



LA PAROLA ALLE AZIENDE

Le Feste secondo Molini Lario

Gran Dolce

LA LINEA PASTICCERIA DESTINATA AI PROFESSIONISTI DELL'ARTE BIANCA IN OCCASIONE DELLE PROSSIME FESTIVITÀ NATALIZIE.

Punto di forza di Molini Lario è la linea di farine sviluppate a favore della pasticceria artigianale. Alla scelta di grani pregiati, idonei all'ottenimento di tali farine per dolci, si associa un processo di macinazione del grano che esalta le caratteristiche di elasticità della

farina e di elevata capacità di assorbimento di acqua. La farina per il 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 un risultato da "festività". I valori reologici sono: W 420-450.



MOLINI LARIO

Molini Lario è sinonimo di eccellenza qualitativa nel mondo della produzione di farine ottenute dalla macinazione e miscelazione di frumento tenero. La sede di Alzate Brianza raggiunge un livello di assoluta leadership tecnologica nella lavorazione del grano tenero grazie all'utilizzo dei migliori grani rigorosamente selezionati, un processo produttivo che si avvale di tecniche molitorie d'avanguardia e un costante e rigoroso monitoraggio nei suoi laboratori dei grani impiegati e delle farine prodotte. Nel 2019 Molini Lario ha festeggiato un compleanno davvero importante: quello dei 100 anni di attività sempre al servizio dei professionisti dell'Arte Bianca.



La Farina LIEVITATI decisamente suggerita per la produzione di croissant, brioches, krapfen, bomboloni e altri dolci lievitati. Questa farina possiede caratteristiche di grande elasticità, abbinate ad un ottimo assorbimento e grande stabilità e costanza. Su croissant e prodotti sfogliati i risultati di questa farina sono eccellenti in termini di leggerezza e sfogliatura. Inoltre su tutte le paste lievitate garantisce un'ottima tenuta di lievitazione e sui prodotti finiti una regolare e omogenea alveolatura ed un elevato volume. Si presta egregiamente anche a lavorazioni con lievitazione controllata. I valori reologici sono W 360-380.



La Farina SFOGLIA è altamente raccomandata per la produzione di cannocchini, ventagli, sfogliatelle, salatini e vol au vent e tutte le produzioni di pasta sfoglia. La farina Sfoglia è particolarmente morbida e consente di lavorare con grande facilità di laminazione, ottenendo prodotti friabili, con un'eccezionale sfogliatura e ottimo volume. La regolarità del risultato è sicuramente una sua ulteriore caratteristica. I valori reologici sono W 300-330.

La Farina FROLLA è straordinariamente adatta alla realizzazione di pasta frolla, pasta brisè, biscotteria, pan di spagna e torte. Vista la particolare ricetta, questa farina consente di ottenere pasta frolla con una struttura particolarmente omogenea, inoltre conferisce ai prodotti finiti il giusto rapporto di friabilità e compattezza. Nell'impiego in pan di spagna e torte, rende le montate soffici e i prodotti finiti leggeri ed omogenei. I valori reologici sono W 170-190. •



Molini Lario S.p.a.

Via dei Platani 609
22040 Alzate Brianza (CO) Italy
Tel. +39 031 630 491
Fax +39 031 632 546
info@molinilario.it
www.molinilario.it

Facebook: **Accademia Farina-Molini Lario**
Instagram: **#accademiafarina**