTI I TIPI DI TORTE SOFFICI, PLUMCAKE, MUFFIN, CIAMBELLE. MOLTO VERSATILE ED ADATTO A TUTTE LE PRODUZIONI DI DOLCI A LIEVITAZIONE Istantanea.

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

PLUMCAKE: Dosare 1 kg di prodotto, Burro o margarina 500 g, uova 500 g. CAKE AL LIMONE: Dosare 1 kg di prodotto, uova g 450, Olio di semi g 450, succo di limone g 150, Scorza di limone grattugiata 1.

PREPARAZIONE

Montare con frusta in planetaria per 6 minuti a media velocità, quindi depositare negli stampi imburrati ed infarinati. Cuocere a 180-190°C. Per realizzare PLUMCAKE con uvetta e canditi incorporare alla pasta già montata g 200 di uva sultanina e/o g 200 di frutta candita. Per la preparazione di PLUMCAKE AL CIOCCOLATO sostituire all'uvetta ed ai canditi g 40 di CACAO. Cuocere in forno moderato a 180-200°C per il tempo necessario secondo il formato (esempio: 35 minuti per dolci da 500 g). Lasciare raffreddare e togliere dagli stampi, quindi capovolgere i dolci e decorarli. Segui le stesse indicazioni anche per la CAKE al Limone

VANTAGGI:

Facile da preparare
Costanza qualitativa
Ideale per tutte le ricette di dolci

FOOD COSTS

Per ogni porzione da 100g si adopera circa 50g di miscela con un costo medio pari a 0,09€

INGREDIENTI:

Zucchero, farina di GRANO tenero tipo00, amido di frumento, emulsionante:E471, agente lievitante:pirofosfato acido di sodio-bicarbonato di sodio, sale, aroma.

TMC 12 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|---------------------------------------|---|---------------------------|--|---|
| FLARA | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni porzione da 100g si adopera 50g di miscela |
| FLARA | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr.strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni porzione da 100g si adopera 50g di miscela |



MULLMIX

Professional Pastry

GALAXY

Montante per Pan di Spagna e paste all'uovo sbattute



GALAXY

Montante per Pan di Spagna e paste all'uovo sbattute

AGGIUNGERE IL MONTANTE AGLI INGREDIENTI CHE COMPONGONO IL DOLCE, IN RAGIONE DEL 1% MASSIMO SUL PESO TOTALE. RICHIUDERE SEMPRE LA CONFEZIONE DOPO OGNI PRELIEVO

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Dosare 1% sulla massa totale, risparmio garantito, risultato perfetto.

PREPARAZIONE

Montare in planetaria per circa 7/8 minuti e comunque fino ad ottenere una pasta perfettamente montata. Depositare negli stampi e cuocere come di consueto

VANTAGGI:

Basta solo l'1% sulla massa totale
Incrementa la lievitazione del 30%
Effetto morbido e soffice nel tempo

FOOD COSTS

Per ogni porzione da 100g si adopera circa 1g di montante con un costo medio pari a 0,01€

INGREDIENTI:

Acqua, emulsionanti: E471-E477, stabilizzante E420, aroma, glicole propilenico: E1520, sodio stearato: E470a

TMC 18 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|---------------------------------------|---|--------------------------|--|---|
| GALAXY | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni porzione da 100g si adopera 1g di montante |
| | | | | | |



MULLMIX

Professional Pastry

GOMEZ

Mix per la preparazione di crema pasticcera, con cuocicrema, a caldo



GOMEZ

Mix per la preparazione di crema pasticcera,
con cuocicrema, a caldo

IL PRODOTTO HA UN LEGGERO SAPORE DI LIMONE ED È INDICATO PER LE PREPARAZIONI TIPICHE DI PASTICCERIA. LA SUA FORMULAZIONE A RIDOTTO CONTENUTO DI GRASSI LA RENDE IDONEA PER OGNI APPLICAZIONE E QUALUNQUE PERSONALIZZAZIONE

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Ricetta base senza tuorli: 120 g di prodotto + 1000 g LATTE + 300 g di zucchero. Con i tuorli (Per un sapore più deciso) 100 g di prodotto + 1000 g di latte + 300 g di zucchero + 140 g di tuorlo.

VANTAGGI:

Perfetta per tutti i cuocicrema
Resiste alla surgelazione e cottura
Basta aggiungere solo latte e zucchero

FOOD COSTS

Per ogni porzione da 80g si adopera circa 10g di miscela con un costo medio pari a 0,02€

PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione gr. 800 di LATTE, nel frattempo, a parte, miscelare i restanti ingredienti, aggiungervi il LATTE in ebollizione miscelando continuamente con frusta fino a riportare il tutto ad ebollizione per 2-3 minuti circa. Lasciare raffreddare e prima dell'utilizzo sbattere energicamente per renderla liscia ed omogenea. Per cuocicrema e pastorizzatori: si consiglia di mescolare IL MIX e zucchero, aggiungere poi il LATTE. Portare a cottura a circa 90°C fino alla consistenza desiderata

INGREDIENTI:

Amido di mais, amido modificato di mais, aromi, colorante: curcumina

TMC 24 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|---------------------------------------|---|---------------------------|---|--|
| GOMEZ | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni porzione da 80g si adopera 10g di miscela |
| GOMEZ | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr. strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni porzione da 80g si adopera 10g di miscela |



MULLMIX

Professional Pastry

GRERO

Mix in polvere per la preparazione di crema pasticcera a caldo.



GREERO

Mix in polvere per la preparazione di crema pasticcera a caldo.

IL PRODOTTO HA IL SAPORE TIPICO DELLA CREMA AL CACAO DA PASTICCERIA ED È INDICATO PER LA PREPARAZIONE DI CREME A BASE CACAO. POICHÉ LA FORMULAZIONE DELLA CREMA È STATA REALIZZATA SENZA L'UTILIZZO DI CONSERVANTI, SI CONSIGLIA DI TENERE LA CREMA PRONTA E I PRODOTTI FARCITI AL FRESCO

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Dosare 400g di prodotto in 1 litro d'acqua. Se si adopera LATTE dosare 350 g di prodotto in 1 litro di LATTE; per ottenere una crema più morbida è possibile arrivare fino a 1,3 litri d'acqua o LATTE

PREPARAZIONE

Mescolare la polvere con l'acqua (od il LATTE) e portare ad ebollizione ed agitare vigorosamente con la frusta, per circa 2-3 minuti, fino ad ottenere una struttura liscia ed omogenea. Togliere dalla fiamma e lasciare raffreddare.

Consiglio: per ottenere una maggiore consistenza procedere a mantenere la crema sulla fiamma a minimo per qualche istante in più

VANTAGGI:

Facile da preparare
Resistente alla surgelazione e cottura
Riduce i tempi di preparazione

FOOD COSTS

Per ogni porzione da 80g si adopera circa 25g di miscela con un costo medio pari a 0,06€

INGREDIENTI:

Zucchero, LATTE scremato in polvere, amido di mais, addensante: amido modificato

TMC 24 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|---------------------------------------|---|---------------------------|---|--|
| GREERO | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni porzione da 80g si adopera 25g di miscela |
| GREERO | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr. strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni porzione da 80g si adopera 25g di miscela |



MULLMIX

Professional Pastry

JOLLY

Mix in polvere per la preparazione di waffel, crepes e pancakes.



JOLLY

Mix in polvere per la preparazione di waffel, crepes e pancakes.

JOLLY È UN INNOVATIVO SEMILAVORATO CHE CONSENTE LA REALIZZAZIONE DI TRE GOLOSE SPECIALITÀ DELLA TRADIZIONE FRANCESE, BELGA ED AMERICANA, FAMOSE ED APPREZZATE SEMPRE PIÙ IN TUTTO IL MONDO.

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Per CRÊPES dosare MIX 1.000 g di prodotto, Acqua 2.000 g

Per WAFFLES dosare MIX 1.000 g di prodotto, Acqua 800 g, Burro fuso 200 g, Zucchero 250 g.

Per PANCAKES dosare MIX 1.000 g di prodotto, Acqua g 1.400, Burro fuso g 100.

PREPARAZIONE

Per CRÊPES aggiungere il MIX all'acqua e miscelare in planetaria o con frusta fino ad ottenere una crema omogenea; versare, distribuire e cuocere sulle apposite piastre.

Per WAFFLES aggiungere il MIX all'acqua e miscelare in planetaria o con frusta fino ad ottenere una crema omogenea. Aggiungere il burro fuso e lo zucchero e miscelare ancora brevemente. Cuocere con le apposite piastre. Per PANCAKES aggiungere il MIX all'acqua e miscelare in planetaria o con frusta fino ad ottenere una crema omogenea. Aggiungere il burro fuso e miscelare ancora brevemente. Cuocere immediatamente sulle apposite piastre.

