

*Boulangerie: il lievito di qualità per
tutte le esigenze del panificatore
e del pasticcere. La lunga lievitazione
del prodotto...è sinonimo di qualità.*

DELFIX

Boulangerie

*Boulangerie: high quality yeast
for all needs of baker and pastry
chef. The long leavening of the
product...it is synonymous of quality.*





LIEVITO PIÙ NATURALE IN POLVERE Natural yeast in powder

Confezione/Packaging 1 kg
Confezione/Packaging 10 kg

COD. 01441
COD. 01445

Lievito Naturale in polvere Lievito più, prodotto dal famoso Lievito Madre in pasta, ideale per la preparazione di Pane, Croissant, Pizza ed altri prodotti da forno a Lievitazione Naturale. Ideale per prodotti dolciari lievitati di ricorrenza (Panettone, Pandoro, Colomba, Veneziane e altri prodotti). Tante altre applicazioni in Pasticceria e in Panificazione.

Natural yeast powder. It is produced by the famous mother yeast in dough, ideal for the preparation of bread, croissants, pizza and others products from sourdough bakery for confectionery products (Panettone, Pandoro, Colomba, etc) and many other uses perfect for recurrence confectionary products in pastry and baking.



LIEVITO ISTANTANEO Istant yeast

Confezione/Packaging 10kg
pz. 20 x 500 g.

COD. 01470

Lievito granulare per panificazione derivato da ceppi puri di *Saccharomyces cerevisiae* cresciuti in condizioni controllate. Confezione sotto vuoto. Durata 2 anni. È un lievito granulare purissimo che sostituisce quello tradizionale con l'impiego del 30% sul peso del fresco con gli stessi risultati, può stare a temperatura ambiente e non si degrada la qualità nel tempo.

Istant dry yeast, shackles of *Saccaromyces cerevisiae* grown under controlled conditions. Vacuum packaging. Shelf life 2 years. It is a granular pure yeast which replaces the traditional with the use of 30% on the weight of the fresh with the same results. Storage at room temperature and it does not degrade the quality in time. It contains 20 blocks.



LIEVITO FRESCO Fresh Yeast

Confezione/Packaging 10 kg
pz. 20 x 500 g.

COD. 01440

Lievito fresco per panificazione *Saccharomyces cerevisiae*. Dal profumo ineguagliabile, subito pronto, friabile e leggero.

Fresh baker's yeast *Saccharomyces cerevisiae*.
With the unique scent, immediately ready, crumbly and light.
It contains 20 blocks 500 g in cartons 10 kg.



AGENTE LIEVITANTE PER PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO Baking powder for pastry use

Agenti lievitanti per prodotti dolciari da forno come pan di spagna, torte, plum cake, muffin, etc.
Dosaggio: 20-30 g. per kg di farina.

High quality baking powder suitable for a wide range of recipes in pastry products. Indicative dosage: 20-30 g/kg of flour.

Sacchetto/bag 1 kg
Secchiello/bucket 5 kg
Sacco/bag 10 kg

COD. 8001477
COD. 01476
COD. 01477

Delfix
Boulangerie

alcuni esempi di utilizzo in

pasticceria

PANETTONE

PRIMO IMPASTO

HELLO' FESTA PLUS	3000 g
BOULANGERIE Lievito Più - Lievito naturale polvere	750 g
GOLDEN BAKERY Farina di grano tenero	750 g
BOULANGERIE Lievito fresco	5 g
Acqua	1750 / 1850 g
Tuorlo d'uovo fresco	500 g
BLONDEN Burro fresco di Bretagna	1000 g

Versare nell'impastatrice tuffante la miscela bilanciata Hellò Festa plus con la Farina, il Lievito naturale disidratato, i tuorli, il lievito fresco e l'acqua e miscelare per circa 20 min. fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto. Infine aggiungere il burro, precedentemente preparato lasciandolo a temperatura ambiente. La temperatura dell'impasto deve essere di 26-28°C. L'impasto ottenuto deve essere morbido ed elastico. Lasciar lievitare in cella di lievitazione a 24-26°C con umidità 80-90% per circa 12 ore fino a raggiungere 4 volte il volume iniziale. Passato questo tempo l'impasto è pronto per le fasi successive, con i suoi profumi ed aromi sviluppati e con un'ideale struttura ed acidità.

