

Linea Pastry

HELLO![®]

MIX

Linea Bakery

MISCELE BI



MISCELE bilanciate e MIGLIORATORI per la PASTICCERIA e la panificazione Pastry and bakery balanced mix and improvers

Prodotti creati e sviluppati per professionisti del settore allo scopo di ottimizzare e standardizzare le produzioni. Le nostre miscele sono realizzate con ingredienti accuratamente selezionati per raggiungere un target di qualità molto alto. Il valore aggiunto offerto consiste non solo in una produzione affidabile e costante, ma anche nell'originalità e nella personalizzazione delle ricette.

Products created and developed for professionals in order to optimize and standardize production. Our blends are made with carefully selected ingredients to reach a very high quality target. The added value offered consists not only in a reliable and constant production, but also in recipes customization and originality.

MIGLIORI

BILANCIATE



Linea Bakery

Una gamma completa di prodotti dedicata alle miscele bilanciate e ai miglioratori per la panetteria e per la pizzeria.

A complete range of balanced mix and improvers for special breads and pizza production.



Linea Pastry

Una linea di miscele bilanciate, miglioratori e creme sviluppate e realizzate per le produzioni in pasticceria e per l'industria dolciaria.

A complete range of balanced mix, improvers and creams for pastry products realization.



RAFORN



Pinsa

LINEA BAKERY

Pinsa

Miscela per la realizzazione della Pinsa dall'origine antichissima unita alla tecnologia moderna. Alta digeribilità, lunga lievitazione, leggerezza e croccantezza.

Mix for Pinsa bread, the old origin combined with modern technology. High digestibility, long leavening, lightness and crunchiness.



Pinsa



MODO D'USO / WAY TO USE

Hellò Mix Pinsa 1 kg
Acqua (temp. consigliata 8°C)/*Water (recommended temperature 8°C)* 900 ml
Olio extra vergine di oliva/*Olive extra virgin oil* 15 g
Impastare 1 kg di miscela Hello mix Pinsa con 500 ml di acqua in 1° velocità per 5 minuti. Aggiungere l'olio di oliva extra vergine e la restante acqua 400 ml poco alla volta, portando l'impasto in 2° velocità per 10 minuti.
Lasciar lievitare l'impasto in una ciotola e coprire, conservando in frigorifero a + 4°C per 24 ore. Successivamente formare dei pani da 500 g, lasciar riposare per 1 ora circa alla temperatura di 30 °C, per ultimo spianare e allungare per 55 cm, spennellare con olio extra vergine di oliva e infornare a temperatura di 280 °C per 7 minuti.

Mixing 1 kg of Hello mix Pinsa with 500 ml of water in first speed for 5 minutes. And then, to add the oil extra virgin olive and gradually the rest of water 400 ml at second speed for 10 minutes. The dough must leaven for 24 hours in the refrigerator at + 4 ° C. Make loaves of 500 g, leaving to rest for about 1 hour at a temperature of 30 °C. Flatten and stretch it about 55 cm, add extra virgin olive oil and bake at 280 °C for 7 minutes.

Disponibile in sacchi da **1 kg**
Disponibile in sacchi da **10 kg**



Pane Murge
DELLE

LINEA BAKERY

Pane delle Murge

Miscela per la realizzazione del tradizionale Pane delle Murge, ottenuto da semola di grano duro. Il prodotto finito ha un'ottima crosta dorata, profumo e sapore unico.

Mixture for the realization of the Murge traditional bread, product obtained by durum wheat flour. The finish product has a golden crust, excellent flavour and taste.



Pane Murge
DELLE



MODO D'USO / WAY TO USE

Hellò Mix Pane delle Murge 1 kg
Acqua (temp. consigliata 18°C)/Water (recommended temperature 18°C) 750/800ml
Impastare 1 kg di miscela Hello mix Pane delle Murge con 600 ml di acqua in 1ª velocità per 5 minuti, poi aggiungere la restante acqua 150/200 ml. Lasciar riposare l'impasto per 1h 15 minuti alla temperatura di 28°C. Successivamente spezzare l'impasto e dare la forma desiderata, lasciare riposare coprendo con teli per 50/60 minuti. Realizzare pezzatura di 500 g e infornare a 220°C per 35 min. a valvola chiusa e 10 min. a valvola aperta.

Mixing 1 kg of Hello mix Pane delle Murge with 600 ml of water in first speed for 5 minutes, and then add the rest of water. Leave the mixture to rest for 1h15 minutes at a temperature of 28 ° C. Then break the dough and give the desired shape, leave to rest covering with sheets for 50/60 minutes. Make pieces of 500 g and bake at 220 ° C for 35 min. with valve closed and 10 min. with open valve.

Disponibile in sacchi da **1kg**
Disponibile in sacchi da **10 kg**

LINEA BAKERY

PIZZA CROCK plus



Miscela bilanciata realizzata per la preparazione di pizza croccante, grissini semplici e vari gusti.

Balanced mix used for pizza and breadsticks preparation.

MODO D'USO / WAY TO USE

Hellò Mix Pizza Crock plus	1 kg
Acqua/ <i>Water</i>	470/500 ml
Boulangerie Lievito fresco/ <i>Boulangerie Fresh Yeast</i>	20-30 g
oppure Boulangerie Lievito secco/ <i>or Boulangerie Dry Yeast</i>	10 g

Impastare le polveri con l'acqua e il lievito fino ad ottenere una massa liscia e asciutta. Formare pezzature da 700 g ed arrotolare. Riposo 30 min. a temperatura ambiente. Stendere la pasta fino a ricoprire una teglia 40x60 leggermente unta con Raseno Olio extra vergine di oliva. Lasciare lievitare a 30°C con umidità relativa 85% per 1 ora. A metà lievitazione passare il rullo buca-sfoglia, spennellare leggermente con Raseno Olio extra vergine di oliva ed aggiungere del sale ed a piacere spezie. **Cottura:** 200°C per 15-18 min. (a seconda del tipo di forno). Aprire la valvola negli ultimi 5-8 minuti.

*Mix the powders with water and yeast obtaining a smooth mass. Form pieces of 700 g and roll. Rest for 30 min at room temperature. Put the dough in baking pan with Raseno Extra virgin olive oil. Leavening at 30°C with moisture of 85% for 1 hour. At mid leavening pierce the dough and brushing the surface with Raseno extra- virgin olive oil and add salt and spices. **Baking** at 200°C for 15-18 min. Open the valve last 5-8 min.*



Disponibile in sacchi da **10 kg**



5 CEREALI plus

Miscela bilanciata realizzata per la preparazione di pane ai 5 cereali, con alto contenuto di fibre.

Balanced mix used for 5 cereals bread preparation with high fibers content.

MODO D'USO / WAY TO USE

Hellò Mix Cinque Cereali plus	1 kg
Boulangerie Lievito fresco/ <i>Boulangerie Fresh Yeast</i>	50/60 g
Acqua/ <i>Water</i>	550 ml

Impastare fino ad ottenere una massa liscia e omogenea, dare la pezzatura desiderata, riposo 15 minuti. Modellare a piacere, far lievitare in cella con U.R. 85% e temperatura 26/28°C. **Cottura:** 220 °C per 20 minuti con valvola chiusa ed immissione di vapore, ultimi 15 minuti a 180°C a valvola aperta.

*Mixer the ingredients obtaining an homogeneous dough. Form the pieces and rest for 15 min. Leavening at moisture of 85%. **Baking** at 220°C for 20 min and last 15 min at 180°C with open valve.*



Disponibile in sacchi da **1 kg**
Disponibile in sacchi da **10 kg**



LINEA BAKERY

TOST plus

Tostplus

Hello mix Tost plus è una miscela bilanciata in polvere per la preparazione di pan carrè, pan bauletto, pan brioche, sandwich, panini morbidi, hamburgers, focacce, etc. Ha un eccellente gusto e aroma di pane e resta soffice e fresco per 2-3 giorni dalla produzione (in condizioni di preparazione e conservazione adeguate). Il prodotto può essere surgelato sia prima della lievitazione che dopo la cottura appena tiepido.