VANTAGGI:

3 prodotti in 1
Costanza qualitativa
Risultati sempre morbidi e fragranti

FOOD COSTS

Per ogni porzione da 100g si adopera circa 35g di miscela con un costo medio pari a 0,13€

INGREDIENTI:

Farina di GRANO tenero tipo00, UOVA in polvere, zucchero, LATTE scremato in polvere, bicarbonato di sodio, pirofosfato di sodio, aromi

TMC 12 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|-------------------------------------|--|--------------------------|---|--|
| JOLLY | 1KG LxPxH cm 13,00x8,00x30,00 | 9x9KG LxPxH cm 40,00x26,00x24,00 | Nr. Colli 9 Peso 81KG | Nr. strati 7 - Peso totale 567KG LxPxH cm 80,00x120,00x190,00 | Per ogni porzione da100g si adopera circa 35g di miscela |



MULLMIX

Professional Pastry

KARMA

Addensante solubile a freddo per puree, polpe e succhi di pomodoro e frutta



KARMA

Addensante solubile a freddo per puree, polpe e succhi di pomodoro e frutta

IL PRODOTTO È INDICATO PER ADDENSARE. EVITA LA SINERESI E L'EVAPORAZIONE DELL'UMIDITÀ IN COTTURA. GELLING È RESISTENTE ANCHE ALLA SURGELAZIONE.

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Dosare 30g-50g a seconda del grado di consistenza che si desidera, per 1000g di prodotto da addensare

PREPARAZIONE

Miscelare IL MIX direttamente con il prodotto da addensare. Il dosaggio può variare in base alla densità della polpa utilizzata

VANTAGGI:

Addensa tutte le preparazioni
Costanza qualitativa
Gelling resistente alla surgelazione

FOOD COSTS

Per ogni porzione da 100g si adopera circa 5g di miscela con un costo medio pari a 0,02€

INGREDIENTI:

Amido modificato, destrosio

TMC 24 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|-------------------------------------|--|--------------------------|---|--|
| KARMA | 1KG LxPxH cm 13,00x8,00x30,00 | 9x9KG LxPxH cm 40,00x26,00x24,00 | Nr. Colli 9 Peso 81KG | Nr. strati 7 - Peso totale 567KG LxPxH cm 80,00x120,00x190,00 | Per ogni porzione da 100g si adopera circa 5g di miscela |



MULLMIX

Professional Pastry

LINGE'

Mix in polvere per la preparazione di tortini di cioccolato con cuore fondente



LINGE'

Mix in polvere per la preparazione di tortini di cioccolato con cuore fondente

IL PRODOTTO È INDICATO PER LA PRODUZIONE DI SOUFFLÈ DAL CUORE CALDO. LA SUA FORMULAZIONE BILANCIATA LO RENDE ESTREMAMENTE VERSATILE ED IDEALE PER REALIZZARE UN DESERT MONOPORZIONE, CHE È POSSIBILE CONGELARE GIÀ COTTO. SUCCESSIVAMENTE BASTA SCALDARLO IN FORNO A MICROONDE A 500W PER 20-25 SECONDI.

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Dosare 1000g di prodotto, 700g di UOVA(13 UOVA), 450 g di cioccolato fondente.

VANTAGGI:

Dessert unico nel sapore
Costanza qualitativa
Adatto anche alla congelazione

FOOD COSTS

Per ogni porzione da 90g si adopera circa 50g di miscela con un costo medio pari a 0,15€

PREPARAZIONE

Far fondere il cioccolato. Miscelare in planetaria con foglia o a mano con frusta IL MIX e uova, aggiungere il cioccolato fuso e miscelare fino all'ottenimento di un impasto omogeneo. Depositare il composto ottenuto in stampini di alluminio monoporzione precedentemente imburrati (85-90 grammi per ogni stampino). Porre in frigorifero per 15-20 minuti e cuocere per 7-9 minuti a 230-240°C in forni a piastra e 200-220°C in forni ventilati. Smodellare il prodotto dagli stampi, decorare a piacere e servire tiepido. Per una lunga conservazione è possibile congelare il prodotto già cotto e successivamente scaldarlo in forno a microonde a 500w per 20-25 secondi.

INGREDIENTI:

Zucchero, farina di grano tenero tipo00, cacao in polvere, destrosio, sieroproteine del latte, emulsionanti: E472-E475, sale, aromi

TMC 12 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|-------------------------------------|--|--------------------------|---|--|
| LINGE' | 1KG LxPxH cm 13,00x8,00x30,00 | 9x9KG LxPxH cm 40,00x26,00x24,00 | Nr. Colli 9 Peso 81KG | Nr. strati 7 - Peso totale 567KG LxPxH cm 80,00x120,00x190,00 | Per ogni porzione da 90g si adopera circa 50g di miscela |



MULLMIX

Professional Pastry

LYGA

Mix in polvere per la preparazione di pasta frolla, **SENZA GLUTINE**



SENZA GLUTINE



SENZA LATTOSIO



LYGA

Mix in polvere per la preparazione di pasta frolla, **SENZA GLUTINE**

E' UNA PREPARAZIONE AD ALTO CONTENUTO DI FIBRE, GLUTEN-FREE E SENZA GLUTINE, PER CROSTATE. IL MIX PER CROSTATE SENZA GLUTINE È ADATTO PER PASTA FROLLA, CROSTATE E BISCOTTI.

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Dosare 500g MIX FROLLA senza glutine, 250g di zucchero, 140g di burro, 60g di UOVA(circa 1)

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad avere un composto omogeneo e ben amalgamato. Creare un panetto con l'impasto e riporre in un contenitore in frigorifero per almeno un'ora. Quindi spianare in sfogliatrice ad un'altezza di 2-3 mm e foderare gli stampi per crostate, ritagliare le forme desiderate per i biscotti. Cuocere in forno già caldo a 200-210°C per 20-25 minuti la crostata e 12-15 minuti i biscotti

VANTAGGI:

Facile da preparare
Frolla sempre fragrante
Contiene già il lievito

FOOD COSTS

Per ogni porzione da 80g si adopera circa 20g di miscela con un costo medio pari a 0,08€

INGREDIENTI:

amido di mais, farina di mais, farina di riso, zucchero, addensante: guar-cellulosa, fibra di riso, agenti lievitanti: bicarbonato di sodio-pirofosfato di sodio, sale.

TMC 18 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|---------------------------------------|---|---------------------------|--|--|
| LYGA | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni porzione da 80g si adopera 20g di miscela |
| LYGA | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr.strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni porzione da 80g si adopera 20g di miscela |



MULLMIX

Professional Pastry

MALTO

Farina di grano tenero maltato



MALTO

Farina di grano tenero maltato

LA FARINA MALTATA O MALTO DIASTATICO, È UN PRODOTTO OTTENUTO MEDIANTE UN PROCESSO FISICO E NATURALE. SI ADOPERA PER MIGLIORARE LA FERMENTAZIONE DEGLI IMPASTI A CUI VERrà AGGIUNTA LA FARINA MALTATA

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Per ogni kg di prodotto, aggiungere 10/20g di prodotto

PREPARAZIONE

Miscelare insieme alla farina

VANTAGGI:

Attività diastatica minima 15.000 uPollak
Migliora il sapore e la crosta del pane
Incrementa le performance di lievitazione

FOOD COSTS

Per ogni kilo di farina si adopera circa 15g di miscela con un costo medio pari a 0,02€

INGREDIENTI:

Farina di GRANO tenero maltato

TMC 12 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|-------------------------------------|--|--------------------------|---|---|
| MALTO | 1KG LxPxH cm 13,00x8,00x30,00 | 9x9KG LxPxH cm 40,00x26,00x24,00 | Nr. Colli 9 Peso 81KG | Nr. strati 7 - Peso totale 567KG LxPxH cm 80,00x120,00x190,00 | Per ogni kilo di farina si adopera circa 15g di miscela |
| | | | | | |



MULLMIX

Professional Pastry

MANDORLINA

Farina di mandorla 100% Italia



MANDORLINA

Farina di mandorla 100% Italia

PRODOTTO OTTENUTO DALLA FINE MACINAZIONE DI MANDORLE DOLCI PELATE E SELEZIONATE DI ORIGINE ITALIANA, SENZA CONSERVANTI, A CUI ABBIAMO AGGIUNTO ZUCCHERO CALIBRATO.

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Dosare secondo ricetta. Esempio di ricetta:

TORTA ALLA MANDORLA

MANDORLINA 1200g

burro 500g

uova intere 300g

farina 300g

DOMINO BAKING (baking powder) 20g

PETITS FOURS

MANDORLINA 1000g

albume d'uovo 150-180g

PREPARAZIONE

TORTA ALLA MANDORLA: Miscelare in planetaria per qualche minuto MANDORLINA, farina, burro e metà delle uova. Aggiungere quindi le restanti uova con DOMINO BAKING e montare il tutto fino ad ottenere una crema. Foderare gli stampi con pasta frolla o sfoglia e riempirli per 3/4 con la crema ottenuta. Decorare la superficie con mandorle e cuocere alla temperatura di 160-170°C.