SECONDO IMPASTO

Primo impasto	7755 g
HELLO' FESTA PLUS	2000 g
Acqua	375 / 400 g
SUCREL Zucchero semolato	800 g
Tuorlo d'uovo fresco	500 g
BLONDEN Burro fresco di Bretagna	800/1000 g
FRUIK Arancio a cubetti 12x12 TE	750 g
FRUIK Cedro a cubetti 9x9	250 g
DRAIK Uva sultanina 11 Jumbo	2000 g
Aromi	q.b.

Lavorare il primo impasto lievitato, aggiungendo Hellò Festa plus ed acqua per circa 20 minuti. Incorporare singolarmente, avendo cura di farli assorbire bene, lo zucchero, i tuorli, il burro preparato lasciandolo a temperatura ambiente ed eventuali aromi fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto. Incorporare successivamente la frutta candita e l'uvetta. La temperatura dell'impasto deve essere di 26-28°C. Lasciar lievitare in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità 80-90% per circa 90 min. Spezzare ed arrotondare, secondo il peso desiderato e lasciar riposare altri 15 minuti fino a che non si forma una sottile pellicola. Formare e mettere negli stampi, porre in cella di lievitazione per 5-6 ore circa a 28-30°C e 80-90% umidità. Togliere dalla cella e lasciar riposare a temperatura ambiente per altri 15 min.

Cottura: 160 - 180°C per circa 50-55 min. a valvola aperta. A fine cottura, i prodotti devono essere capovolti con gli appositi sostegni per raffreddare almeno 9-10 ore. Il panettone va imbustato solamente dopo il raffreddamento. I tempi e le temperature di cottura dipendono dai forni utilizzati.

DELFI
Boulangerie

LIEVITO
più



examples for

pastry use

PANETTONE

FIRST DOUGH

HELLO' FESTA PLUS	3000 g
BOULANGERIE Lievito Più / Natural yeast powder	750 g
GOLDEN BAKERY Wheat flour	750 g
BOULANGERIE fresh yeast	5 g
Acqua/ water	1750 / 1850 g
Fresh egg yolk	500 g
BLONDEN fresh butter	1000 g

Mix the Festa Plus with flour, natural yeast powder, egg yolk, fresh yeast and water for 20 minutes obtaining smooth and dry dough. Finally add the butter. The temperature of the dough should be 26-28°C. Leaven the dough for 12 hours at 24-26°C, 80-90% humidity up to reach 4 times the initial volume, after the time the dough is ready for the subsequent stages with its perfumes and developed flour and with an ideal structure and acidity.

SECOND DOUGH

First dough	7755 g
HELLO' FESTA PLUS	2000 g
Acqua / Water	375 / 400 g
SUCREL Sugar	800 g
Fresh egg yolk	500 g
BLONDEN Fresh butter	800 / 1000 g
FRUIK Candied orange cubes 12x12 TE	750 g
FRUIK Candied cedar cubes 9x9	250 g
DRAIK Sultan raisin 11 Jumbo	2000 g
Flavours	q.b.

Mix the first dough with Hellò Festa plus and water for 20 minutes. Then, add sugar, egg yolk, butter and flavours obtaining smooth and dry dough. Add later the candied fruit and raisin. The temperature of the dough should be 26-28°C. Leaven the dough for 90 min. at 28-30°C, 80-90% humidity. Make the balls of the desired weight, leave for other 15 min until a thin film appear. Get up shape and put in the pan. Leaven for 5-6 hours at 28-30°C, 80-90% humidity. Remove from the cell and let the dough rest for 15 minutes at environment temperature.