Balanced mix powder used for pan carrè, soft bread, sandwich, hamburgers and focaccia bread production. It has an excellent taste and bread flavors; it remain soft for 2-3 days from production. It can be frozen before the leavening or after cooking.

MODO D'USO / WAY TO USE

Hellò Mix Tost plus	1 kg
Acqua/ <i>Water</i>	450/470 ml
Boulangerie Lievito fresco/ <i>Boulangerie Fresh Yeast</i>	30 g
oppure Boulangerie Lievito secco/ <i>or Boulangerie Dry Yeast</i>	12 g

Impastare le polveri con l'acqua e il lievito fino ad ottenere una massa liscia e asciutta. Riposo 10 min. a temperatura ambiente. Formare nelle pezzature e forme desiderate. Lasciare lievitare a 30°C con umidità relativa 85% per 1-2 (a seconda della pezzatura). Lucidare con Luxdor.

Cottura: Per pezzature piccole (25-50 g): 230-240°C per 6-7 min. con vapore. Per pezzature grandi (300-400 g): 210°C per 18-20 min. con vapore. Prima della lievitazione si possono ricoprire i prodotti a piacere con semi di sesamo, semi di papavero.

Mix the powder with water and yeast obtaining a smooth mass. Rest 10 min at room temperature. Form the pieces at shape desired. Leavening at 30°C with moisture of 85% for 1-2 hours. Baking at 230-240°C for 6-7 min. for little pieces and at 210°C for 18-20 min for big pieces.



Disponibile in sacchi da **1 kg**
Disponibile in sacchi da **10 kg**



PANE LATINO plus

Pane Latino PLUS

Miscela bilanciata e realizzata per la preparazione di pane costituito da semola di grano duro, 10% fiocchi di farro e pasta acida di frumento.

Balanced mix used for preparation of bread, realized with remilled wheat semolina, 10% spelt flakes and wheat sourdough.

MODO D'USO / WAY TO USE

Hellò Mix Pane Latino plus	2000 g
Boulangerie Lievito fresco/ <i>Fresh yeast</i>	50 g
Raseno olio extravergine di oliva/ <i>Raseno extra vergin olive oil</i>	150 ml
Hellò mix Ciak plus	10 g
Acqua/ <i>Water</i>	1100/1200 ml

Impastare fino ad ottenere una massa liscia e compatta, riposo per 15/20 min coprendo con cellofan. Realizzare pezzature di 450/500 g dando una lieve formatura, riposo 10 min. Dare forma al prodotto, infarinare con farina integrale e lasciarlo lievitare a 30°C con UR 85%, a metà lievitazione effettuare i tagli. Cuocere a 230°C per 20 min a valvola chiusa con immissione di vapore ed ulteriori 15/20 min a 180°C a valvola aperta.

Mix the ingredients obtaining an homogeneous and smooth dough. Rest for 15/20 minutes covering with cellophane. Make loaves of 450/500 g, rest for 10 minutes. Give shape to the product, cover with whole flour and let it rise to 30°C with RU 85%, at mid-leaving make cuts. Baking at 230°C for 20 minutes at closed valve with steam input and a further 15/20 minutes with open valve.



Disponibile in sacchi da **1 kg**
Disponibile in sacchi da **10 kg**





HELLO'S
mix



LINEA BAKERY

SOYAPAN plus

SoyaPan
plus

Miscela bilanciata per la preparazione di pane alla soia con il 22,5% minimo di granella di soia tostata.

Balanced mix used for soy bread preparation with a minimum of 22,5% toasted soy.

MODO D'USO / WAY TO USE

Hellò Mix SoyaPan Plus 1 kg

Boulangerie Lievito fresco/**Boulangerie** Fresh Yeast 50 g

Acqua/**Water** 550 ml

Impastare fino ad ottenere una massa omogenea, dare la pezzatura desiderata (350 g circa), riposo per 15 minuti, modellare a piacere, far lievitare in cella con UR 85% e T 26/28°C. a metà lievitazione effettuare i tagli.

Cottura: 230°C per 20 minuti con valvola chiusa ed immissione di vapore, ultimi 15 minuti a 180°C con valvola aperta.

Mix the ingredients obtaining an homogeneous and smooth dough; give the desired piece (about 350 g), rest for 15 min. Modelling and let it rise U.R. 85% at a temperature 26/28°C at mid-leavening make cuts.

Baking: 230°C for 20 minutes with closed valve and steam input, last 15 minutes to 180°C with open valve.



Disponibile in sacchi da 1 kg
Disponibile in sacchi da 10 kg

GNOCCHI

Miscela bilanciata per la preparazione di gnocchi

Balanced mixture for the preparation of gnocchi

Gnocchi

MODO D'USO / WAY TO USE

Impastare 1000 g di miscela con 1250 ml di acqua fredda fino ad ottenere un impasto omogeneo. Porre su un piano infarinato l'impasto, tagliare a pezzi e con le mani infarinate e formare dei cilindri (della grandezza di un dito circa). Formare lo gnocco della pezzatura desiderata.

Knead mixture of 1000 g in 1250 ml with cold water, until you have a smooth paste. Place the dough on a floured surface, cut into pieces and with floured hands and form cylinder as big as a finger. Form the desired size of the gnocco.



Disponibile in sacchi da 1 kg
Disponibile in sacchi da 10 kg

DENSY ADDENSANTE plus

ADDENSANTE
DENSY

Addensante per polpa di pomodoro, per preparati di verdure, panna, etc. Il prodotto riduce la perdita di liquidi e dona la giusta consistenza al preparato.

Thickening agent for tomato sauce, vegetables preparations, creams, etc. Improve the structure of the product and avoid the liquid loss.

MODO D'USO / WAY TO USE

30/40 g di Densy per kg di pomodoro già condito oppure preparati a base di vegetale o panna, etc.

30/40 g of Densy each kg of tomato or vegetables preparations, cream, etc.



Disponibile in sacchi da 1 kg
Disponibile in sacchi da 10 kg

HELLO
mix

GranBrioche



LINEA PASTRY

Gran Brioche

Miscela bilanciata per la preparazione di paste lievitate e focaccine dolci da personalizzare con uva sultanina; il prodotto finito è soffice, dolce e con sapore originale.
Balanced mix for preparation of leavened dough and sweet brioche to personalized with sultanas; the finished product is soft, sweet and with original taste.



MODO D'USO / WAY TO USE

Hellò Gran Brioche	2200 g
Boulangerie lievito fresco (oppure 20 g Boulangerie Lievito secco in polvere)/Yeast fresh (or dry yeast)	60 g
Acqua/water	900 ml
Tuorlo d'uova fresche/eggs yolks	200 g
Blonden burro fresco 82%/butter	250 g
Sucrel zucchero semolato/sugar	250 g
Draik uva sultanina*(100/1kg di impasto/ dough)/Raisins	400 g

Impastare Hello miscela Gran Brioche, lievito Più e lievito fresco (o secco) per i primi 2/3 minuti poi si versa mano a mano l'acqua, aggiungendo tuorli d'uovo, zucchero e burro per 25 minuti in 1° velocità; ottenuto un impasto liscio, morbido e asciutto è possibile aggiungere uva sultanina considerando i kg di impasto, il tutto è miscelato in 2° velocità per 5 minuti. Lasciar riposare l'impasto per 1 ora a 28°C e 90% U.R., successivamente formare le pezzature desiderate e lasciar lievitare per circa 2 ore e 30 minuti, a temperatura di 30°C con 90-95% di umidità. Poco prima di cuocere in forno è possibile glassare con Hello cuba glassa e decorare con zucchero a granella personalizzando a piacimento il proprio prodotto. Infine, cuocere a 160°C per 40/45 minuti (pezzature medie da 450 g).

