MEPA

FARINACEI

MIX PASTICCERIA

MIX PANIFICI

MIGLIORATORI

SUL RETRO UNA RAFFINATA RICETTA DELLO CHEF MEPA

FARINACEI

CRUSCA CAPUTO	CF 40 KG
FARINA - TIPO 0 CAPUTO	CF 25 KG
FARINA - TIPO 00 CAPUTO	CT 10 X 1 KG
FARINA - TIPO 00 CAPUTO	CF 25 KG
FARINA - TIPO 00 CAPUTO	CF 50 KG
FARINA - TIPO 00R CAPUTO	CF 25 KG
FARINA - TIPO 00R CAPUTO	CF 50 KG
FARINA - TIPO AMERICANA CAPUTO	CF 25 KG TELA
FARINA - TIPO GNOCCHI CAPUTO	CF 25 KG
FARINA - TIPO INTEGRALE CAPUTO	CF 25 KG
FARINA NOGLUT IN BARATTOLO CAPUTO	CF 5 KG
FARINA - TIPO AMERICANA CAPUTO	CF 25 KG CARTA
FARINA - TIPO 00 - AZZURRA POLSELLI	CF 50 KG
FARINA - TIPO 00 - GRIGIA POLSELLI	CF 50KG
FARINA - TIPO AMERICANA POLSELLI	CF 50 KG
FARINA - TIPO INTEGRALE POLSELLI	CF 25 KG
FARINA - TIPO ROSSA POLSELLI	CF 25 KG
FARINA - TIPO AMERICANA POLSELLI	CF 25 KG
FARINA MANITOBA POLSELLI	CF 25 KG
FARINA TIPO 0 MANITOBA CHIAVAZZA	CF 25 KG
FARINA TIPO 00 SACCO MFC VIOLA CHIAVAZZA	CF 50 KG
FARINA TIPO 00 SACCO MFC ROSSO CHIAVAZZA	CF 25 KG
FARINA - TIPO GNOCCHI VALENTE	CF 50 KG
GRANITO MOLINO TANDOI	CF 25 KG
SEMOLA MORAMARCO	CF 5 KG
SEMOLA GRANO DURO MTP	CF 25 KG
SEMOLA RIMACINATA MTP	CF 25 KG
SEMOLONE GRANO DURO MTP	CF 50 KG
FARINA DI RISO	CF 25 KG
FARINA DI RISO SCOTTI	CF 25 KG
SEMOLA EXTRA VERDE GRANO DURO CASILLO	CF 25 KG
FARINA DI FAVERO BRAMATA	CF 1 KG

MIX PER PANIFICI

MIX CIPS NOVATERRA	CF 15 KG
MIX CORTE NOVATERRA	CF 15 KG
MIX FIESTA PICCANTE NOVATERRA	CF 15 KG
MIX FIESTA SPORT NOVATERRA	CF 16 KG
MIX FRUTINO NOVATERRA	CF 15 KG
MIX INTEGRAL NOVATERRA	CF 15 KG
MIX ISTER FARRO NOVATERRA	CF 16 KG
MIX MILKY 100 NOVATERRA	CF 15 KG
MIX MULTICEREAL NOVATERRA	CF 15 KG
MIX PANE PANDA NOVATERRA	CF 16 KG
MIX POKER MIGLIORATORE NOVATERRA	CF 25 KG
MIX PROKORN NOVATERRA	CF 16 KG
MIX PRONTO MUFFIN NOVATERRA	CF 15 KG
MIX RITMO NOVATERRA	CF 15 KG
MIX RUSTICO NOVATERRA	CF 15 KG
MIX SEGALE 50 NOVATERRA	CF 15 KG
MIX SOJA NOVATERRA	CF 15 KG
MIX TRIPLO CAMUT NOVATERRA	CF 15 KG
MIX ZEEMALT FRUMENTO MALTATO NOVATERRA	CF 25 KG

MIGLIORATORI

MIX PANDORA GRAN SVILUPPO IRCA	CF 25 KG
MIGLIORATORE MAGIC 2010 NOVATERRA	KG
MIGLIORATOREMAGIC 2010 MIGLIORATORE NOVATERRA	CF 15 KG