Bake at 160-180°C for 50-55 min. After baking, the product should be put up-side down, with special supports, to cool for 9-10 hours. The Panettone has to be packed only after cooling. The times and the cooking temperature depends on the oven used.



alcuni esempi di utilizzo in

panificazione

PANE CON SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO

Ingredienti primo impasto:

Boulangerie Lievito Più - Lievito naturale polvere	1000 g
Farine del Granda Tipica Verde	5000 g
Acqua	3000 g
Lievito di Birra	5 g

Procedimento:

Impastare con impastatrice a spirale gli ingredienti per 5/6 minuti in prima velocità. Temperatura d'impasto 24/27 ° C. Lasciar lievitare per 15/18 ore a 24/25 ° C.

Ingredienti secondo impasto:

Primo Impasto	9005 g
Ciak Plus	100 g
Semola rimacinata di grano duro	5000 g
Sale ** diluito in poca acqua	160 g
Acqua	2900 g

Procedimento:

Impastare con impastatrice a spirale per 12 minuti in prima velocità e 2 minuti in seconda. Temperatura d'impasto 24/28 ° C. Far riposare la pasta in cella a 30 ° C per 20 minuti. Formare il filone e far lievitare per 80/90 minuti a 30 ° C. Cuocere a 220 ° C per 40 minuti (pezzi da 500 g). N.B. La farina del primo impasto può essere sostituita con altrettanta farina semola rimacinata.

PANE TOSCANO SENZA SALE

Ingredienti primo impasto:

Boulangerie Lievito Più - Lievito naturale polvere	800 g
Farine del Granda Tipica Verde	5000 g
Acqua	2500 g
Lievito di Birra	5 g

Procedimento:

Impastare con impastatrice a spirale gli ingredienti per 5/6 minuti in prima velocità. Temperatura d'impasto 24/27 ° C. Lasciar lievitare per 15/18 ore a 24/25 ° C.

Ingredienti secondo impasto:

Primo Impasto	8305 g
Farine del Granda Tipica Verde	5000 g
Acqua	2800 g

Procedimento:

Impastare con impastatrice a spirale per 15 minuti in prima velocità e 1 minuto in seconda. Temperatura d'impasto 27/29 ° C. Far riposare la pasta in cella a 30 ° C per 30 minuti. Formare il filone e far lievitare per 80/90 minuti a 30 ° C. Cuocere a 220 ° C per 40 minuti (pezzi da 500 g).

PANE CON FARINA INTEGRALE

Ingredienti primo impasto:

Boulangerie Lievito Più - Lievito naturale polvere	800 g
Farine del Granda Integrale	5000 g
Acqua	2700 g
Lievito di Birra	5 g

Procedimento:

Impastare con impastatrice a spirale gli ingredienti per 5/6 minuti in prima velocità. Temperatura d'impasto 24/27 ° C. Lasciar lievitare per 15/18 ore a 24/25 ° C.

Ingredienti secondo impasto:

Primo Impasto	8505 g
Ciak Plus	100 g
Farine del Granda	5000 g
Sale ** diluito in poca acqua	160 g
Acqua	4300 g

Procedimento:

Impastare con impastatrice a spirale per 5 minuti in prima velocità e 10/12 minuti in seconda. Temperatura d'impasto 26/28 ° C. Far riposare la pasta in cella a 30 ° C per 30 minuti. Formare delle pagnottine o dei filoncini e far lievitare per altri 80 minuti a 30 ° C. Cuocere a 225 ° C per 18 minuti (pezzi da 250 g).

examples for

baking use

SEMOLINA BREAD WITH WHEAT

Ingredients first daugh:

BOULANGERIE Lievito Più / Natural yeast powder	1000 g
Farine del Granda Tipica Verde	5000 g
Water	3000 g
Yeast	5 g

Way to use

Mix the ingredients with a spiral mixer for 5/6 minute in first speed. Mixing temperature 24/27 ° C. Allow to rise for 15/18 hours at 24/25 ° C.