Mixing Hello Gran Brioche and fresh yeast (or dry yeast) in first 2/3 minutes then add water, egg yolks, sugar and butter for 25 minutes in first speed; obtained a smooth, soft and dry dough, after to add sultanas considering the kilos of dough, all mix in second speed for 5 minutes. Let the dough rest for 1 hour at 28°C and 90% of Humidity, then form the desired pieces and let rise for about 2 hours and 30 minutes, at a temperature of 30 ° C with 90-95% of Humidity. Just before baking it is possible to glaze with Hello cuba icing and decorate with granulated sugar to personalize your product as you like. Finally, cook at 160 ° C for 40/45 minutes (medium pieces about 450 g).

GranBrioche



Disponibile in sacchi da **1 kg**
Disponibile in sacchi da **10 kg**

HELLO!
mix



LINEA PASTRY

FESTA plus



Semilavorato per uso professionale per la realizzazione Panettone, Colomba, Pandoro e altri prodotti da forno a lievitazione naturale.

Mix for professional use for typical Italian Panettone, Colomba, Pandoro and bakery products with natural yeast.

MODO D'USO / WAY TO USE



PANETTONE

PRIMO IMPASTO/FIRST DOUGH

HELLO' FESTA PLUS

BOULANGERIE Lievitopiù - lievito naturale polvere/Natural yeast powder 750 g

GOLDEN BAKERY Farina di grano tenero /Wheat flour 750 g

Acqua/water 1750/1850 ml

Tuorlo d'uovo fresco/Fresh egg yolk 500 g

BOULANGERIE lievito fresco/ Fresh yeast 5 g

BLONDEN Burro fresco di Bretagna 82% grassi/fresh butter Britain 82% fats 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.

Mix the flour with, water, yeast, natural yeast, egg yolk and Festa plus 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.

SECONDO IMPASTO/SECOND DOUGH

Primo impasto/first dough

HELLO' FESTA PLUS 7755 g

Acqua/water 2000 g

SUCREL Zucchero semolato/sugar 375/400 ml

Tuorlo d'uovo fresco/Fresh egg yolk 800 g

BLONDEN Burro fresco di Bretagna 82% grassi/fresh butter Britain 82% fats 500 g

FRUIK Arancio a cubetti 12x12 TE/candied orange cubes 800/ 1000 g

FRUIK Cedro a cubetti 9x9/candied cedar cubes 750 g

DRAIK Uva sultanina 11 Jumbo/Sultan raisin 250 g

Aromi/Flavours 2000 g

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.

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 then 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 15 min until a thin film appear. Shape and put in the pan. Leaven for 5-6 hours at 28-30°C, 80-90% humidity. Before to bake leave the dough rest for 15 minutes at room temperature. Bake at 160 - 180°C for 50-55 min. After baking, the product should be put upside down until cold for 9-10 hours.



COLOMBA

PRIMO IMPASTO/FIRST DOUGH

HELLO' FESTA PLUS

BOULANGERIE Lievitopiù - lievito naturale polvere/Natural yeast powder 750 g

GOLDEN BAKERY Farina di grano tenero /Wheat flour 750 g

Acqua/Water 1700/1800 ml

Tuorlo d'uovo fresco/Fresh egg yolk 500 g

BOULANGERIE lievito fresco/ Fresh yeast 5 g

BLONDEN Burro fresco di Bretagna 82% grassi/fresh butter Britain 82% fats 1000 g

Miscelare Festa plus con farina, acqua, lievito fresco, Lievito più e tuorli per circa 20 minuti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Incorporare successivamente il burro. La temperatura dell'impasto deve essere di 26-28°C. Lasciar lievitare in cella di lievitazione a 26-28°C e con umidità 80-90% per circa 12 ore e comunque fino a raggiungere 4 volte il volume iniziale.

Mix the flour with, water, yeast, egg yolk and Hellò Festa plus for 20 minutes obtaining smooth and dry dough. Add butter. The temperature of the dough should be 26-28°C. Leaven the dough for 12 hours at 26-28°C, 80-90% humidity.



Disponibile in sacchi da **10 kg**



LINEA PASTRY

FESTA plus



SECONDO IMPASTO/SECOND DOUGH

Primo impasto/first dough

HELLO' FESTA PLUS

Acqua/water

SUCREL Zucchero semolato/sugar

Tuorlo d'uovo fresco/Fresh egg yolk

BLONDEN Burro fresco di Bretagna 82% grassi/fresh butter Britain 82% fats 800/1000 g

FRUIK Arancio a cubetti 12x12/candied orange cubes

Aromi/Flavours

7705 g

2000 g

350 ml

700 g

500 g

800/1000 g

2100 g

q.b.

Lavorare il primo impasto lievitato, aggiungendo **Festa plus** ed acqua per circa 20 minuti. Incorporare singolarmente, avendo cura di farli assorbire bene lo zucchero, i tuorli, il burro 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 e con umidità 80-90% per circa 90 min. Spezzare ed arrotondare, secondo il peso desiderato (60% per la formazione del corpo e 40% per le ali) 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. Prima di mettere in forno, ricoprire con glassa preparata precedentemente con **Hellò mix Cuba Glassa**, **Draik Mandorle Naturali intere** e **Sucrel zucchero a granella**, quindi spolverare con **Sucrel zucchero a velo**. **Cottura:** 180°C per circa 50-55 min. a valvola aperta. A fine cottura i prodotti devono essere capovolti e disposti con gli appositi sostegni a raffreddare.

Mix the first dough with Festa plus and water for 20 minutes. Then, add sugar, egg yolk, butter and flavours obtaining smooth and dry dough. Add then 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 (60% for the body and 40% for the wings), leave for 15 min until a thin film appear. Shape and put in the pan. Leaven for 4-5 hours at 28-30°C, 80-90% humidity. Before to bake leave the dough rest for 15 minutes at environment temperature. Before to bake, cover the product with the glaze prepared with **Hellò mix Cuba Glassa**, **Draik Natural whole almonds**, **Sucrel Sugar grains** and **Sucrel icing sugar**. **Baking:** 180°C for 50-55 min. After baking, the product should be put upside down until cold.

PANDORO

PRIMO IMPASTO/FIRST DOUGH

HELLO' FESTA PLUS

BOULANGERIE Lievitopiù - lievito naturale polvere/Natural yeast powder

GOLDEN BAKERY Farina di grano tenero /Wheat flour

BOULANGERIE Lievito secco/Yeast dry

Acqua/water

Tuorlo d'uovo fresco/Fresh egg yolk

BLONDEN Burro fresco di Bretagna 82% grassi/fresh butter Britain 82% fats

3000 g

600 g

750 g

10 g

1500 ml

800 g

1000 g

Miscelare **Hellò Festa plus** con farina, lievito più e lievito secco, successivamente aggiungere acqua (ideale a temperatura di 18°C) in prima velocità per 10 minuti creando l'impasto; portare in seconda velocità aggiungendo tuorli di uova e incorporare burro lasciando miscelare per circa 10 minuti fino ad ottenere un impasto liscio, asciutto e sufficientemente morbido. Lasciar lievitare in cella a 26°C per 5 ore, ottenendo il raddoppiamento del doppio volume dell'impasto iniziale.

Mix Hello Festa plus with wheat flour, natural yeast e dry yeast, and then add water (ideal temperature at 18°C) in first speed about 10 minutes; add in second speed egg yolks and fresh butter, mixing for about 10 minutes obtaining smooth, soft and dry dough. Leaven the dough at 26°C for 5 hours, 80-90% , obtaining the double volume of the initial mixture.

SECONDO IMPASTO/SECOND DOUGH

Primo impasto/first dough

HELLO' FESTA PLUS

Tuorlo d'uovo fresco/Fresh egg yolk

Panna **PRIMULA**/Cream Primula

SUCREL zucchero semolato/Sugar

BLONDEN Burro fresco di Bretagna 82% grassi/fresh butter Britain 82% fats

KING CIOKIS burro di cacao/Cocoa butter

SUCREL miele mille fiori/honey polyflora

7660 g

2000 g

500 g

300 g

900 g

1400 g

100 g

200 g

Miscelare il primo impasto lievitato aggiungendo **Hellò Festa plus** e tuorli di uova, miscelando per circa 5 minuti in prima velocità. Aggiungere lo zucchero semolato (consigliato zucchero extra fino) e incorporare il burro (ridotto a cubetti), successivamente aggiungere miele e burro di cacao liquido, ottenendo un impasto amalgamato lasciando per 15 minuti in seconda velocità, l'impasto deve essere liscio, asciutto e morbido. Riporre in cella di lievitazione a 28°C per 30 minuti.