PETITS FOURS: Mescolare energicamente per qualche minuto e depositare su carta da forno. Lasciare riposare per 4-5 ore, quindi cuocere alla temperatura di 230°C per circa 5 minuti.

VANTAGGI:

Attività diastolica minima 15.000 uPollak
Migliora il sapore e la crosta del pane
Incrementa le performance di lievitazione

FOOD COSTS

Per ogni kilo di farina si adopera circa 15g di miscela con un costo medio pari a 0,02€

INGREDIENTI:

Farina di MANDORLA 100% Italia (55%), zucchero

TMC 12 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|------------|-------------------------------------|--|--------------------------|---|---|
| MANDORLINA | 1KG LxPxH cm 13,00x8,00x30,00 | 9x9KG LxPxH cm 40,00x26,00x24,00 | Nr. Colli 9 Peso 81KG | Nr. strati 7 - Peso totale 567KG LxPxH cm 80,00x120,00x190,00 | Per ogni kilo di farina si adopera circa 15g di miscela |
| | | | | | |



MULLMIX

Professional Pastry

MAXIM

Mix a base di farina e lievito madre, per la produzione di Panettone, Pandoro, COLOMBA, VENEZIANA”



MAXIM

Mix a base di farina e lievito madre, per la produzione di
Panettone, Pandoro, COLOMBA, VENEZIANA”

IL MIX MAXIM È A BASE DI LIEVITO MADRE, IL PH PIÙ STABILE EVITA CHE IL PRODOTTO FINITO ABBAIA UN GUSTO TROPPO ACIDO, GARANTISCE PIÙ MORBIDEZZA DEL PRODOTTO NEL TEMPO E MAGGIORE FLESSIBILITÀ DURANTE LA PRODUZIONE. UN MIX UNICO, CHE QUINDI NON RICHIEDE UTILIZZO DI LIEVITO MADRE FRESCO, SPECIFICO PER LA PREPARAZIONE DEI CLASSICI LIEVITATI DA RICORRENZA, VERSATILE E DI SEMPLICE UTILIZZO.

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Ricetta base:

IMPASTO SERALE: Mix MAXIM 4.800 kg, Acqua kg 1.750, Lievito di birra gr 8, Tuorli d'uovo kg 0.800, Burro kg 1.300

Totale kg 8.658

IMPASTO del MATTINO: Impasto serale kg 8.658, Mix MAXIM kg 2.400, Acqua kg 0.550, Miele kg 0.200, Zucchero kg 0.200, Tuorli kg 0.900, Burro kg 0.900, Sale gr 25, Aromi qb.

Le quantità indicate in ricetta consentono di ottenere 15 colombe/panettoni in stampi da 750 gr.

Per Panettone

Uvetta kg 1.700, Arancio candito kg 1.000, Cedro candito kg 0.700. In

alternativa gocce cioccolato kg 2.300

Per Colomba

Arancio Candito kg 3.400

Mettere a macerare i canditi per almeno 12 ore in uno sciroppo aromatizzato

PREPARAZIONE

Procedimento impasto serale: Impastare il MIX, l'acqua, lievito e i tuorli per circa 15/20 minuti. A impasto liscio e ben incordato, incorporare il burro. Temperatura finale impasto: 26-27°C. Far lievitare in cella a 26°C, UR 75% per 12 ore e comunque fino a far quadruplicare il volume iniziale.

Procedimento impasto del mattino: aggiungere all'impasto serale le quantità previste di MIX MAXIM, zucchero, sale, acqua, miele e metà di TUORLO d'uovo e cominciare ad impastare, in seconda velocità, per circa 10 minuti poi aggiungere il restante TUORLO e proseguire a lavorare fino a terminare il TUORLO ed avere un impasto incordato. Aggiungere il burro morbido in più riprese. Incorporare delicatamente l'uva sultanina ed i canditi. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre l'impasto in cella di lievitazione a 26-28°C per 45 minuti ben coperto; suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare su teglie o assi e lasciare "puntare" per altri 5 minuti. Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi di carta; mettere in cella a 26-28°C con umidità relativa di circa il 70% per circa 4-6 ore finché il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi. Lasciare per 10 minuti i panettoni esposti all'aria ambiente affinché si formi una leggera pelle in superficie. Con un coltellino affilato praticare due incisioni superficiali formanti una croce, tagliare "sottopelle" i quattro lembi tirandoli e rovesciandoli all'esterno, quindi ungerli con burro e riportarli nella posizione iniziale. Cuocere a 180-190°C per tempi variabili secondo il peso. Appena estratto dal forno, mettere negli appositi ganci e tenere capovolto sino a completo raffreddamento

VANTAGGI:

Grandi lievitati morbidi e umettati
Sicurezza del risultato
Si conservano anche per settimane

FOOD COSTS

Per ogni kilo di lievitato si adopera circa
500g di miscela con un costo medio pari a
0,96€

INGREDIENTI:

Farina di GRANO tenero tipo0, lievito madre in polvere, zucchero, emulsionsante:E471,TUORLO d'uovo in polvere,LATTE scremato in polvere, aromi, sale

TMC 12 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|---------------------------------------|---|---------------------------|--|---|
| MAXIM | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni kilo di lievitato si adopera circa 500g di miscela |
| MAXIM | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr.strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni kilo di lievitato si adopera circa 500g di miscela |



MULLMIX

Professional Pastry

MAXIM PLUS

Mix a base di farina e lievito madre, da utilizzare solo per l'impasto serale, per la produzione di Panettone, Pandoro, COLOMBA, VENEZIANA"



MAXIM PLUS

Mix a base di farina e lievito madre, da utilizzare solo per l'impasto serale, per la produzione di Panettone, Pandoro, COLOMBA, VENEZIANA"

IL MIX MAXIM PLUS È A BASE DI LIEVITO MADRE, IL PH PIÙ STABILE EVITA CHE IL PRODOTTO FINITO ABBA UN GUSTO TROPPO ACIDO, GARANTISCE PIÙ MORBIDEZZA DEL PRODOTTO NEL TEMPO E MAGGIORE FLESSIBILITÀ DURANTE LA PRODUZIONE. UN MIX UNICO, DA UTILIZZARE SOLO NELL'IMPASTO SERALE, CHE QUINDI NON RICHIEDE UTILIZZO DI LIEVITO MADRE FRESCO, SPECIFICO PER LA PREPARAZIONE DEI CLASSICI LIEVITATI DA RICORRENZA, VERSATILE E DI SEMPLICE UTILIZZO.

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Ricetta base:

IMPASTO SERALE: Mix MAXIM PLUS 4.500 kg, Acqua kg 2.000, Lievito di birra gr 5, Tuorli d'uovo kg 0.675, Burro kg 900
Totale kg 8.080

IMPASTO del MATTINO: Impasto serale kg 8.080, farina0 con forza W400 kg 1.350, Acqua kg 0.500, Miele kg 0.225, Zucchero kg 1.250, Tuorli kg 0.675, Burro kg 1.125, Sale gr 18, Aromi qb.

Le quantità indicate in ricetta consentono di ottenere 15 colombe/panettoni in stampi da 750 gr.

Per Panettone

Uvetta kg 1.700, Arancio candito kg 1.000, Cedro candito kg 0.700. In alternativa gocce cioccolato kg 2.300

Per Colomba

Arancio Candito kg 3.400

Mettere a macerare i canditi per almeno 12 ore in uno sciroppo aromatizzato

PREPARAZIONE

Procedimento impasto serale: Impastare il MIX, l'acqua, lievito e i tuorli per circa 15/20 minuti. A impasto liscio e ben incordato, incorporare il burro. Temperatura finale impasto: 26-27°C. Far lievitare in cella a 26°C, UR 75% per 12 ore e comunque fino a far quadruplicare il volume iniziale.

Procedimento impasto del mattino: aggiungere all'impasto serale le quantità previste di FARINA W400, zucchero, sale, acqua, miele e metà di TUORLO d'uovo e cominciare ad impastare, in seconda velocità, per circa 10 minuti poi aggiungere il restante TUORLO e proseguire a lavorare fino a terminare il TUORLO ed avere un impasto incordato. Aggiungere il burro morbido in più riprese. Incorporare delicatamente l'uva sultanina ed i canditi. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre l'impasto in cella di lievitazione a 26-28°C per 45 minuti ben coperto; suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare su teglie o assi e lasciare "puntare" per altri 5 minuti. Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi di carta; mettere in cella a 26-28°C con umidità relativa di circa il 70% per circa 4-6 ore finché il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi. Lasciare per 10 minuti i panettoni esposti all'aria ambiente affinché si formi una leggera pelle in superficie. Con un coltellino affilato praticare due incisioni superficiali formanti una croce, tagliare "sottopelle" i quattro lembi tirandoli e rovesciandoli all'esterno, quindi ungerli con burro e riportarli nella posizione iniziale. Cuocere a 180-190°C per tempi variabili secondo il peso. Appena estratto dal forno, mettere negli appositi ganci e tenere capovolto sino a completo raffreddamento

VANTAGGI:

Grandi lievitati morbidi e umettati
Sicurezza del risultato
Si conservano anche per settimane

FOOD COSTS

Per ogni kilo di lievitato si adopera circa 250g di miscela con un costo medio pari a 0,50€

INGREDIENTI:

Farina di GRANO tenero tipo0, lievito madre in polvere, zucchero, emulsionsante:E471, aromi, sale.

