

*Trasformare il grano in farina
ha un po' di magico...
l'esperienza e la passione
di Molini Lario dal 1919*



www.francescasastelli.it



FROLLA

FARINA FROLLA è ottenuta dalla miscelazione e lavorazione di grani altamente selezionati ed è particolarmente indicata per la produzione di: pasta frolla, pasta brisè, biscotteria, pan di spagna, e cake. Questa farina, data la sua particolare ricetta, consente di ottenere pasta frolla con una struttura particolarmente omogenea e conferisce ai prodotti finiti il giusto rapporto tra friabilità e compattezza. Nell'impiego in pan di spagna e cake, rende le montate soffici e i prodotti finiti leggeri ed omogenei.

FARINA FROLLA is obtained by mixing and processing carefully selected wheat and is specially suitable for the production of: short pastry, brisè pastry, biscuits, sponge cake, and cake. This flour, made from a particular recipe, allows to get a short pastry with excellent friability. When is used in sponge cake and cakes gives to the finished products lightness and uniformity.



Valori reologici
Reological parameters

W 170-190 P/L 0.45-0.60



SFOGLIA

FARINA SFOGLIA è ottenuta dalla miscelazione e lavorazione di grani altamente selezionati ed è particolarmente indicata per la produzione di: canzoncini, ventagli, sfogliatelle, salatini, vol au vent, e tutte le produzioni di pasta sfoglia. Questa farina, particolarmente morbida, consente di lavorare con grande facilità di laminazione, ottenendo prodotti dalla eccezionale sfogliatura e friabilità, ottimo volume, regolarità e costanza dei risultati. Ideale anche per i prodotti che subiscono il trattamento di surgelazione.

FARINA SFOGLIA is obtained by mixing and processing carefully selected wheat and is specially suitable for the production of all kinds of puff pastry. This flour with its particular recipe allows to get excellent volume and extraordinary friability in the finished products.



Valori reologici
Reological parameters

W 300-330 P/L 0.45-0.55



PANETTONE

FARINA PANETTONE è ottenuta dalla miscelazione e lavorazione di grani altamente selezionati ed è particolarmente indicata per la produzione di: panettone, pandoro, colomba, veneziana, focaccia veneta, ed altre specialità di pasticceria a lunga lievitazione. Questa farina molto elastica e strutturata consente tutte le lavorazioni dei prodotti da ricorrenza con grande sicurezza di risultato. E' anche particolarmente indicata per le lavorazioni di paste lievitate che devono resistere ai processi di surgelazione.

FARINA PANETTONE is obtained by mixing and processing carefully selected wheat and is specially suitable for the production of: panettone, pandoro, colomba, veneziana, focaccia veneta and other long-leavening pastry specialities. This flour with its great elasticity and structure allows to get excellent results even in case of freezing.



Valori reologici
Reological parameters

W 420-450 P/L 0.50-0.65



LIEVITATI

FARINA LIEVITATI è ottenuta dalla miscelazione e lavorazione di grani altamente selezionati ed è particolarmente indicata per la produzione di: croissant, brioches, krapfen, bomboloni, ed altri dolci lievitate. Questa farina possiede caratteristiche di grande elasticità abbinata ad un ottimo assorbimento e grande stabilità e costanza. Su croissant e prodotti sfogliati i risultati sono eccellenti in termini di leggerezza e sfogliatura. Su tutte le paste lievitate garantisce ottima tenuta di lievitazione, sui prodotti finiti alveolatura regolare, omogenea ed elevato volume. Si presta egregiamente anche a lavorazioni con lievitazione controllata.

FARINA LIEVITATI is obtained by mixing and processing carefully selected wheat and is specially suitable for the production of: croissants, brioches, krapfen, bomboloni, and other leavened cakes. This flour is characterized of high elasticity and great stability. Results on croissant are excellent in terms of lightness and crunchiness. It can also be used for controlled proofing process.



Valori reologici
Reological parameters

W 360-380 P/L 0.45-0.60