Ingredients second dough:

First Dough	9005 g
Ciak Plus	100 g
Remilled Semolina of Durum Wheat	5000 g
Salt** diluted in a few water	160 g
Water	2900 g

Way to use

Mix the ingredients with a spiral mixer for 12 minutes in first speed and 2 minutes in the second speed. Mixing temperature 24/28 ° C. Let the dough rest in the cell at 30 ° C for 20 minutes. Form the loaf and let rise for 80/90 minutes at 30 ° C. Bake at 220 ° C for 40 minutes (pieces of 500 g).

Note: The flour of the first mixture may be replaced with equal flour semolina.

TUSCAN BREAD WITHOUT SALT

Ingredients first daugh:

BOULANGERIE Lievito Più / Natural yeast powder	800 g
Farine del Granda Tipica Verde	5000 g
Water	2500 g
Yeast	5 g

Way to use

Mix the ingredients with a spiral mixer for 5/6 minute in first speed. Mixing temperature 24/27 ° C. Let rise for 15/18 hours at 24/25 ° C.

Ingredients second dough:

First Dough	8305 g
Farine del Granda Tipica Verde	5000 g
Water	2800 g

Way to use

Mix with spiral mixer for 15 minutes in first speed and 1 minute in the second speed. Mixing temperature 27/29 ° C. Leave to rest in the cell at 30 ° C for 30 minutes. Form the loaf and let rise for 80/90 minutes at 30 ° C. Bake at 220 ° C for 40 minutes (pieces of 500 g).

BREAD WITH WHOLEMEAL FLOUR

Ingredients first daugh

BOULANGERIE Lievito Più / Natural yeast powder	800 g
Farine del Granda	5000 g
Water	2700 g
Yeast	5 g

Way to use

Mix the ingredients with a spiral mixer for 5/6 minute in first speed. Mixing temperature 24/27 ° C. Allow to rise for 15/18 hours at 24/25 ° C.

Ingredients second dough:

First Dough	8505 g
Ciak Plus	100 g
Farine del Granda	5000 g
Salt** diluted in a few water	160 g
Water	4300 g

Way to use

Mix with spiral mixer for 5 minutes at first speed and 10/12 minutes in the second speed. Mixing temperature 26/28 ° C. Let the dough rest in the cell at 30 ° C for 30 minutes. Shape into loaves and let rise for an other 80 minutes at 30 ° C. Bake at 225 ° C for 18 minutes (pieces of 250 g).



LIEVITO

più



Boulangerie

LIEVITO+

più

alcuni esempi di utilizzo di

panificazione

PANE LAVORATO

Ingredienti primo impasto:

BOULANGERIE Lievito Più - Lievito naturale polvere	800/1000 g
Farine del Granduca Tipica Celeste	5000 g
Acqua	2600 g
Lievito di Birra	5 g

Procedimento:

Impastare con impastatrice a spirale gli ingredienti per 5/6 minuti in prima velocità. Temperatura d'impasto 24/27 ° C. Lasciar lievitare per 15/18 ore a 24/25 ° C.

Ingredienti secondo impasto:

Primo Impasto	8405 g
Ciak Plus	100 g
Farine del Granduca Tipica Celeste	5000 g
Sale**diluito in poca acqua	160 g
Acqua	2300 g

Procedimento:

Impastare con impastatrice a spirale per 10 minuti in prima velocità e 5 minuti in seconda. Temperatura d'impasto 24/28 ° C. Far riposare la pasta in cella a 30 ° C per 30 minuti. Formare dei filoni da circa 500 g l'uno e farli riposare per 60 minuti a 30 ° C. Quindi fare un solco nel mezzo di ciascun filone con un sottile bastoncino di legno. Girare i filoni e tagliare trasversalmente alla distanza di circa 10 cm. Lasciar lievitare per altri 80 minuti a 30 ° C. Prima della cottura, girare i panini. Cuocere a 225 ° C per 20 minuti.

examples for

baking use

BREAD WORKED

Ingredients first dough:

BOULANGERIE Lievito Più / Natural yeast powder	800/1000 g
Farine del Granduca Tipica Celeste	5000 g
Water	2600 g
Yeast natural	5 g

Way to use

Mix the ingredients with a spiral mixer for 5/6 minutes in first speed. Dough temperature of leavening 24/27 ° C. Let it rise for 15/18 hours at 24/25 ° C.

