



LA PAROLA ALLE AZIENDE

Molini Lario presenta il nuovo brand

Armonie

PER I PROFESSIONISTI DELL'ARTE BIANCA CHE DESIDERANO AMPLIARE LA PROPRIA PROPOSTA MOLINI LARIO HA REALIZZATO UNA LINEA DI FORMULATI IDONEI AD OTTENERE PRODOTTI FINITI AD ALTO VALORE AGGIUNTO.

La linea di semilavorati **Armonie** è stata messa a punto partendo dalle macinazioni già realizzate da **Molini Lario** per le industrie leader del settore, al fine di garantire la miglior performance qualitativa. I grani utilizzati derivano da un pluriennale percorso di selezione varietale, condotto all'in-

terno della filiera qualità Molini Lario, in stretta collaborazione con le migliori aziende sementiere. Gli alti standard qualitativi e di sicurezza che caratterizzano tutti i semilavorati della linea **Armonie** sono i medesimi che contraddistinguono da sempre l'eccellenza e l'autenticità delle pro-

duzioni Molini Lario. Con questa linea di prodotti, Molini Lario vuole garantire un supporto completo a tutti gli artigiani professionisti che ogni giorno ricercano prodotti realizzabili mediante applicazioni facili e veloci, avendo però sempre presente come sia la qualità di questi a decretarne il successo. È ormai assodato, e le recenti indagini di mercato ne danno conferma, come le tendenze dei consumatori vadano sempre più verso la diversificazione di prodotto: il successo del proprio laboratorio passa necessariamente attraverso la capacità di rinnovare costantemente la propria proposta di vendita, inserendo prodotti sempre nuovi, accattivanti nel gusto e nella forma e realizzati a partire da differenti materie prime (per esempio con farine integrali, di altri cereali, con semi, ecc...). È in questo preciso contesto che Molini Lario vuole essere il partner d'eccellenza e fornire adeguato supporto: con gli stessi criteri di qualità, costanza, efficienza ed assistenza tecnica che da sempre accompagnano le storiche farine di produzione lariana, da oggi, con la linea **Armonie**, il professionista avrà la possibilità di realizzare molteplici prodotti da



Pan di Spagna

Ingredienti

SOFFICE DELIZIA g 1000

Uova g 750

Acqua g 80

Modalità di impiego

Montare in planetaria, con la frusta, tutti gli ingredienti, alla massima velocità per circa 5 minuti. Dosare negli stampi (o teglie) precedentemente trattati con un opportuno staccante. Cuocere per 20 minuti a 180°C.

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 moltiplicate d'avanguardia e un costante e rigoroso monitoraggio nei suoi laboratori dei grani impiegati e delle farine prodotte.

f Accademia Farina-Molini Lario
ig #accademiafarina



forno di panetteria e di pasticceria. Non solo, con Armonie avrà anche a disposizione una profonda gamma di coadiuvanti, finemente bilanciati sulle miscele prodotte, per dare costante garanzia di risultato. Con **Armonie Eccelsio**, Molini Lario garantisce certezza di risultato e facilità d'impiego agli artigiani panificatori che desiderano offrire prodotti da forno arricchiti con semi e sfarinati vari. Con queste referenze si potranno avere a disposizione dei mix per la produzione di pani ai multi cereali, sia in versione chiara che scura, prodotti al mais, alla segale, alla soia, al latte, tutti accomunati dall'estrema facilità di dosaggio e dalla grande versatilità. Basterà aggiungere solo

acqua e lievito per procedere all'impasto. Gli altri ingredienti sono lasciati alla singola discrezionalità per la più fine differenziazione possibile. Con **Armonie Delizia**, gli artigiani pasticceri possono contare su formulati stabili idonei a realizzare prodotti base quali Pan di Spagna, dolci soffici, Brioches, Muffin, grazie ai quali dare spazio alla propria creatività ed immaginazione. Questi mix saranno un valido aiuto non solo per gli artigiani pasticceri, ma anche per tutti gli artigiani panificatori che vogliono realizzare prodotti di piccola pasticceria e fornire alla propria clientela una proposta completa. Con **Armonie Coadiuvanti**, Molini Lario fornisce invece un'ampia gamma

di preparati idonei a stabilizzare e valorizzare le diverse ricette del mondo artigianale. I mix Armonie verranno commercializzati in pratico packaging da 15 kg, proprio per poter assecondare l'utilizzatore professionale sulle piccole produzioni ed indirizzarlo correttamente verso i nuovi trend di mercato. Il lancio di **Armonie** avverrà durante Ristorexpo di Erba, 8-11 marzo 2020. A seguire, un fitto calendario di Masterclass dimostrative sosterrà la promozione della linea. Per maggiori informazioni vi invitiamo a seguire il canale social di Accademia Farina – Molini Lario per essere sempre aggiornati e avere la possibilità di iscriversi agli eventi. •



Filone



Ingredienti

ECCELSIO SEGALE kg 10
Acqua lt 5,75
Lievito kg 0,25

Modalità di impiego

Impastare tutti gli ingredienti con impastatrice a spirale per 5 minuti alla 1a velocità e 8 minuti alla 2a velocità (temperatura dell'impasto 26°C). Far riposare per 10 minuti. Spezzare in pezzi da 300 g ed arrotondare. Far riposare per 20 minuti. Formare a pagnotta ed eventualmente decorare la superficie con semi a piacere. Far lievitare per 45/50 min. (30°C - 80% U.R.) Incidere la superficie con tagli trasversali. Cuocere con vapore a 230°C per 25 minuti. Gli ultimi 5 minuti aprire i tiraggi.

Pagnotta



Ingredienti

ECCELSIO SEGALE kg 10
Acqua lt 5,75
Lievito di birra kg 0,25

Modalità di impiego

Impastare tutti gli ingredienti con impastatrice a spirale per 5 minuti alla 1a velocità e 8 minuti alla 2a velocità (temperatura dell'impasto 26°C). Far riposare per 10 minuti. Spezzare in pezzi da 400 g ed arrotondare. Far riposare per 25 minuti. Formare a pagnotta ed eventualmente decorare la superficie con semi a piacere. Far lievitare per 45/50 min. (30°C - 80% U.R.). Cuocere con vapore a 230°C per 25/30 minuti. Gli ultimi 5 minuti aprire i tiraggi.



Molini Lario
LAGO DI COMO, 1919

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

f Accademia Farina-Molini Lario

@ #accademiafarina