



Antico Molino  
F.lli Persello


SCHEDA TECNICA

Linea **DOLCI**

**MIX LIEVITATI**

Rev.0 del 03/2017

### Informazioni prodotto

<b>Denominazione commerciale</b>	MIX LIEVITATI	
<b>Denominazione legale</b>	Preparato per panettoni, colombe e veneziane	
<b>Destinazione d'uso</b>	Per prodotti da forno a lunga lievitazione	
<b>Shelf life conf. in carta</b>	6 mesi dalla data di produzione	
<b>Modalità di conservazione</b>	Conservare in luogo fresco ed asciutto (max 20°C)	
<b>Ingredienti</b>	Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", zucchero, emulsionante (E471), sale, <b>latte</b> scremato in polvere, destrosio, aromi, alfa amilasi.	

### Valori nutrizionali (medi per 100g di prodotto)

<b>Calorie</b>	1584kJ – 374 Kcal
<b>Grassi</b>	2,80g
<b>di cui saturi</b>	1,60g
<b>Carboidrati</b>	77,00g
<b>di cui zuccheri</b>	22,00g
<b>Fibra</b>	2,30g
<b>Proteine</b>	8,90g
<b>Sale</b>	0,82g

### Allergeni (inclusi prodotti derivati)

<b>Cereali contenenti glutine</b>	+
<b>Crostacei</b>	-
<b>Uova</b>	tr
<b>Pesce</b>	-
<b>Arachidi</b>	-
<b>Soia</b>	tr
<b>Latte</b>	+
<b>Frutta a guscio</b>	-
<b>Sedano</b>	-
<b>Senape</b>	-
<b>Sesamo</b>	tr
<b>Anidride Solforosa e solfiti</b>	-
<b>Lupino</b>	-
<b>Molluschi</b>	-

-: non contiene; +: contiene; tr: possibili tracce.

<b>Consigli per l'utilizzo</b>	
1kg di MIX LIEVITATI è sufficiente per la preparazione di tre stampi da 750g	
<b>Ricetta: Preimpasto</b>	<b>Preparazione</b>
Farina MIX LIEVITATI	600g
LIEVITER (conf. all'interno)	150g
Acqua	350g
Burro	200g
Farina Manitoba	150g
Tuorli	100g
Lievito di birra	1g
Totale	1551g

Impastare tutti gli ingredienti, tranne il burro, fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Aggiungere poi il burro ammorbidito. Lasciare lievitare a temperatura di 26°-28°C per 13 ore o comunque fino a volume quadruplicato.

<b>Ricetta: Impasto</b>	<b>Preparazione</b>
Farina MIX LIEVITATI	400g
Burro	150g
Zucchero	150g
Tuorli	150g
Acqua	60g
Uvetta	300g
Cedro candito	100g
Arancia candita	100g
Aromi	qb

Impastare il Preimpasto, la farina MIX LIEVITATI e l'acqua fino a ottenere un impasto liscio ed elastico, aggiungere progressivamente lo zucchero, i tuorli, il burro e infine aromi e frutta. Far lievitare per 45-60 minuti a 28°-30°C, spezzare della dimensione voluta e arrotolare, mettere negli stampi e far lievitare per 4-6 ore fino a quando la pasta raggiunge il bordo dello stampo. Lasciar asciugare all'aria fino a formare uno strato di pelle. Praticare un taglio a croce con una lametta e infornare per 30-60 minuti a 180°-190°C. Far raffreddare i panettoni capovolti.

<b>Caratteristiche chimico-fisiche</b>	
Umidità	10,0 – 12,0

<b>Contaminanti microbiologici</b>	
Salmonella	assente /25g
Staphylococcus aureus	<100 UFC/g
Coliformi totali	<100 UFC/g

<b>Contaminanti chimici</b>	
Residui fitosanitari, micotossine e metalli pesanti	Conforme ai limiti di legge attualmente in vigore, come indicato dal fornitore.
OGM	Assenti

<b>Caratteristiche Packaging e Pallettizzazione Confezioni in Carta</b>	
Formato	1kg
Codice Articolo	0503BLN
Codice EAN	8057829492075
Materiale	Carta Avana Accoppiato film OPP 20mc
Tipo di confezione	Sacchetto cucito con finestrella
Dimensioni Confezione (mm)	105x65 h220
Confezioni per Cartone	10pz
Dimensioni Cartone in (mm)	290x350 h225
Peso lordo imballo (kg)	11.00
Unità logistica (cm)	Epal Eur 80 x 120
Cartoni/Sacchetti per strato	8
Strati max per pallet	5
Altezza incluso pallet (cm)	123
Peso lordo incluso pallet (kg)	460