Ingredients second dough:

First Dough	8405 g
Ciak Plus	100 g
Farine del Granduca Tipica Celeste	5000 g
Salt**diluted in water	160 g
Water	2300 g

Way to use:

Mix with spiral mixer for 10 minutes in first speed and 5 minutes in the second speed. The dough temperature of 24/28 ° C. Allow in the cell at 30 ° C for 30 minutes. Form same loaves about 500 g each other and let them rest for 60 minutes at 30 ° C. Then making a mark for each filament with a thin stick of wood. Rotate the loaves and cut transversely to the distance of about 10 cm. Let rise for another 80 minutes at 30 ° C. Before baking turn the dough balls. Bake at 225 ° C for 20 minutes.

alcuni esempi di utilizzo di

pasticceria

CROISSANT CON LIEVITO NATURALE

Ingredienti:

Farina Golden Bakery	10 kg
BOULANGERIE Lievito Più - Lievito naturale polvere	1 kg
Sucel Zucchero Semolato	1,8 kg
Sucel Zucchero Invertito	200 g
Hello Miglioratore Venere	100 g
Slotten Princess cake 4x2,5 oppure Blonden Burro fresco 82%	1 kg
Uova fresche pastorizzate	2 kg
Milky Latte intero UHT	500 g
*Acqua fredda (0-5 ° C)	2,2 kg
*Sale	120 g
*Boulangerie Lievito Fresco	100g
*Season Flavour Vaniglia	10 g
*Season Flavour Aroma Golden Lieviti	20 g

Procedimento:

* Aggiungere il sale a metà impasto con 200 g di acqua.
 * Aggiungere il lievito e gli aromi negli ultimi giri dell'impasto con 100 g di acqua.
 Miscelare gli ingredienti con l'acqua ottenendo un impasto liscio e asciutto. Riposo impasto a Temperatura ambiente per 30 minuti. Mettere l'impasto in frigorifero a 0-4 ° C per 12/14 ore. Incorporare 250/300 g di "Princess Pastry piatta" oppure Blonden Burro piatto per 1 kg di massa dando 3 pieghe a 3 avendo cura di dare un riposo di 20/30 minuti in frigorifero a +5 ° C tra una piega e l'altra. Riposare in frigorifero per 30 minuti, formare i croissant e metterli in forma lievitazione a 26-27 ° C con l'80% U.R. Cottura a 180 ° C per 18/20 minuti.

examples for

pastry use

CROISSANT WITH NATURAL YEAST

Ingredients:

Flour Golden Bakery	10 kg
BOULANGERIE Lievito Più / Natural yeast powder	1 kg
Sucel Caster Sugar	1.8 kg
Sucel Inverted Sugar	200 g
Hello Venere Plus	100 g
Slotten Princess cake or Blonden Fresh butter 82%	1 kg
Fresh eggs pasteurized	2 kg
Milky Whole milk UHT	500 g
* Cold water (0-5 ° C)	2.2 kg
* Salt	120 g
* Boulangerie Fresh yeast	100g
* Season Flavour Vanilla	10 g
* Season Flavour Golden Yeast	20 g

Way to use

* Add the salt to half dough with 200 g of water.
 * Add the yeast and flavorings in the final laps of the dough with 100 g of water.
 Mix the ingredients with water obtaining smooth and dry mass. Rest 30 minutes at environment temperature. Place the dough in the refrigerator at temperature 0-4 ° C for 12/14 hours. Add 250-300 g of Slotten Princess Pastry Plate or Blonden fresh butter 82% for mass of 1 kg, then make pleats 3x3 resting 20/30 minutes at 5 ° C for each folding. Rest 30 min. in refrigerator. Lay the dough to the desired thickness, cut the dough in triangles and make the croissants place them in stops rising to 26-27 ° C with 80% R.H. Bake at 180 ° C for 18-20 minutes.



VITERBO MILANO TERNI PESCARA PRATO FROSINONE RIMINI RAGUSA OLBIA PERUGIA
www.mancinelligroup.com