TMC 12 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|------------|---------------------------------------|---|---------------------------|--|---|
| MAXIM PLUS | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni kilo di lievitato si adopera circa 250g di miscela |
| MAXIM PLUS | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr.strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni kilo di lievitato si adopera circa 250g di miscela |



MULLMIX

Professional Pastry

MEBE

Semilavorato in polvere per la preparazione di plumcake



MEBE

Semilavorato in polvere per la preparazione di plumcake

IL PRODOTTO È INDICATO PER LA PRODUZIONE DI PLUMCAKE ALTI E SOFFICI ED ALTRI PRODOTTI SIMILARI. LA SUA FORMULAZIONE CON LO YOGURT, GARANTISCE UN SAPORE ED UNA SOFFICITÀ UNICA E BILANCIATA, IN GRADO DI RISPONDERE ANCHE ALLE ESIGENZE PIÙ PARTICOLARI

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Dosare 600g di prodotto, 260g di UOVA(5 UOVA), 120g di olio vegetale, 120g di acqua.

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità per 5 minuti. Incorporare delicatamente alla pasta pronta gocce di cioccolato o frutta in pezzi. Depositare la pasta nell'apposito stampo riempiendolo per 2/3 e quindi cuocere a 180-200°C per 35 minuti circa.

VANTAGGI:

La frutta/cioccolato rimane in sospensione
Contiene Yogurt in polvere
Sapore delicato e morbidezza che dura

FOOD COSTS

Per ogni porzione da 100g si adopera circa 50g di miscela con un costo medio pari a 0,09€

INGREDIENTI:

Farina di GRANO tenero tipo00, zucchero, amido di frumento, yogurt in polvere, emulsionanti:E4712-E475, siero proteine del LATTE, agentilievitanti:bicarbonato di sodio- sodio pirofosfato, aromi, sale

TMC 12 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|---------------------------------------|---|---------------------------|--|---|
| MEBE | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni porzione da 100g si adopera 50g di miscela |
| MEBE | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr.strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni porzione da 100g si adopera 50g di miscela |



MULLMIX

Professional Pastry

MILK CREAM

Preparato in polvere per crema a caldo



MILK CREAM

Preparato in polvere per crema a caldo

IL PRODOTTO È INDICATO PER OTTENERE UNA CREMA A CALDO. SOSTITUISCE NELLA RICETTA TRADIZIONALE IL LATTE, RIDUCENDO I TEMPI DI PREPARAZIONE ED ANCHE LA QUANTITA' DI TUORLI DA ADOPERARE NELLA RICETTA BASE, RADDOPPIA I TEMPI DI CONSERVAZIONE DELLA CREMA

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Dosare 100g di prodotto, 900g di acqua, 350g di zucchero, 100g di amido di mais, 50g di farina 00, 50g di tuorli di uovo. Le quantità di amido, di farina e di tuorli sono modificabili in base alle abitudini del pasticcere.

PREPARAZIONE

Riscaldare l'acqua. Mescolare tutti gli ingredienti in polvere separatamente ed aggiungere poco per volta l'acqua riscaldata. Portare ad ebollizione mescolando continuamente per pochi secondi, versare la crema in un recipiente per farla raffreddare rapidamente. Così preparata si conserva per più giorni garantendo un notevole risparmio di tempo al pasticcere.

VANTAGGI:

Riduzione dei tempi di preparazione
Risparmio sui costi di ricetta crema
Sapore delicato e cremoso per più giorni

FOOD COSTS

Per ogni porzione da 100g di crema si adoperava circa 8g di miscela con un costo medio pari a 0,03€

INGREDIENTI:

LATTE in polvere, tuorli d'UOVO in polvere, amido di mais, aromi naturali, conservante: E202.

TMC 24 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|------------|---------------------------------------|---|--------------------------|--|---|
| MILK CREAM | 1KG LxPxH cm 13,00x8,00x30,00 | 9x9KG LxPxH cm 40,00x26,00x24,00 | Nr. Colli 9 Peso 81KG | Nr. strati 7 - Peso totale 567KG LxPxH cm 80,00x120,00x190,00 | Per ogni porzione da 100g si adoperava 50g di miscela |
| MILK CREAM | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni porzione da 100g si adoperava 50g di miscela |



MULLMIX

Professional Pastry

MILO

Semilavorato in polvere per la preparazione di brioches morbide



MILO

Semilavorato in polvere per la preparazione di brioches morbide

IL PRODOTTO È INDICATO PER LA PRODUZIONE DI BRICOHES, PANBRIOCHESES, NUVOLE E DOLCI LIEVITATI

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Dosare 1000g di prodotto, 200g di acqua, 200g di UOVA, 30g di lievito di birra, 100g di burro/margarina morbida.

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti per 10-12 minuti con spirale o impastatrice tuffante. Aggiungi burro/margarina morbido ed impasta per altri 5 minuti. Lasciare riposare per 15 minuti a temperatura ambiente comprendo l'impasto. Spezzare e dividere in due palline una grande (circa 40 g) e una più piccola che sarà il tupper della brioche (circa 15g). Arrotolare le palline e praticare un buco in quella grande adagiando al suo interno la più piccola. Riporre sulle teglie e mettere a lievitare per 120 minuti a 28-30°C con umidità, coprendo. Lucidare con UOVA e cuocere a 200-210 °C per 18 minuti. aprire la valvola ultimi minuti di cottura

VANTAGGI:

Risultati costanti
Ottime performance di lievitazione
Adatta a tutti i dolci lievitati

FOOD COSTS

Per ogni brioche (70g) di farina si adopera circa 50g di miscela con un costo medio pari a 0,08€

INGREDIENTI:

Farina di GRANO tenero tipo0, zucchero, TUORLO d'uovo in polvere, grasso di cocco non idrogenato, sciroppo di glucosio, LATTE scremato in polvere, farina di GRANO tenero maltato, -sale, emulsionante: E471, aromi, antiossidante: acido ascorbico

TMC 12 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|---------------------------------------|---|---------------------------|---|---|
| MILO | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni brioche da 70g si adopera circa 50g di miscela |
| MILO | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr. strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni brioche da 70g si adopera circa 50g di miscela |



MULLMIX

Professional Pastry

NUCLEO BOOM

Mix in polvere per la preparazione di krapfen, bomboloni e ciambelle



NUCLEO BOOM

Mix in polvere per la preparazione di krapfen,
bomboloni e ciambelle

IL PRODOTTO È INDICATO PER LA PRODUZIONE DI KRAPPEN (BOMBOLONI), CIAMBELLE ED ALTRI PRODOTTI SIMILARI. LA SUA FORMULAZIONE BILANCIATA ED A RIDOTTO CONTENUTO DI GRASSI LO RENDE ESTREMAMENTE VERSATILE ED IN GRADO DI RISPONDERE ANCHE ALLE ESIGENZE PIÙ PARTICOLARI

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Dosare 1000 grammi di prodotto, 7000 grammi di farina forte americana, 1700-2000 grammi di acqua, 1600 g di UOVA, 240-300 grammi di lievito di birra (a seconda del periodo dell'anno), 580 grammi di burro morbido o margarina, 140 grammi di zucchero

VANTAGGI:

Si utilizza appena al 12,5%
Garantisce perfetta lievitazione
Adatta anche per cotture in forno

FOOD COSTS

Per ogni krapfen da 100g si adopera circa 15g di miscela con un costo medio pari a 0,03€

PREPARAZIONE

Impastare NUCLEO BOOM, farina 00, UOVA, lievito, zucchero e metà dell'acqua. Aggiungere la restante acqua in 2-3 volte, fino a completo assorbimento. Successivamente inserire il burro in più riprese e continuare ad impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata. Arrotolare e lasciare riposare per 10-15 minuti a temperatura ambiente (20-24°C). Stendere la pasta e dare tre pieghe a tre, quindi far riposare per 5 minuti. Spianare infine la pasta allo spessore di circa 1 centimetro e stampare dei dischi, con un coppapasta liscio, del diametro di 7-8 cm. Porli a lievitare in cella a 28-30°C per 40-50 minuti con umidità relativa del 70% circa. COTTURA: friggere in olio a 180-190°C. Rotolare i KRAPPEN nello zucchero semolato subito dopo la cottura e quindi spolverarli

INGREDIENTI:

Farina di grano tenero tipo 0, zucchero, sale, farina di grano tenero maltato, emulsionante: E471, aroma, colorante: annatto, antiossidante: vit. C

TMC 12 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|-------------|---------------------------------------|---|---------------------------|---|--|
| NUCLEO BOOM | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni krapfen da 100g si adopera 15g di miscela |
| NUCLEO BOOM | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr. strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni krapfen da 100g si adopera 15g di miscela |



MULLMIX

Professional Pastry

PANNACOTTA

Semilavorato in polvere per la preparazione di panna cotta



PANNACOTTA

Semilavorato in polvere per la preparazione di panna cotta

IL PRODOTTO È INDICATO PER LA PRODUZIONE DI PANNACOTTA SENZA CONSERVANTI. LA SUA FORMULAZIONE BILANCIATA CONSENTE DI REALIZZARE UN PRODOTTO PERFETTO, SENZA FENOMENI DI SINERESI CHE DURA ANCHE PIÙ GIORNI

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Dosare 150 grammi di prodotto, 500 grammi di LATTE, 500g di panna.