Una volta terminato il tempo di lievitazione, formare una pezzatura e arrotondare secondo il peso desiderato, riporre negli stampi avendo avuto cura di ungerli preferibilmente con burro o altri oli/grassi adeguati. Gli stampi dovranno essere riposti in cella di lievitazione per circa 10/12 ore alla temperatura di 26°C con umidità 80/90%. Una volta raggiunta la lievitazione per il 95% all'altezza dello stampo, verrà posto in forno a temperatura di 170°C per 60 minuti circa (pezzatura da 1 kg), riservando attenzione negli ultimi 15 minuti in cui la valvola del forno dovrà essere aperta per terminare la cottura. (tempi e temperature di cottura dipendono dai forni utilizzati). Infine, il prodotto appena cotto dovrà essere lasciato raffreddare a temperatura ambiente per 4 ore, per poi togliere lo stampo e lasciar asciugare capovolgendo per almeno 4/5 ore.

Mix the first dough with Festa plus and yolk egg mixing for about 5 minutes in first speed. Add the sugar (recommended extra fine sugar) and incorporate the butter (previous reduced to cubes) add honey and liquid cocoa butter for 15 minutes in second speed obtaining smooth, soft and dry dough. Leavening cell at 28°C for 30 minutes. After the leavening time make the balls of the desired weight, shape and put in the mold previous grease added with butter or other oils/fats. Leavening for about 10/12 hours at a temperature of 26°C with 80/90% humidity. Reach the leavening with 95% height of the mold, bake at a temperature of 170°C for about 60 minutes (size of 1 kg), and watch out for the last 15 minutes in which the oven valve must be opened. (Cooking times and temperatures depend on the ovens used). Finally, the cooked product must be cooled at room temperature for 4 hours, then overturn and dry for 4-5 hours.

LINEA PASTRY

CUBA GLASSA

CUBA GLASSA



Materie prime selezionate di alta qualità, miscelate per la preparazione di glassa come guarnitura, in particolare per Colomba, Veneziana, Panettone glassato etc.
Selected high quality raw materials mixed to guarantee glaze preparation as decoration, in particular for Colomba, Veneziana, Glazed Panettone, etc.

MODO D'USO / WAY TO USE

HELLO' MIX CUBA GLASSA 1000 g
RASENO Olio di girasole/Sunflower oil 50 g
Albumi d'uovo/Egg white 280/300 g

Impastare **Hellò Cuba Glassa** con gli altri ingredienti in planetaria. La quantità dell'albumi da aggiungere dipende dalla morbidezza desiderata. E' preferibile lasciar riposare il composto prima di applicarlo sul dolce finito per almeno 2 ore, rimiscolando prima dell'uso. Per ottenere una glassa più chiara e croccante, si consiglia di montare a neve 350 g di albumi.

Mix the ingredients and the quantity of egg depend to desired smoothness. Let the mixture stand before apply it on the finish product for 2 hours, remixing before to use. To obtain a more light color and crunchy glaze, whip 350 g white egg.



Disponibile in sacchi da 1 kg
Disponibile in sacchi da 10 kg

MARITONZO+ plus

Maritozzo+
PLUS



Miscela bilanciata con lievito naturale per la preparazione di Maritozzo tipico romano e pane all'uva. *Balanced mix with natural yeast for preparation of typical roman Maritozzo and sweet bread with sultanas.*

MODO D'USO / WAY TO USE

HELLO' MARITONZO plus/ HELLO' MARITONZO plus 1000 g
Uova intere/Whole egg 100 g
Acqua/Water (temperatura ideale 20°C/ideal temperature 20°C) 320 ml
Uva sultanina/ Raisin 250 g

Impastare 1 kg di miscela **Hellò Maritozzo Plus** aggiungendo uova intere e acqua alla temperatura ideale di 20°C. Impastare tutti gli ingredienti per 5 minuti in prima velocità e altri 5 minuti in seconda velocità; quando la pasta è liscia e asciutta aggiungere 250 g di uva sultanina. Far lievitare per 2 ore in cella a 28° C con U.R. al 90%. Ridurre in pezzi da 80 g e mettere in cella per un'ora a 30° C con U.R. al 90%. Lucidare con Luxdor ed infornare. Cottura a 200° C per 12 minuti e lasciarlo raffreddare per 10 minuti.

Mixing 1 kg of Hellò Maritozzo Plus adding whole eggs and water at ideal temperature 20° C. Mixing all ingredients for 5 minutes in first speed and other 5 minutes in second speed, when the dough is smooth and dry add 250 g sultanas. Rise dough for 2 hours in a cell at 28° C with R.U. at 90%. Realize pieces of 80 g and leaved in a cell for 1 hour at 30° C with U.R. 90%. Gloss with Luxdor before to bake. Bake at 200° C for 12 minutes and let it cool for 10 minutes.



Disponibile in sacchi da 1 kg
Disponibile in sacchi da 10 kg

FROLLINO plus

Frollino plus



Semilavorato per uso professionale per la realizzazione di pasta frolla e biscotti frollini.

Semi-finished product for shortcrust pastry and biscuits production. For professional use.

MODO D'USO / WAY TO USE

PASTA FROLLA/TRADITIONAL SHORTCRUST PASTRY BASE PER MACCHINA/FOR MACHINE
Hellò FROLLINO plus 1 kg 10 kg
Uova e/o tuorli/Eggs and/or yolk 120/150 g 1,5 kg
Margarina cake o burro 82%/Margarine or butter 82% 275/300 g 3 kg

Impastare Margarina o Burro con le Uova, incorporare gradualmente **Hello Frollino plus** per il tempo strettamente necessario. **Cottura:** 200/220°C per 10 min. circa o secondo le proprie abitudini. *Knead margarine or butter with eggs, add Hello mix Frollino plus. Bake at 200/220°C for 10 min.*

FROLLINI MONTATI / WHIPPED FROLLINI BASE PER MACCHINA/FOR MACHINE
Hellò FROLLINO plus 1 kg 10 kg
Uova e/o tuorli/Eggs and/or yolk 200 g 2 kg
Margarina crema o burro/Margarine or butter 350/400 g 3,5 kg

Montare con spatola le Uova con la Margarina o il Burro. Incorporare gradualmente **Hello Frollino plus** per il tempo strettamente necessario. Colare secondo le forme desiderate.

Cottura: 180/200°C per 8-10 min. circa o secondo le proprie abitudini. *Whip with a spatula the eggs with the margarine or butter. Add Hello mix Frollino plus. Bake at 180/200°C for 8-10 min.*



Disponibile in sacchi da 1 kg
Disponibile in sacchi da 10 kg

hello'
mix

LINEA PASTRY

PAN di SPAGNA plus

Pan di Spagna
PLUS
Sponge Cake



Semilavorato per uso professionale per la realizzazione Pan di Spagna, rollè, torta Margherita, Sacher torte, etc. Ottimo sviluppo, struttura soffice e compatta.

Mix for professional use for Pan di Spagna, rollè, Margherita cake, Sacher cake, etc. Excellent leavening and soft structure.

MODO D'USO / WAY TO USE

PAN DI SPAGNA / SPONGE CAKE

Hellò Mix Pan di Spagna 1 kg
Uova intere/Whole eggs 600 g
Acqua/Water 200 ml

oppure/or
Hellò Mix Pan di Spagna 1 kg
Uova intere/Whole eggs 750 g
Acqua/Water 50 ml

Montare in planetaria con frusta ad alta velocità per 8-10 minuti. Versare in stampi. **Cottura:** 180°C per 25-30 minuti a valvola chiusa. Per teglie 40x60, cottura 35-40 minuti

Mix the ingredients at high speed for 8-10 min. Cooking at 180°C for 25-30 min.