MIX PER PASTICCERIA

CONO CROCK MIX X CONI BIGATTON	CF 2 KG
AFRICANO MIX CRESCO	CF 10 KG
CAKE MIX CHEESE PREGEL	CF 1,5 KG
FLAMENCO PANE DI SPAGNA PREGEL	CF 1,5 KG
MIX AMOR POLENTA NOVATERRA	CF 15 KG
MIX BISCAO CRESCO	CF 15 KG
MIX BISQUISIT CRESCO	CF 20 KG
MIX BONBRIOCHE NOVATERRA	CF 15 KG
MIX BRIGHELLA & FRITTELLA NOVATERRA	CF 10 KG
MIX BRIO BIG IRCA	CF 10 KG
MIX CASTAGNOLA NOVATERRA	CF 15 KG
MIX CHOCNUT CAKE NOVATERRA	CF 15 KG
MIX CHOCO TORTE NOVATERRA	CF 15 KG
MIX CLASSICO NOVATERRA	CF 16,5 KG
MIX CREPES PREGEL	CF 1 KG
MIX CROCCANTE NOVATERRA	CF 10 KG
MIX CROISSANT NOVATERRA	CF 15 KG
MIX DOLCE FORNO IRCA	CF 25 KG
MIX DOLCE YOGO NOVATERRA	CF 15 KG
MIX DOUBLE CHOC NOVATERRA	CF 15 KG
MIX FROLLA 1500 NOVATERRA	CF 15 KG
MIX INTEGRAL CROISSANT NOVATERRA	CF 15 KG
MIX KRAFEN NOVATERRA	CF 15 KG
MIX MARGHERITA NOVATERRA	CF 15 KG
MIX PAN DI SPAGNA MASTERLINE	CF 15 KG
MIX PRONTO CREMA ELENKA	CF 4 KG
MIX PRONTO GLASSA NOVATERRA	CF 15 KG
MIX SACHER NOVATERRA	CF 12 KG
MIX SFOGLIA NOVATERRA	CF 10 KG
MIX SFRULLA IRCA	CF 10 KG
MIX TOP CREAM 10 KG IRCA	CF 10 KG
MIX TOP FROLL 10 KG IRCA	CF 10 KG
MURBELLA CRESCO	CF 20 KG
SARBAV SARACINO	CF 2 KG
SARMOUSSE SARACINO	CF 2 KG
MIX BIJOUX	CF 10 KG

17,30 - Preparazione Ingredienti: Pesare tutti gli ingredienti del preimpasto
17,35 - Preimpasto: Impastare con impastatrice spirale, CLASSICO, LEVIPAN, farina, tuorlo, lievito e acqua per 20 min. in 1^ e 10 min in 2^ velocità. Negli ultimi 5 min aggiungere il burro. Al termine l'impasto dovrà essere liscio ed omogeneo
18,05 - Lievitazione: Porre l'impasto in contenitore di plastica e lasciare lievitare in cella di lievitazione (28°C – 70% U.R.). Se la lievitazione avviene in ambiente, coprire la pasta con un telo di plastica. Al termine l'impasto dovrà triplicare il suo volume.
6,05 - Preparazione Ingredienti: Pesare tutti gli ingredienti dell'Impasto
6.10 - Impasto: Tempo di impasto : 20 min in 1^ velocità e 10 min in 2^ velocità. Impastare il pre-impasto, CLASSICO e acqua. Dopo 3 min in 2^ Velocità aggiungere (in questo ordine) zucchero, tuorli, aroma. Negli ultimi 5 min in 2^ velocità, aggiungere il burro e continuare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Infine aggiungere i canditi e impastare in 1^ velocità fino ad ottenere una omogenea distribuzione nell'impasto.
6.35 - 1° Riposo Pasta: Porre l'impasto in contenitore di plastica e lasciare riposare in cella di lievitazione (28°C – 70% U.R.). Se il riposo avviene in ambiente coprire la pasta con un telo di plastica.
7,35 - Pezzatura: Spezzare l'impasto nel peso desiderato e arrotondare (per colombeda 750 g spezzare pezzi da 700 g; colombe da 1000 g spezzarepezzi da 950 g)
7,45 - 2° Riposo Pasta: Porre i panetti arrotondati in cella di lievitazione (28°C – 70% U.R.). Se il riposo avviene in ambiente, coprirli con un telo di plastica.
8,15 - Formatura: Dividere a metà i pezzi – con la 1° metà formare le ali e deporle nel pirottino, con la 2° metà formare il corpo e deporre nel pirottino – schiacciare leggermente
8,35 - Lievitazione: Lasciare lievitare in cella di lievitazione (28°C – 70% U.R.). Prima di infornare lasciare le colombe a temperatura ambiente per 10-15 min Decorare la superficie con 100 g di glassa (ottenuta con ProntoGlassa) Colare con bocchetta piatta o spatola – completare la decorazione con Mandorle intere e ricoprire la colomba con zucchero in granella e spolverare con zucchero a velo.
12,35 - Cottura: Per colombe da 750 g, cuocere per 50 min a 180°C, gli ultimi 15 min aprire le valvole. Per colombe da 1000 g, cuocere 60 min a 180°C, gli ultimi 20 aprire le valvole.
Tempo totale di produzione 20 ore

13,35 - Raffreddamento: Terminata la cottura, capovolgere le colombe con gli appositi ferri e lasciarli raffreddare in posizione capovolta per almeno 8 ore prima di effettuare il confezionamento.

GLASSA: ProntoGlassa 1000 g

Albume 250 g

Miscelare in planetaria per 3-4 minuti in 2° velocità e lasciare riposare minimo 15 minuti prima dell'utilizzo

LE NOSTRE RICETTE

COLOMBA CLASSICA

Preimpasto		
9,000	kg	Classico
1,500	kg	Levipan
3,000	kg	Farina Forte
1,500	kg	Tuorlo d'uovo
5,500	kg	Acqua
15	gr	Lievito
3,000	kg	Burro
23,515	kg	Totale Preimpasto
Impasto		
23,515	kg	Preimpasto
6,000	kg	Classico
0,750	kg	Acqua
2,250	kg	Zucchero
1,500	kg	Tuorlo d'uovo
2,250	kg	Burro
6,000	kg	Canditi
80	gr	Aroma Colomba
42,345	kg	Totale impasto

Con questo impasto si ottengono: 54 colombe da 740 gr oppure 40 colombe da 1000 gr

Via Pallucci · 80126 Napoli · Tel. 081.7261530 · 081.7269160 · **www.mepalimentari.it**