PREPARAZIONE

Far bollire in un pentolino la panna ed il LATTE. Togliere dal fuoco ed aggiungere Panna Cotta mescolando bene con frusta in modo da evitare la formazione di grumi. Versare la crema negli stampi e lasciare raffreddare in frigorifero per circa 3 ore. Per un prodotto ancor più gustoso è possibile realizzare la panna cotta solo con panna fresca (PANNACOTTA 130 g - panna 1000 g.)

VANTAGGI:

Facile da preparare
Si conserva più giorni in frigo
Sapore morbido e delicato

FOOD COSTS

Per ogni porzione da 100g di pannacotta si adopera circa 10g di miscela con un costo medio pari a 0,04€

INGREDIENTI:

Zucchero, destrosio, LATTE scremato in polvere, amido di mais, addensante: carregenina, sale, aromi

TMC 24 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|------------|-------------------------------------|--|--------------------------|---|---|
| PANNACOTTA | 1KG LxPxH cm 13,00x8,00x30,00 | 9x9KG LxPxH cm 40,00x26,00x24,00 | Nr. Colli 9 Peso 81KG | Nr. strati 7 - Peso totale 567KG LxPxH cm 80,00x120,00x190,00 | Per ogni porzione da 100g si adopera circa 10g di miscela |



MULLMIX

Professional Pastry

PARADISE

Semilavorato in polvere per la preparazione di torte soffici e ciambelle



PARADISE

Mix in polvere per la preparazione di torte soffici e ciambelle

IL PRODOTTO È INDICATO PER LA PRODUZIONE DI TORTE SOFFICI,

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Dosare 500g di prodotto, 350g di UOVA(circa 6 UOVA), 50g di acqua.

PREPARAZIONE

Mettere gli ingredienti in planetaria o sbattiuovo e montare con frusta per circa 5 minuti a media velocità, quindi depositare nei caratteristici stampi ben imburrati ed infarinati. Cuocere in forno moderato a 180-200°C per il tempo necessario secondo il formato (esempio: 35 minuti per dolci da 500 g). Lasciare raffreddare e togliere dagli stampi, quindi capovolgere i dolci e decorarli con zucchero non igroscopico.

VANTAGGI:

Ideale per dolci tradizionali (Amorpolenta)
Garantisce elevata morbidezza nel tempo
Sapore unico grazie alla nocciola

FOOD COSTS

Per ogni porzione da 100g si adopera circa 60g di miscela con un costo medio pari a 0,12€

INGREDIENTI:

Zucchero, farina di GRANO tenero tipo00, amido di frumento, farina di mais, farina di NOCCIOLA, LATTE scremato in polvere, emulsionante: E471, agente lievitante: pirofosfato acido di sodio-bicarbonato di sodio, acidificante: acido citrico, sale, aroma.

TMC 12 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|---------------------------------------|---|---------------------------|---|---|
| PARADISE | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni porzione da 100g si adopera 60g di miscela |
| PARADISE | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr. strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni porzione da 100g si adopera 60g di miscela |



MULLMIX

Professional Pastry

PICIU

Preparato in polvere per la produzione di panna vegetale



PICIU

Preparato in polvere per la produzione di panna vegetale

PICIU È IDEALE PER LA DECORAZIONE DI TORTE, SEMIFREDDI, MOUSSE, GELATI INSOSTITUZIONE DELLA PANNA, RISPETTO ALLA QUALE MONTA CON MAGGIORE FACILITÀ E GARANTISCE MAGGIORE STABILITÀ. IL PRODOTTO MONTATO PUÒ ESSERE AROMATIZZATO A PIACIMENTO.

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Dosare 500g di mix, 1000g di acqua. Se si desidera ottenere un prodotto particolarmente gustoso si può sostituire totalmente o in parte l'acqua con il LATTE.

PREPARAZIONE

Aggiungere IL MIX alla parte liquida e montare in planetaria a media velocità per 5-6 minuti e comunque fino ad ottenere una struttura ottimale. Il prodotto già montato deve essere conservato in frigorifero e consumato entro 1 gg. Può essere utilizzato come stabilizzante della panna fresca aggiungendone 100 g per litro prima di eseguire la montata. Piciu è anche indicato in gelateria nella dose di 50-100 g per litro di base per rendere più cremoso e voluminoso il gelato

VANTAGGI:

Montata perfetta e stabile
Senza grassi di origine animale
Sapore tipico della panna tradizionale

FOOD COSTS

Per ogni 100g di panna vegetale si adopera circa 35g di miscela con un costo medio pari a 0,13€

INGREDIENTI:

Zucchero, olio di cocco non idrogenato, sciroppo di glucosio, emulsionante:E472a, proteine del LATTE, aromi

TMC 24 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|-------------------------------------|--|--------------------------|---|---|
| PICIU | 1KG LxPxH cm 13,00x8,00x30,00 | 9x9KG LxPxH cm 40,00x26,00x24,00 | Nr. Colli 9 Peso 81KG | Nr. strati 7 - Peso totale 567KG LxPxH cm 80,00x120,00x190,00 | Per ogni 100g di panna vegetale si adopera circa 35g di miscela |
| | | | | | |



MULLMIX

Professional Pastry

POD

Semilavorato in polvere per la preparazione di crema al cioccolato a caldo.



POD

Semilavorato in polvere per la preparazione di
crema al cioccolato a caldo.

IL PRODOTTO HA IL SAPORE TIPICO DELLA CREMA AL CIOCCOLATO DA PASTICCERIA ED È INDICATO PER LA PREPARAZIONE DI CREME A BASE CACAO. POICHÉ LA FORMULAZIONE DELLA CREMA È STATA REALIZZATA SENZA L'UTILIZZO DI CONSERVANTI, SI CONSIGLIA DI TENERE LA CREMA PRONTA E I PRODOTTI FARCITI AL FRESCO

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Dosare 400g di prodotto in 1 litro d'acqua. Se si adopera LATTE dosare 350 g di prodotto in 1 litro di LATTE; per ottenere una crema più morbida è possibile arrivare fino a 1,3 litri d'acqua o LATTE

PREPARAZIONE

Portare l'acqua (od il LATTE) ad ebollizione, aggiungere il mix ed agitare rapidamente con la frusta fino ad ottenere una struttura liscia ed omogenea. Togliere dalla fiamma e lasciare raffreddare. Consiglio: per ottenere una maggiore consistenza procedere a mantenere la crema al cacao sulla fiamma a minimo per qualche istante in più

VANTAGGI:

Riduce i tempi di preparazione
Resiste alla surgelazione e cottura
Basta aggiungere solo acqua o latte

FOOD COSTS

Per ogni 100g di crema si adopera circa 35g di miscela con un costo medio pari a 0,09€

INGREDIENTI:

Dosare 400g di prodotto in 1 litro d'acqua. Se si adopera LATTE dosare 350 g di prodotto in 1

TMC 24 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|---------------------------------------|---|---------------------------|--|---|
| POD | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni 100g di crema si adopera 35g di miscela |
| POD | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr.strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni 100g di crema si adopera 35g di miscela |



MULLMIX

Professional Pastry

RAKER

Semilavorato in polvere per la preparazione di creme bavaresi



RAKER

Semilavorato in polvere per la preparazione di creme bavaresi

IL PRODOTTO È INDICATO PER LA PRODUZIONE A FREDDO DI CREME ALLA PANNA COME BAVARESI, MOUSSE, SEMIFREDDI, PANNA COTTA ECC. IL PRODOTTO È DI ESTREMA PRATICITÀ D'IMPIEGO E GARANTISCE INSUPERABILI LIVELLI QUALITATIVI. NON PIÙ LUNGHE PREPARAZIONI PRELIMINARI COME LA PESATURA DEI SINGOLI INGREDIENTI, COSTANTE ED ELEVATA QUALITÀ, GUSTO ED ASPETTO APPELTITO, POSSIBILITÀ DI MOLTEPLICI AROMATIZZAZIONI.