PAN DI SPAGNA AL CACAO / SPONGE CAKE WITH COCOA

Hellò Mix Pan di Spagna plus 1 kg
Uova/Eggs 800 g
Acqua/Water 100 ml
Bakidol 10 g
Cacao/Cocoa 100 g

Montare in planetaria con frusta ad alta velocità per 8-10 minuti. Versare negli stampi. Cottura a 180°C per 25-30 minuti a valvola chiusa. Per teglie 40x60, cottura 35-40 minuti.

Mix at high speed for 8-10 minutes. Put in the round pan. Bake at 180°C for 25-30 min. For 40x60 baking pan, bake for 35-40 min.



Disponibile in sacchi da **1 kg**
Disponibile in sacchi da **10 kg**

CAKE & CAKE_{con yogurt} plus

cake & cake
con yogurt
PLUS



Semilavorato per uso professionale per la realizzazione di torte, tortine, pancake, etc. *Mix for professional use for cake, pan cake, etc.*

MODO D'USO / WAY TO USE

Miscelare tutti gli ingredienti con frusta piatta per 4-5 min. a media velocità. Colare negli stampi nella dose desiderata. **Cottura:** 170-180°C per 40-45 minuti. Per tortine alla frutta aggiungere a piacere frutta fresca o sciroppata prima della cottura. *Mixer all ingredients for 4-5 min. at medium speed. Baking at 170-180°C for 40-45 min. For cake with fruit, add fresh fruit before cooking.*

RICETTA BASE / BASE RECIPE

Hellò mix Cake&Cake plus con yogurt 1 kg
Uova/Eggs 500 g
Olio o burro fuso/Oil or butter 350 g
Latte/Milk 150 ml

MUFFIN E CAKE / MUFFIN AND CAKE

Hellò mix Cake&Cake plus con yogurt 1 kg
Uova/Eggs 350 g
Olio vegetale/Vegetable oil 300 ml
Acqua o latte/Water or milk 225 ml

TORTINE ALLA FRUTTA / CAKE WITH FRUIT

Hellò mix Cake&Cake plus con yogurt 1 kg
Uova/Eggs 500 g
Olio vegetale/Vegetable oil 400 ml
Per tortine alla frutta aggiungere a piacere frutta fresca o sciroppata prima della cottura.

For cakes with fruit add fresh or in syrup fruit before baking.



Disponibile in sacchi da **1 kg**
Disponibile in sacchi da **10 kg**

HELLO
mix

LINEA PASTRY

CIAMBELLONE plus

Ciambellone
PLUS

Semilavorato per uso professionale per la realizzazione del ciambellone. Ottimo colore, struttura e sapore. *Mix for professional use for ciambellone production. It gives to the product an excellent color, taste and texture.*

MODO D'USO / WAY TO USE

Hellò mix Ciambellone plus 1 kg
Uova/Eggs 500 g
Burro o olio vegetale/Butter or vegetable oil 400 g
Latte/Milk 100/150 ml

Miscelare tutti gli ingredienti con frusta piatta per 4-5 min. a media velocità, aggiungere latte gli ultimi due minuti. Colare negli stampi nella dose desiderata. **Cottura:** 170-180°C per 40-45 minuti.

Mix all ingredients for 4-5 min. at medium speed, add the milk in the last 2 min. Baking at 170-180°C for 40-45 min.



Disponibile in sacchi da **1 kg**
Disponibile in sacchi da **10 kg**

MUFFIN VANIGLIA plus

Muffin
Plus

Semilavorato per uso professionale per la realizzazione di Muffin American Style alla vaniglia ed anche al cacao. Ottimo sviluppo, struttura soffice e compatta. *Mix for the production of Vanilla and Cocoa American Style muffin. Excellent softness, volume and texture.*

MODO D'USO / WAY TO USE

MUFFIN ALLA VANIGLIA / VANILLA MUFFIN	MUFFIN AL CACAO / COCOA MUFFIN
Hellò Mix Muffin 1.000 g	Hellò Mix Muffin 1.000 g
Olio/oil 350 g	Olio/Oil 350 g
Acqua/water 250 ml	Acqua/Water 400 ml
Uova/eggs 300 g	Uova/Eggs 300 g
	Cacao/Cocoa 40-50 g
	oppure/or Ciokis Makao 180-200 g

Mescolare le polveri con acqua e uova per 1 minuto. Aggiungere l'olio e mescolare per altri 5 minuti con frusta piatta alla media velocità. In entrambe le ricette è possibile inserire farciture di gocce di cioccolato oppure choco chunks oppure frutta candita, frutta disidratata, etc. La farcitura di circa 500 g va inserita in ultimo dando una rapida miscelata finale. Cottura in pirottini da 80 g in forno ventilato: 10 minuti a 150-160°C ed ulteriori 8-10 minuti a 165°C.

Mix for 1 minute powders and water, add the oil and mix for 5 minutes at medium speed. In both recipes it is possible to insert filling like chocolate drops, choco chunks, dehydrated fruit, etc. The 500 g filling must be inserted at the end of the mixing. Bake in 80 g pans in fan oven: 10 minutes at 150-160°C and 8-10 minutes at 165°C.



Disponibile in sacchi da **1 kg**
Disponibile in sacchi da **10 kg**

AMOR POLENTA plus

Amor polenta

Semilavorato per la realizzazione del dolce tipico Amor polenta, plum cake, torte morbide, ciambelle, etc.

Mix for Amor polenta cake, plum cake, soft cake, etc., production.

MODO D'USO / WAY TO USE

AMOR POLENTA E PLUM CAKE ALLA RICOTTA / TYPICAL AMOR POLENTA

Hellò mix Amor polenta plus 1 kg
Uova/Eggs 500 g
Burro o margarina/Fresh butter or margarine 500 g

Miscelare tutti gli ingredienti con frusta piatta per 4-5 min. a media velocità. Colare negli stampi nella dose desiderata. **Cottura:** 170-180°C per 40-45 minuti. Per realizzare il **plum-cake alla ricotta**, sostituire alla margarina 500 g di ricotta.

Mix all ingredients for 4-5 min. at medium speed. Baking at 170-180°C for 40-45 min. For plum-cake with ricotta, replace the margarine with 500g of ricotta.

TORTINE E PLUM CAKE / CAKES AND PLUM CAKES

Hellò mix Amor polenta plus 1 kg
Uova/Eggs 500 g
Burro o Grancake Melange/Fresh butter or Grancake Melange 500 g

*E' possibile aggiungere 200 g di cubetti di arancio canditi, macedonia candita, uvetta, gocce di cioccolato. Miscelare tutti gli ingredienti con frusta piatta per 4-5 min. a media velocità. Colare negli stampi nella dose desiderata. **Cottura:** 170-180°C per 40-45 minuti.

It is possible to add 200 g candied orange, candied fruit cocktail, sultan raisin, chocolate drops. Mix the ingredients at medium speed for 4-5 minutes. Put in the pans. Baking: 170-180°C for 40-45 minutes.



Disponibile in sacchi da **1 kg**
Disponibile in sacchi da **10 kg**

hello!
mix

LINEA PASTRY

CROISSANT DOLCE plus



Hello mix Croissant dolce plus è una miscela bilanciata in polvere per la preparazione di croissant. Il prodotto può essere surgelato prima della lievitazione.

Powder mix for preparation of croissants. This product can be frozen.

MODO D'USO / WAY TO USE

Hellò mix Croissant dolce plus/Sweet croissant	1 kg
Acqua/Water	320/350 ml
Boulangerie Lievito fresco/ Boulangerie fresh yeast	50/60 g
Slotten Princess pastry piatta oppure	
Slotten Royal croissant piatta	200/250g

Impastare le polveri con l'acqua (T=30-35°C) e il lievito fino ad ottenere una massa liscia e asciutta. Riposo 1-2 ore a temperatura ambiente (o fino a raggiungimento del doppio del volume). Incorporare 250 g di margarina **Slotten Princess Pastry piatta** oppure **Slotten Royal Croissant piatta** ogni kg di massa dando 3 pieghe a 3 con riposo di 15 min. tra una piega e l'altra. E' possibile prima di incorporare la margarina, conservare in frigo per 8-12 ore.

