



MIXES,
LIEVITANTI E
MIGLIORATORI



MIXES, LIEVITANTI E MIGLIORATORI

ARTICOLO	DESCRIZIONE	QUANTITÀ	CONFEZIONE
CROISSANT GOLD PLUS	Mix completo in polvere per la produzione di croissant e brioche. Versatile e facile da usare, la sua speciale formula permette la produzione di croissant e pasticceria lievitata di prolungata conservazione.	Kg 15	
PAN DI SPAGNA	Mix completo in polvere per la produzione di Pan di Spagna. Di facilissimo uso per una preparazione rapida ed economica di ottimi Pan di Spagna o rollè.	Kg 15	
FESTA ORO	Mix completo in polvere per la produzione di dolci lievitati tradizionali. Ideale per la produzione di Panettoni, Colombe e Pandori. Ideale anche per ogni altro tipo di pasticceria lievitata.	Kg 15	
CREMA FAST	Mix in polvere per la realizzazione di creme pasticciare a freddo. Particolarmente versatile può essere preparato con acqua fredda o latte freddo. Dà un ottimo risultato in pochi minuti. Adatto alla surgelazione ed alla cottura.	Kg 15	
LIEVITO BACKING	Agente lievitante secco utilizzato nelle applicazioni di pasticceria. Consigliato per aumentare il volume ed alleggerire la consistenza dei prodotti da forno.	Kg 3	
LIEVITO SECCO Istantaneo	Lievito secco pronto all'uso ideale in panificazione ed in pizzeria per la realizzazione di impasti morbidi ed alveolati.	Gr 500 x20	
MONTANTE SPONGE	Montante ad alto potere emulsionante. Trattiene una elevata quantità di aria durante la montatura. Garantisce sempre una montatura ottimale e costante nel prodotto; per le sue caratteristiche può trovare impiego anche in gelateria.	Kg 5	
MIGLIORATORE PRIMO	Ottimo per tutte le produzioni con presenza di grassi, garantisce un ottimo risultato in termini di qualità e sviluppo dell'impasto. Ideale anche per la produzione di pasticceria da forno.	Kg 15	