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Dosare 200 g di prodotto, acqua o latte 300 g, panna a 4°C 1000g

PREPARAZIONE

Montare panna, acqua o latte e MIX BAVARESE in planetaria con frusta. Depositare negli appositi stampi e porre in frigorifero per almeno 2 ore od in freezer per almeno 40 minuti. CONSIGLI:- nel caso si producano bavaresi, mousse o semifreddi a due gusti si consiglia di separarli con uno strato sottile di pan di spagna.- qualora si intenda utilizzare sostituti vegetali della panna, si raccomanda di non montare troppo a lungo la miscela in modo da evitare il raggiungimento di una consistenza

VANTAGGI:

Consistenza perfetta e stabile nel tempo
Facile da dosare
Costanza qualitativa

FOOD COSTS

Per ogni porzione da 100g si adopera circa 20g di miscela con un costo medio pari a 0,09€

INGREDIENTI:

Zucchero, sciroppo di glucosio, gelatina in polvere origine bovina, latte scremato in polvere, amido, aromi

TMC 24 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|-------------------------------------|--|--------------------------|---|---|
| RAKER | 1KG LxPxH cm 13,00x8,00x30,00 | 9x9KG LxPxH cm 40,00x26,00x24,00 | Nr. Colli 9 Peso 81KG | Nr. strati 7 - Peso totale 567KG LxPxH cm 80,00x120,00x190,00 | Per ogni porzione da 100g si adopera circa 20g di miscela |



MULLMIX

Professional Pastry

RIA

Antifilante ed antimuffa per prodotti di pasticceria e panificazione.



RIA

Antifilante ed antimuffa per prodotti di pasticceria e panificazione.

IL PRODOTTO È INDICATO PER EVITARE FENOMENI DI MUFFA E ALTERAZIONI MICROBIOLOGICHE DEI PRODOTTI DA FORNO. NON È DESTINATO AL CONSUMO DIRETTO.

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Al massimo allo 0,5% sul prodotto finito

PREPARAZIONE

Aggiungere direttamente alla farina

VANTAGGI:

Assicura maggior shelf life
Migliora il sapore e la crosta
Facile da dosare

FOOD COSTS

Per ogni kilo di farina si adopera circa 5g di miscela con un costo medio pari a 0,02€

INGREDIENTI:

Conservanti: calcio propionato-calcio acetato, farina di GRANO tenero maltato.

TMC 24 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|---------------------------------------|---|---------------------------|--|--|
| RIA | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni kilo di farina si adopera 5g di miscela |
| RIA | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr.strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni kilo di farina si adopera 5g di miscela |



MULLMIX

Professional Pastry

RILUMA

Miscela di amidi per la preparazione di creme a caldo



RILUMA

Miscela di amidi per la preparazione di creme a caldo

IL PRODOTTO, UN MIX DI AMIDI DI MAIS, FECOLA DI PATATE E AMIDO DI RISO, INDICATO PER LE PREPARAZIONI TIPICHE DI PASTICCERIA

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

RICETTA BASE PER CREMA BIANCA: 120 g di prodotto AMIDIMIX + 1000 g LATTE + 300 g di zucchero.
RICETTA BASE PER CREMA PASTICCERA: 100 g di Mix +1000 g di latte+ 300 g di zucchero + 140 g di tuorlo. Per una crema da congelare aggiungi 50 grammi di burro

PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione gr. 800 di LATTE, nel frattempo, a parte, miscelare i restanti ingredienti, aggiungervi il LATTE in ebollizione miscelando continuamente con frusta fino a riportare il tutto ad ebollizione per 2-3 minuti circa. Lasciare raffreddare e prima dell'utilizzo sbattere energicamente per renderla liscia ed omogenea. Per cuocicrema e pastorizzatori: si consiglia di mescolare SUPREMAMIDI e zucchero, aggiungere poi il LATTE. Portare a cottura a circa 90°C fino alla consistenza desiderata.

VANTAGGI:

Amidi specifici per una crema vellutata
Riduce i tempi di preparazione
Ideale anche per surgelamento e cottura

FOOD COSTS

Per ogni porzione da 100g di crema si adopera circa 15g di miscela con un costo medio pari a 0,03€

INGREDIENTI:

Amido di mais, fecola di patate, amido di riso, amido modificato di mais.

TMC 24 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|---------------------------------------|---|---------------------------|---|---|
| RILUMA | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni porzione da 100g si adopera 15g di miscela |
| RILUMA | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr. strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni porzione da 100g si adopera 15g di miscela |



MULLMIX

Professional Pastry

RIVER

Semilavorato in polvere per la preparazione di pasta frolla, biscotti e crostate



RIVER

Semilavorato in polvere per la preparazione di
pasta frolla, biscotti e crostate

IL PRODOTTO È INDICATO PER LA PRODUZIONE
DI BISCOTTI, PASTE FROLLE, CROSTATE ED ALTRI
PRODOTTI SIMILI

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Dosare 1 kg di prodotto, Burro (82%grasso) morbido a
dadini g 400, UOVA intere g 100, zucchero g 100

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in plane-
taria con foglia fino ad avere un com-
posto omogeneo e ben amalgamato.
Creare un panetto con l'impasto e ri-
porre in un contenitore in frigorifero
per almeno un'ora. Quindi spianare in
sfogliatrice ad un'altezza di 2-3 mm e
foderare gli stampi per crostate, rita-
gliare le forme desiderate per i biscotti.
Cuocere in forno già caldo a 200-210°C
per 20-25 minuti la crostata e 12-15
minuti i biscotti

VANTAGGI:

Frolla morbida nel tempo
Contiene già il lievito
Costanza qualitativa

FOOD COSTS

Per una porzione di 100g di crostata si ado-
pera circa 60g di miscela con un costo me-
dio pari a 0,09€

INGREDIENTI:

Farina di GRANO tenero tipo0, zucchero, amido di frumento,
agenti lievitanti:bicarbonato di sodio-sodio pirofosfato, aromi

TMC 12 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|---------------------------------------|---|---------------------------|--|--|
| RIVER | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni porzione da 100g si adopera 60g di miscela |
| RIVER | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr.strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni porzione da 100g si adopera 60g di miscela |



MULLMIX

Professional Pastry

ROA

Semilavorato in polvere per la preparazione di lucido per prodotti da forno



ROA

Semilavorato in polvere per la
preparazione di lucido per prodotti da forno

IL PRODOTTO HA UN SAPORE LEGGERO DI ZUCCHERO VANIGLIATO; È INDICATO PER LA LUCIDATURA DI CORNETTI O CROISSANT. È IL PRODOTTO IDEALE PER OTTENERE PASTICCERIA A BASE DI SFOGLIA DALLA SUPERFICIE SEMPRE LUCIDA, CROCCANTE E DORATA, CONFERENDO AI DOLCI UN ASPETTO DI FRAGRANZA E FRESCHEZZA

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Usare secondo necessità

PREPARAZIONE

Per ottenere una completa lucidatura dei prodotti, distribuirne uno strato uniforme con un setaccio senza bagnarlo. Proseguire nella cottura dei prodotti come d'abitudine e comunque fino a quando non vi sia una completa doratura del prodotto

VANTAGGI:

Lucentezza e doratura perfetta
Facile da spolverare
Migliora la conservabilità del prodotto

FOOD COSTS

Per ogni croissant si adopera circa 5g di miscela con un costo medio pari a 0,01€

INGREDIENTI:

Zucchero, destrosio, amido di mais, vanillina

TMC 24 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|-------------------------------------|--|--------------------------|---|---|
| ROA | 1KG LxPxH cm 13,00x8,00x30,00 | 9x9KG LxPxH cm 40,00x26,00x24,00 | Nr. Colli 9 Peso 81KG | Nr. strati 7 - Peso totale 567KG LxPxH cm 80,00x120,00x190,00 | Per ogni croissant si adopera circa 5g di miscela |
| | | | | | |



MULLMIX

Professional Pastry

ROY

Semilavorato in polvere per la preparazione di Cornetti e Croissant



ROY

Semilavorato in polvere per la preparazione di Cornetti e Croissant

IL PRODOTTO È INDICATO PER LA PRODUZIONE DI CORNETTI E CROISSANT

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Dosare per ogni kg di prodotto, 380g di acqua, 70g di burro, 50g di lievito di birra, 360 g di burro da inserimento

PREPARAZIONE

Impastare IL MIX, acqua, lievito e il burro/margarina, sino ad ottenere una pasta liscia ed elastica (15 minuti circa). Far lievitare a 28°C per circa 1 ora. Se si adopera il burro, porre il panetto in freezer/abbattitore e lasciarlo raffreddare bene. Inserire il burro/margarina, dando 3 pieghe a 3 se li vuoi tipo brioche, mentre dare 2 pieghe a 4 se li vuoi più sfogliati e avendo cura di far riposare la pasta 10 minuti fra una piega e l'altra (se si adopera il burro si consiglia di far riposare la pasta in frigo). Stendere la pasta ad uno spessore di 3 mm e formare come da ricetta. Lasciar lievitare per 3 ore circa a 26°C. Spennellare con l'uovo. Cuocere a 170°C per 17 minuti circa.