Riposo 15 min. a 0-4°C. Stendere la pasta fino a raggiungere lo spessore desiderato, tagliare a triangoli e formare i croissant. Lasciare lievitare a 30°C con umidità relativa 85% per 2-3 ore. Lucidare con **Luxdor**

Cottura: 180°C per 18-20 min. (a seconda del tipo di forno).

Mix the powder with water (30-35°C) and yeast obtaining smooth and dry mass. Rest 1-2 hour at room temperature. Add 250 g of Slotten Princess Pastry Plate or Slotten Royal Croissant plate for Kg of dough folding 3x3 resting 15 min. for each folding. Rest 15 min. a 0-4°C. Lay the dough to the desired thickness, cut the dough in triangles and shape the croissants. Let rise at 30°C with moisture of 85 % for 8-12 hours. Add Luxdor on the surface to give brightness. Baking at 180°C for 18-20 minutes.



Disponibile in sacchi da **1 kg**
Disponibile in sacchi da **10 kg**



CROISSANT SALATO plus



Hello mix Croissant salato è una miscela bilanciata in polvere per la preparazione di croissant salato. Il prodotto può essere surgelato prima della lievitazione.

Powder mix for preparation of croissants. This product can be frozen before rising process.

MODO D'USO / WAY TO USE

Hellò Mix Croissant Salato	1 kg
Acqua/Water	450/470 ml
Boulangerie Lievito fresco/ Boulangerie fresh yeast	250 g
Slotten Princess Pastry piatta oppure/or Royal croissant piatta	
250 g	

Impastare le polveri con l'acqua e il lievito fino ad ottenere una massa liscia e asciutta. Riposo 30 min. a temperatura ambiente.

Incorporare 250 g di margarina **Slotten Princess Pastry piatta** oppure **Slotten Royal Croissant piatta** dando 3 pieghe a 3 con riposo di 15 min. tra una piega e l'altra. Riposo 15 min. a 0-4°C.

Stendere la pasta fino a raggiungere lo spessore desiderato, tagliare a triangoli e formare i croissant. Lasciare lievitare a 30°C con umidità relativa 85% per 2-3 ore. **Cottura:** 200°C per 15-18 min. (a seconda del tipo di forno utilizzato).

Mix the powders with water and the yeast obtaining a smooth and dry mass. Rest 30 min. at room temperature. Add 250 g of margarine Slotten Princess Pastry Plate or Slotten Royal Croissant Plate giving 3 to 3 with 15 minutes of rest. between a fold and the other. Rest 15 min. at 0-4 ° C. Roll out the dough until it reaches the desired thickness, cut into triangles and shape the croissants. Allow to rise to 30 ° C with relative humidity 85% for 2-3 hours. Baking: 200 ° C for 15-18 min. (depending on the type of oven used).



Disponibile in sacchi da **10 kg**



LINEA PASTRY

KRAPFEN plus

Krapfen
Plus

Miscela bilanciata per la produzione di krapfen, berline, ciambelle e bomboloni.

Balanced mix for krapfen, berline and donuts production.

MODO D'USO / WAY TO USE

Hellò Mix Krapfen	1000 g
Lievito fresco/fresh yeast	30/50 g
Acqua tiepida/Water	320 ml
Misto Uovo Pastorizzato/Pasteurized whole egg	120 g
Burro fresco o Margarina Crema	50 g
<i>Fresh butter or Margarine</i>	



Impastare tutti gli ingredienti per 15-20 minuti fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea. Per krapfen e berline, formare pezzi arrotondati nella pezzatura desiderata; per ciambelle e bomboloni tirare l'impasto nella sfogliatrice dando 2 pieghe a 3 e stampare la forma e la pezzatura desiderata. Lasciare lievitare a 32°C con 80% di umidità, per 90 minuti. Friggere in Ristoroil a 180°C per 3-4 minuti. Farcire a piacere e ricoprire con zucchero.

Mix all ingredients for 15-20 min until dough is smooth and homogeneous. For krapfen and Berline rounded pieces to form and size desired; for ciambelle and bomboloni, to pull in the dough sheeter giving 2 to 3 folds and print the form and size desired. Rise to 32°C with 80% humidity for 90 min. Fry in Ristoroil at 180°C for 3-4 min. Fill as desired and cover with sugar.



Disponibile in sacchi da **1 kg**
Disponibile in sacchi da **10 kg**

GRAN DESSERT ICE

Gran Dessert ice
Semifreddi

Preparato per l'elaborazione di semifreddi, mousse e bavarese; dona consistenza alla preparazione base.

Fine powder for the preparation of mousse and ice dessert. Improves the structure to the base preparation.

MODO D'USO / WAY TO USE

200 g di **Hellò mix** Gran dessert ice in 250 g di acqua a temperatura di 25-30 °C.

Unire la soluzione ottenuta ad 1 kg di panna precedentemente miscelata con 300 g di crema pasticcera e 300 g di pasta aromatizzata **Gelik** del gusto preferito (fragola, caffè, nocciola, etc.). Colare in stampi per semifreddi, abbattere e decorare a piacere. Il prodotto dona struttura, cremosità e facilità di taglio anche a temperature inferiori a 0°C.

*Add 200 g of **Hellò mix** Gran Dessert Ice in 250 gr of water at 25-30°C. Add this solution in 1 kg of cream mixed with pastry cream and 300 g of flavored paste **Gelik** (strawberry, coffee, hazelnut, etc.).*

Put in the pans for mousse and dessert and decorate. The product give the right structure and make the dessert creamy and easy to cut.



Disponibile in sacchi da **1 kg**

PANNA COTTA

Panna Cotta

Miscela bilanciata per la preparazione della Panna cotta.

Balanced mix for Panna cotta production.

MODO D'USO / WAY TO USE

Hellò Mix Panna cotta	100 g
Latte/Milk	300 ml

Portare ad ebollizione 300 ml di latte. Aggiungere 100 g di miscela. Agitare fino a completo scioglimento del prodotto e aggiungere 400/500 g di Panna Primula a temperatura ambiente avendo cura di miscelare uniformemente. Versare negli stampi, raffreddare in frigo da 2 a 4 ore.

Boil 300 grams of milk. Add 100 ml of mix. Stir until having a completely melted product and add 400-500 grams of Panna Primula at room temperature taking care to mix evenly. Pour into molds; cool in the fridge for 2 to 4 hours.



Disponibile in sacchi da **1 kg**

LINEA PASTRY

PANCAKE

Pancake

Semilavorato per uso professionale per la realizzazione Pan cake tipici American Style.

Mix for the preparation of typical American style Pancake

MODO D'USO / WAY TO USE

Hello mix Pancake
Acqua/Water

1 kg
900 ml

Miscelare in planetaria con frusta piatta a media velocità per 5-6 minuti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Riscaldare una padella antiaderente a bordo alto, versare la quantità desiderata e cuocere per il tempo necessario a rassodare su entrambi i lati.

Mix the ingredients at high speed for 5-6 min to obtain a smooth and homogeneous mass. Heat a large skillet (nonstick or cast-iron) or griddle over medium.



Disponibile in sacchi da **1 kg**
Disponibile in sacchi da **10 kg**

CHEF GEL SALATO



Miscela bilanciata per la preparazione di gelatina alimentare.

Mix powder for the preparation of food gelatin.

MODO D'USO / WAY TO USE

Chef gel salato/Salty Chef gel
Acqua/Water

80/100 g
1000 ml

Portare ad ebollizione acqua e zucchero, aggiungere Chef gel salato agitando e riportare a bollore.

Lasciar decantare per qualche minuto fino a che sparisce la schiuma (eventualmente passare attraverso un colino a rete fitta). Colare negli stampi e mettere in frigo il tempo necessario a gelificare. Per ottenere un effetto più morbido e cremoso del prodotto finito diminuire la quantità di prodotto disciolto fino a 60 g per litro.

Bring to boiling point water and sugar, add Chef gel salato mixing until the boiling point is reach again. Rest for some minutes, until the foam disappear (eventually strain). Put in the refrigerator until jelly. To obtain a softer gel, add only 60 g for liter.



Disponibile in sacchi da **1 kg**

CHEF GEL DOLCE



Miscela bilanciata per la preparazione di gelatina dolce, neutra o vari gusti.

Mix powder for the preparation of sweet, neutral or with taste gelatin.

MODO D'USO / WAY TO USE

Chef gel dolce /Sweet Chef gel
Acqua/Water
Zucchero/Sugar

80/100 g
1000 ml
200 g

Portare ad ebollizione acqua e zucchero, aggiungere Chef gel dolce agitando e riportare a bollore.

Lasciar decantare per qualche minuto fino a che sparisce la schiuma (eventualmente passare attraverso un colino a rete fitta). Colare negli stampi e mettere in frigo il tempo necessario a gelificare.

Bring to boiling point water and sugar, add Chef gel dolce mixing until the boiling point is reach. Rest for some minutes, until the foam disappear (eventually pass through a strainer). Put in the refrigerator until jelly.



Disponibile in sacchi da **1 kg**



LINEA PASTRY

CROCCANTE plus

Croccante Plus

Miscela per la preparazione di cialde a base di croccante e croccantini.

Mix powder for the preparation of crispy.



Disponibile in sacchi da **1 kg**
Disponibile in sacchi da **25 kg**

MODO D'USO / WAY TO USE

Hellò Mix Croccante plus	600 g
Mandorle affettate o a bastoncini/ <i>sliced or sticks almonds</i>	250 g
Macedonia candita a cubetti/ <i>mixed candied fruits</i>	150 g

Mescolare e cuocere a 200-210°C per 15 min.

Il prodotto ottenuto può essere adoperato come elemento decorativo su torte, crostate, fondi di pasta frolla precotti per la realizzazione di trancetti o spicchi di croccante oppure per preparare cestini o cannoli di croccante.

Mix the ingredients and cook at 200-210°C for 15 min.

The product obtained can be used to decorate cakes, pre-cooked short crust bases for the preparation of florentine, or to prepare pastry roll and basket crispy.



LUX PLUS

Prodotto diretto sostituto della glassa d'uovo a base di zucchero a velo e sciroppo di glucosio in polvere. *Substitute product of icing based on icing sugar and glucose syrup in powder.*

MODO D'USO / WAY TO USE

Setacciare su prodotto secco prima della cottura.

Put on the product with sieve before cooking.

*Disponibile variante in forma liquida: Luxdor (famiglia Delfix) agente glassante per una migliore brillantezza e colore.

* Also available in liquid form: Luxdor (Delfix family) frosting agent for better gloss and color.



Disponibile in sacchi da **1 kg**



RISO SOFFIATO

Prodotto ottenuto da riso riscaldato sotto pressione a getto di vapore continuo e successiva riduzione utilizzato per realizzare barrette, dessert, sfiziosi snack dolci, muffin di riso soffiato e altri usi anche nella ristorazione. *Product obtained from rice heated under continuous steam jet pressure and subsequent reduction used to make bars, desserts, delicious sweet snacks, puffed rice muffins and many other uses also in catering.*

Disponibile in conf. da **12 kg**



GRANELLA DI RISO

Granella dolce di riso, con il 46% di riso soffiato, zucchero caramellato e sciroppo di glucosio, con una leggera nota di miele. Adatta per realizzare barrette, dessert, sfiziosi snack dolci e altri svariati usi anche nella ristorazione.

Sweet rice grain, with 46% of puffed rice, caramelized sugar and glucose syrup, with a light note of honey. Suitable for shooting bars, desserts, delicious sweet snacks and many other uses also in catering.

Disponibile in conf. da **10 kg**



CORN FLAKES

Fiocchi di mais estrusi di forma irregolare, colore giallo ambrato tipico. Adatto per la realizzazione di molte ricette in pasticceria.

Extruded corn flakes with irregularly shaped and typical amber-yellow color. Suitable for the realization of many recipes in pastry.

Disponibile in conf. da **5 kg**



LINEA PASTRY CREME

CREMA A CALDO plus



Miscela bilanciata per la preparazione di crema pasticcera a caldo eccellente per gusto, uniformità e morbidezza.

Mix powder for custard cream production, with very good taste, softness and creamy. The selected high quality starches guarantee a very good workability and a very low possibility to get grains.

MODO D'USO / WAY TO USE

Hellò mix Crema a caldo plus	110-120 g
Latte/Milk	1 lt
Zucchero/Sugar	300 g
Tuorlo d'uovo/Pasteurized egg yolk	150 g



Miscelare le polveri aggiungendo le uova e 50 gr di latte. Una volta creata la pastella, versare il latte rimanente ed accendere il pasteurizzatore. *Mix the powders with eggs and 50 gr of milk. Add the rest of the milk and switch on the pasteurizer.*



Disponibile in sacchi da **1 kg**
Disponibile in sacchi da **10 kg**

JOLLY CREAM plus



Miscela in polvere per la preparazione di crema a freddo. Ideale per farcire bigné, croissant, bomboloni, crostate, torte, etc. Resistente alla cottura in forno ed alla surgelazione.

Powder mix for preparation of custard cream. Ideal for filling, croissant, krapfen and cake. Bake and frozen stable.

MODO D'USO / WAY TO USE

Hellò Jolly cream plus	400 g
Acqua/Water	1000 ml



Mescolare in planetaria con frusta ad alta velocità per 4-5 min fino ad ottenere una crema omogenea e brillante. E' possibile aromatizzare a piacere con pasta nocciola, cacao, cioccolato in polvere, frutta, etc. Per preparare un'ottima "Crema Chantilly", mescolare una parte di crema con 2 parti di panna o crema vegetale montata. *Mix at high speed for 4-5 minutes to obtain a homogeneous and brilliant cream. It is possible to aromatize adding hazelnut paste, chocolate powder, cocoa, fruit, etc. For an excellent "Chantilly", mix a part of cream with 2 parts of whipped cream.*



Disponibile in sacchi da **0,80kg**
Disponibile in sacchi da **10 kg**

DELICREM plus



Miscela bilanciata per la preparazione di un'eccellente crema ad elevato contenuto di latte, liscia, vellutata e brillante. Il prodotto ha un gusto molto delicato, è ottima per ogni tipo di farcitura ed è resistente sia alla surgelazione che al forno.

Balanced mix for smooth and bright custard cream preparation with a high milk content. The taste is really delicate, suitable for each kind of filling. Bake and frozen stable.

MODO D'USO / WAY TO USE

Hellò DeliCrem plus	400 g
Acqua/Water	1000 ml



Mescolare in planetaria con frusta ad alta velocità per 4-5 min fino ad ottenere una crema omogenea e brillante. E' possibile aromatizzare a piacere con pasta nocciola, cacao, cioccolato in polvere, frutta, etc. Per preparare un'ottima "Crema Chantilly", mescolare una parte di crema con 2 parti di panna o crema vegetale montata.

Mix at high speed for 4-5 minutes to obtain a homogeneous and brilliant cream. It is possible to aromatize adding hazelnut paste, chocolate powder, cocoa, fruit, etc. For a excellent "Chantilly", mix a part of cream with 2 parts of whipped cream.



Disponibile in sacchi da **0,80kg**
Disponibile in sacchi da **10 kg**



READY TO USE linea bakery

PIZZA plus



Miscela bilanciata per la preparazione di pizza in teglia e pizza alla pala.

Balanced mix for the preparation of pizza in bakin-pan or pizza to the shovel.