VANTAGGI:

Sfoglia ben strutturata
Ottima lievitazione
Fragranza che dura più giorni

FOOD COSTS

Per croissant si adopera circa 50g di miscela con un costo medio pari a 0,08€

INGREDIENTI:

Farina di GRANO tenero tipo00, zucchero, lievito madre in polvere (farina di GRANO tenero tipo00, acqua), TUORLO in polvere, sale, LATTE scremato in polvere, destrosio, farina di GRANO tenero maltato, colorante: curcumina, aromi, antiossidante: acido ascorbico

TMC 12 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|---------------------------------------|---|---------------------------|---|--|
| ROY | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni croissant si adopera 50g di miscela |
| ROY | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr. strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni croissant si adopera 50g di miscela |



MULLMIX

Professional Pastry

ROY CEREAL

Semilavorato in polvere per la preparazione di Cornetti al multicereale



ROY CEREAL

Semilavorato in polvere per la preparazione di
Cornetti al multicereale

IL PRODOTTO È INDICATO PER LA PRODUZIONE DI
CORNETTI E CROISSANT AL MULTICEREALE

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Dosare per ogni kg di prodotto, 380g di acqua, 70g di burro/margarina, 50g di lievito di birra, 360 g di burro da inserimento

PREPARAZIONE

Impastare IL MIX CEREAL, acqua, lievito e il burro/margarina, sino ad ottenere una pasta liscia ed elastica (15 minuti circa). Far lievitare a 28°C per circa 1 ora. Se si adopera il burro, porre il panetto in freezer/abbattitore e lasciarlo raffreddare bene. Inserire il burro/margarina, dando 3 pieghe a 3 se li vuoi tipo brioches, mentre dare 2 pieghe a 4 se li vuoi più sfogliati e avendo cura di far riposare la pasta 10 minuti fra una piega e l'altra (se si adopera il burro si consiglia di far riposare la pasta in frigo). Stendere la pasta ad uno spessore di 3 mm e formare come da ricetta. Lasciar lievitare per 3 ore circa a 26°C. Spennellare con l'uovo. Cuocere a 170°C per 17 minuti circa.

VANTAGGI:

Sapore caratteristico
Ottima lievitazione
Fragranza che dura più giorni

FOOD COSTS

Per croissant si adopera circa 50g di miscela con un costo medio pari a 0,09€

INGREDIENTI:

Farina di GRANO tenero tipo0, zucchero, TUORLO d'uovo in polvere, semi di sesamo, farina integrale di segale, farina di mais, semi di lino, miglio, farina di farro integrale, LATTE scremato in polvere, farina di GRANO tenero maltato, sale

TMC 12 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|------------|---------------------------------------|---|---------------------------|---|---|
| ROY CEREAL | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni croissant si adopera 50g di miscela |
| ROY CEREAL | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr. strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni croissant si adopera 50g di miscela |



MULLMIX

Professional Pastry

SBEE

Semilavorato in polvere per la preparazione di cookies americani



SBEE

Semilavorato in polvere per la preparazione di cookies americani

IL PRODOTTO È INDICATO PER LA PRODUZIONE DI BISCOTTI, PASTE FROLLE, SECONDO TRADIZIONE DEI BISCOTTI AMERICANI, FRAGRANTI, MORBIDI INTERNAMENTE E NON COMPLETAMENTE SECCHI

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Dosare 1 kg di prodotto, Burro (82%grasso) morbido a dadini g 220, UOVA intere g 50, acqua g 60, gocce di cioccolato g 400.

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti, tranne le gocce di cioccolato, in planetaria con foglia fino ad avere un composto omogeneo, consigliamo di non impastare troppo. Unire le gocce di cioccolato nell'impasto e dividere la pasta in pezzi da 50-60 g, dando una forma sferica, disporli su teglia ben distanziati (15 pezzi per una teglia da 60x40 cm), appiattendole leggermente. Riporre in frigo per circa 1 ora, ben coperte e cuocere per 15 minuti circa a 160°C in forno a pistra, oppure a 150°C in forno ventilato

VANTAGGI:

Costanza qualitativa
Morbidi dentro, croccanti fuori
Facili da preparare

FOOD COSTS

Per ogni cookies si adopera circa 40g di miscela con un costo medio pari a 0,11€

INGREDIENTI:

Farina di GRANO tenero tipo0, zucchero, uova in polvere, agenti lievitanti:bicarbonato di sodio-sodio pirofosfato, aromi

TMC 12 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|---------------------------------------|---|---------------------------|--|---|
| SBEE | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni cookies si adopera 40g di miscela |
| SBEE | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr.strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni cookies si adopera 40g di miscela |



MULLMIX

Professional Pastry

SYLLA

Semilavorato in polvere per la preparazione di muffin alti e soffici



SYLLA

Semilavorato in polvere per la preparazione di muffin alti e soffici

IL PRODOTTO È INDICATO PER LA PRODUZIONE DI MUFFIN ALTI E SOFFICI ED ALTRI PRODOTTI SIMILARI. LA SUA FORMULAZIONE BILANCIATA ED A RIDOTTO CONTENUTO DI GRASSI LO RENDE ESTREMAMENTE VERSATILE ED IN GRADO DI ESSERE ARRICCHITO CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO, UVA PASSA, CACAO IN POLVERE O ALTRI INGREDIENTI PER PREPARAZIONI PERSONALIZZATE ED IN GRADO DI RISPONDERE ANCHE ALLE ESIGENZE PIÙ PARTICOLARI.

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Dosare 600g di prodotto, 220g di UOVA(4 UOVA), 190g di olio vegetale, 150g di acqua.

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità per 5 minuti. Incorporare delicatamente alla pasta pronta gocce di cioccolato o frutta in pezzi. Depositare la pasta negli appositi stampi riempiendoli per 2/3 e quindi cuocere a 180-200°C per 25 minuti circa.

VANTAGGI:

Lievitazione perfetta
Sofficità che dura nel tempo
Effetto umettato per più giorni

FOOD COSTS

Per ogni muffin da 80g si adopera circa 45g di miscela con un costo medio pari a 0,07€

INGREDIENTI:

Farina di GRANO tenero tipo00, zucchero, amido di frumento, LATTE scremato in polvere, emulsionanti:E472-E475, agenti lievitanti:bicarbonato di sodio-sodio pirofosfato, aromi, sale

TMC 12 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|---------------------------------------|---|---------------------------|--|--|
| SYLLA | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni muffin da 80g si adopera 45g di miscela |
| SYLLA | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr.strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni muffin da 80g si adopera 45g di miscela |



MULLMIX

Professional Pastry

SYLLA DARK

Semilavorato in polvere per la preparazione di muffin alti e soffici al cioccolato



SYLLA DARK

Semilavorato in polvere per la preparazione di muffin alti e soffici al cioccolato

IL PRODOTTO È INDICATO PER LA PRODUZIONE DI MUFFIN AL CIOCCOLATO ED ALTRI PRODOTTI SIMILARI.

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Dosare 600g di prodotto, 220g di UOVA(4 UOVA), 190g di olio vegetale, 150g di acqua.

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità per 5 minuti. Incorporare delicatamente alla pasta pronta gocce di cioccolato o frutta in pezzi. Depositare la pasta negli appositi stampi riempiendoli per 2/3 e quindi cuocere a 180-200°C per 25 minuti circa.

VANTAGGI:

Lievitazione perfetta
Sofficità che dura nel tempo
Effetto umettato per più giorni

FOOD COSTS

Per ogni muffin da 80g si adopera circa 45g di miscela con un costo medio pari a 0,10€

INGREDIENTI:

Farina di GRANO tenero tipo00, zucchero, amido di frumento, cioccolato in polvere 24%(zucchero,cacaominimo32%),LATTE scremato in polvere, emulsionanti:E472-E475, agenti lievitanti:-bicarbonatodisodio-sodiopirofosfato, sale

TMC 12 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|------------|---------------------------------------|---|---------------------------|--|--|
| SYLLA DARK | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni muffin da 80g si adopera 45g di miscela |
| SYLLA DARK | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr.strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni muffin da 80g si adopera 45g di miscela |



MULLMIX

Professional Pastry

TALEO

Semilavorato in polvere per la preparazione di Pan di Spagna



TALEO

Semilavorato in polvere per la preparazione di Pan di Spagna

IL PRODOTTO È INDICATO PER LA PRODUZIONE DI PAN DI SPAGNA ED ALTRI PRODOTTI SIMILARI

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

PAN DI SPAGNA: Dosare 600g di prodotto, 420g di UOVA (7/8 UOVA) e 60g di acqua.

TORTA MARGHERITA: Dosare 600g di prodotto, 480g di UOVA (8/9 UOVA) e 120 g di burro o margarina fusi

SWISS ROLL: Dosare 600g di prodotto, 720g di UOVA (12/13 UOVA), 60g di zucchero invertito o miele

PREPARAZIONE

Per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della planetaria. Se si utilizzano UOVA intere pastorizzate ad una temperatura di circa 5°C È importante aumentare il tempo di montata.

PAN DI SPAGNA: Montare tutti gli ingredienti in planetaria ad alta velocità per 8-10 minuti, depositare la pasta montata negli stampi previamente imburattati ed infarinati, quindi cuocere a 170-190°C per 25-30 minuti.

TORTA MARGHERITA: montare in planetaria il MIX e le UOVA per 8-10 minuti ad alta velocità. Fondere a temperatura moderata il burro o la margarina ed incorporarli delicatamente nella pasta montata. Depositare l'impasto ottenuto negli stampi ben ingrassati ed infarinati e cuocere a 170-190°C per 25-30 minuti. Dopo raffreddamento decorare con zucchero non igroscopico.

SWISS ROLL: montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti a media velocità, stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta speciale per cottura allo spessore di mezzo centimetro, quindi cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa. All'uscita dal forno lasciare raffreddare per qualche minuto, poi coprire la pasta con fogli di plastica per evitarne l'essiccazione e porla in frigorifero fino al momento dell'utilizzo

VANTAGGI:

Lievitazione perfetta
Sofficità che dura nel tempo
Monta in pochi minuti

FOOD COSTS

Per ogni porzione da 100g si adopera circa 40g di miscela con un costo medio pari a 0,08€

INGREDIENTI:

zucchero, farina di GRANO tenero tipo 00, amido di FRUMENTO, amido di riso, emulsionante: E471-E475, agenti lievificanti: bicarbonato di sodio-sodiopirofosfato, sale, aromi

TMC 12 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|---------------------------------------|---|---------------------------|---|---|
| TALEO | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni porzione da 100g si adopera 40g di miscela |
| TALEO | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr. strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni porzione da 100g si adopera 40g di miscela |



MULLMIX

Professional Pastry

TALEO DARK

Semilavorato in polvere per la preparazione di Pan di Spagna e Torte Margherita al cioccolato



TALEO DARK

Semilavorato in polvere per la preparazione di Pan di Spagna e Torte Margherita al cioccolato

IL PRODOTTO È INDICATO PER LA PRODUZIONE DI PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO. IL CACAO DI PRIMA SCELTA È GIÀ SAPIENTEMENTE MISCELATO E GARANTISCE UNO SVILUPPO OTTIMALE.

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

PAN DI SPAGNA: Dosare 600g di prodotto, 420g di UOVA (7/8 UOVA) e 60g di acqua.

TORTA MARGHERITA: Dosare 600g di prodotto, 480g di UOVA (8/9 UOVA) e 120 g di burro o margarina fusi

VANTAGGI:

Lievitazione perfetta
Sofficità che dura nel tempo
Monta in pochi minuti

FOOD COSTS

Per ogni porzione da 100g si adopera circa 40g di miscela con un costo medio pari a 0,12€

PREPARAZIONE

Per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della planetaria. Se si utilizzano UOVA intere pastorizzate ad una temperatura di circa 5°C È importante aumentare il tempo di montata.

PAN DI SPAGNA: Montare tutti gli ingredienti in planetaria ad alta velocità per 8-10 minuti, depositare la pasta montata negli stampi previamente imburrati ed infarinati, quindi cuocere a 170-190°C per 25-30 minuti.

TORTA MARGHERITA: montare in planetaria il MIX e le UOVA per 8-10 minuti ad alta velocità. Fondere a temperatura moderata il burro o la margarina ed incorporarli delicatamente nella pasta montata. Depositare l'impasto ottenuto negli stampi ben ingrassati ed infarinati e cuocere a 170- 190°C per 25-30 minuti. Dopo raffreddamento decorare con zucchero non igroscopico

INGREDIENTI:

Zucchero, farina di GRANO tenero tipo 00, cioccolato in polvere 21%(zucchero, cacao minimo 32%), amido di frumento, amido di riso,emulsionante: E471-E475, agenti lievitanti: bicarbonato di sodio-sodio, pirofosfato, sale, aromi

TMC 12 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|------------|---------------------------------------|---|---------------------------|--|---|
| TALEO DARK | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni porzione da 100g si adopera 40g di miscela |
| TALEO DARK | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr.strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni porzione da 100g si adopera 40g di miscela |



MULLMIX

Professional Pastry

VANILBUDINO

Semilavorato in polvere per la preparazione di
creme caramel / budino alla vaniglia



VANILBUDINO

Semilavorato in polvere per la preparazione di
creme caramel / budino alla vaniglia

IL PRODOTTO È INDICATO PER LA PRODUZIONE DI BUDINI ALLA VANIGLIA/CREME CARAMEL SENZA CONSERVANTI. LA SUA FORMULAZIONE BILANCIATA CONSENTE DI REALIZZARE UN PRODOTTO PERFETTO, SENZA FENOMENI DI SINERESI CHE DURA ANCHE PIÙ GIORNI

DOSAGGIO CONSIGLIATO:

Dosare 200 grammi di prodotto, 1000 grammi di LATTE.

PREPARAZIONE

Mescolare il preparato con una piccola parte del LATTE (circa 160 g), completare con il rimanente LATTE e portare ad ebollizione per un minuto con continua agitazione. Versare la miscela ottenuta negli appositi stampi e refrigerare circa 2 ore prima di rimuoverli dagli stampi e servire.

VANTAGGI:

Con aroma naturale di vaniglia
Si prepara facilmente
Si conserva per più giorni in frigo

FOOD COSTS

Per ogni stampo da 80g si adopera circa 20g di miscela con un costo medio pari a 0,08€

INGREDIENTI:

Zucchero, LATTE scremato in polvere, amido di mais, addensante: carregenina, sale, aromi, colorante: betacarotene.

TMC 24 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|-------------|-------------------------------------|--|--------------------------|---|---|
| VANILBUDINO | 1KG LxPxH cm 13,00x8,00x30,00 | 9x9KG LxPxH cm 40,00x26,00x24,00 | Nr. Colli 9 Peso 81KG | Nr. strati 7 - Peso totale 567KG LxPxH cm 80,00x120,00x190,00 | Per ogni stampo si adopera circa 20g di miscela |



MULLMIX

Professional Pastry

WILD

Miglioratore in polvere per pasticceria



WILD

Miglioratore in polvere per pasticceria

E' UN MIGLIORATORE IDEALE PER GARANTIRE UN OTTIMO SVILUPPO DURANTE LA LIEVITAZIONE E LA COTTURA. IL MIGLIORATORE ENZIMATICO ESALTA LA CONSISTENZA DEL PRODOTTO IN UN PERFETTO EQUILIBRIO TRA CROCCANTEZZA E MORBIDEZZA. ESALTA ANCHE IL SAPORE FINALE.

DOSAGGIO CONSIGLIATO:
1% sulla farina.

PREPARAZIONE

Aggiungere direttamente alla farina

VANTAGGI:

Migliora la lievitazione
Garantisce maggior shelf life al prodotto
Effetto umettato per più giorni

FOOD COSTS

Per ogni kilo di farina si adopera circa 10g di miscela con un costo medio pari a 0,02€

INGREDIENTI:

Farina di GRANO tenero tipo00, farina di GRANO tenero maltato, emulsionante:E472e, agente di trattamento della farina acido ascorbico,enzimi.

TMC 12 mesi

| ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|----------|---------------------------------------|---|---------------------------|--|---|
| WILD | 10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | 1x10KG LxPxH cm 42,00x13,00x67,00 | Nr. Colli 6 Peso 60KG | Nr. strati 10 - Peso totale 600KG LxPxH cm 80,00x120,00x144,00 | Per ogni kilo di farina si adopera 10g di miscela |
| WILD | 25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | 1x25KG LxPxH cm 50,00x14,00x85,00 | Nr. Colli 4 Peso 100KG | Nr.strati 10 - Peso totale 1000KG LxPxH cm 80,00x120,00x170,00 | Per ogni kilo di farina si adopera 10g di miscela |



MULLMIX

MULLMIX ITALIA s.r.l.
Via Provinciale per Nola, 4
80039 Saviano (NA)
Tel. 081/19915188
e-mail: info@mullmix.it
www.mullmix.it