MODO D'USO / WAY TO USE

Hellò Mix Pizza plus RTU

Acqua/Water

1 kg
600/650 ml

Impastare le polveri in prima velocità con la spirale, con il 50% dell'acqua per 6 minuti. Aggiungere poi, poco per volta la restante acqua, continuando a mescolare alla seconda velocità per 5 min. Riposo impasto per 2-3 ore a 28°C, in un recipiente unto con olio extravergine di oliva (oppure fino al raggiungimento del triplo del volume). Pizza in teglia: disporre l'impasto in una teglia, schiacciandolo con delicatezza con le mani unte più volte e facendolo riposare dopo ogni lavorazione. Farcire a piacere **Cottura** a 220°C per 20-25 minuti avendo cura di aprire la valvola negli ultimi 5 minuti. Pizza alla pala: dare all'impasto una forma allungata, lavorando con le mani unte di olio extravergine di oliva l'intera superficie. E' opportuno alternare momenti di riposo alle brevi e delicate lavorazioni. Spennellare la superficie con un'emulsione preparata sciogliendo 20 gr di sale in 250 ml di acqua calda ed aggiungendo 500 ml di olio extravergine di oliva. Cottura a 220°C con vapore direttamente sulla base del forno per 20-25 minuti avendo cura di aprire la valvola negli ultimi 5 minuti.

Mix in a spiral kneader, at first speed, powder and half water for 6 minutes. Add gradually the rest of the water, mixing at second speed for other 5 minutes. Rest the dough for 2-3 hours at 28°C, in a oily plastic container (or until the triple volume). Pizza in baking pan: Put the dough in a baking pan, pressing gently with oily hands the entire surface with a short rest. Fill in your details. Bake at 220°C for 20-25 min. with steam valve open in the last 5 minutes. Pizza to the shovel: Work the dough with oily hands giving a lengthened shape pressing gently the entire surface with short rests while working. Brush the surface with a mixture prepared dissolving 20 gr salt in 250 ml hot water, adding 500 ml extra-virgin olive oil. Bake at 220°C for 20-25 min. directly on the oven floor opening the valve(no steam) in the last 5 minutes.



Disponibile in sacchi da 1 kg
Disponibile in sacchi da 10 kg



CIABATTA plus



Miscela bilanciata per la preparazione della ciabatta, pane tipico italiano.

Balanced mix for the preparation of the ciabatta. Typical Italian bread.

MODO D'USO / WAY TO USE

Hellò Mix Ciabatta plus RTU

Acqua/Water

Lievito naturale/*Natural yeast (come starter)*

1 kg
600/650 ml

5 g

Impastare in 1° velocità con la spirale per 5 minuti ed in 2° velocità per altri 7 minuti. Riposo impasto per 45-60 minuti a 28°C, in un recipiente unto con olio extravergine di oliva (oppure fino al raggiungimento del triplo del volume). Rovesciare l'intero impasto su una tavola spolverata con farina abbondante. Schiacciare l'impasto formando un rettangolo dello spessore di 4-5 cm. Tagliare a forma rettangolare o quadrata nella grammatura desiderata. Porre su assi di legno e lasciar lievitare per 30 min. A lievitazione ultimata, capovolgere le forme su telai di informamento stirando la pasta leggermente. Cottura a 220°C per 20 minuti con vapore ed ulteriori 15 minuti a valvola aperta.

*Mix at speed 1° for 5 minutes and at speed 2° for 7 minutes with spiral. Rest dough for 45-60 min. at 28 ° C, in a oiled container with extra virgin olive oil (or up to three times the volume achievement). Overthrowing the entire dough on a board dusted with plenty of flour. Press the mixture into a rectangle of 4-5 cm thickness. Cut to rectangular or square shape in the desired weight. Put on wooden boards and let rise for 30 minutes. At completed leavening, stretch the dough lightly. **Baking** at 220 ° C for 20 minutes with steam and further 15 minutes at the valve open.*



Disponibile in sacchi da 1 kg
Disponibile in sacchi da 10 kg



READY TO USE linea bakery

PANE LATINO RTU



Miscela bilanciata e completa per la preparazione del pane latino contenente farro granulato, speciale anche per pizza e grissini. *Balanced and completed mixture for the preparation of latin bread that contains granulate spelt, special for pizza and bread sticks.*

MODO D'USO / WAY TO USE

Hellò Mix Pane Latino RTU
Acqua/*Water*

1000 g
600 ml



Impastare in 1° velocità per 5 minuti ed in 2° velocità per 8 minuti con spirale. A impasto ultimato aggiungere 200 g di germe di farro. Temperatura di impasto 26° C. Lasciar riposare l'impasto per 20/30 minuti. Pezzature 250/300 g, arrotondare leggermente e lasciar riposare per 10 minuti. Formare e lievitare a 28/30° C con 80% U.R. Cottura con vapore a 220° C per 20 minuti ed ulteriori 15/20 minuti con valvola.

Mix in first speed for 5 minutes and in second speed for 8 minutes with spiral. When mixture is completed add 200 g of spelled germ. Dough temperatures 26 ° C. Allow the dough to rest for 20/30 minutes. Sizes 250/300 g, round slightly and leave for 10 minutes. Let rise 28/30 ° C with 80% R.U. Cooking with steam at 220 ° C for 20 minutes and further 15/20 minutes at 200 ° C with open valve.



Disponibile in sacchi da **10 kg**

MULTICEREALI



Miscela bilanciata e completa per la preparazione di pane ricco di cereali e contenete lievito naturale essiccato da pasta madre. *Balanced and complete mixture for the preparation of bread rich of natural cereals and containing dried yeast from sourdough starter.*

MODO D'USO / WAY TO USE

Hellò Mix multicereali RTU
Acqua/*Water*

1000 g
650/700 ml



Impastare in 1° velocità per 5 minuti ed in 2° velocità per 8 minuti con spirale. Temperatura di impasto 26°C. Lasciar riposare l'impasto per 20/30 minuti. Pezzature 250/300 g, arrotondare leggermente e lasciar riposare per 10 minuti. Formare e lievitare a 28/30°C con 80% U.R. Cottura con vapore a 220°C per 20 minuti e ulteriori 15/20 minuti a 200°C con valvola aperta.

Mix in first speed for 5 minutes and in second speed for 8 minutes with spiral. Dough temperature of 26° C. Allow the dough to rest for 20-30 minutes. Sizes 250/300 g, round slightly and leave for 10 minutes. Form and rise to 28/30 ° C with 80% R.H. Cooking with steam at 220° C for 20 minutes and further 15/20 minutes at 200° C with the valve open.



Disponibile in sacchi da **1 kg**
Disponibile in sacchi da **10 kg**

READY TO USE linea bakery

PANE INTEGRALE



Miscela bilanciata e completa per la preparazione di pane integrale, contenente frumento tostato e deamarizzato.

Balanced and complete mixture for the preparation of whole grain bread.

MODO D'USO / WAY TO USE

Hellò Mix Pane Integrale RTU 1 kg
Acqua/*Water* 650/700 ml
Germe di grano (a fine impasto)/ *wheat germ / finished kneading* 200g

Impastare in 1° velocità per 5 minuti ed in 2° velocità per 8 minuti con spirale. A impasto ultimato aggiungere 200 g di germe di grano. Temperatura di impasto 26°C. Lasciar riposare l'impasto per 20/30 minuti. Creare pezzature 250/300 g, arrotondare leggermente e lasciar riposare per 10 minuti. Formare e lievitare a 28/30°C con 80% U.R. Cottura con vapore a 220°C per 20 minuti e ulteriori 15/20 minuti a 200°C con valvola aperta.

Mix at speed 1° for 5 minutes and at speed 2° for 8 minutes with spiral. A mixture completed adding 200 g of wheat germ. Dough temperature of 26°C. Allow the dough to rest for 20-30 minutes. Sizes 250/300 g, round slightly and leave for 10 minutes. Let rise 28/30°C with 80% R.H. Cooking with steam at 220°C for 20 minutes and further 15/20 minutes at 200° C with open valve.



Disponibile in sacchi da **10 kg**



CIRIOLA plus

Miscela bilanciata per la preparazione della Ciriola romana; pane tipico romano completo di tutti gli ingredienti e lievito naturale essiccato da pasta madre

Balanced mix for the preparation of Ciriola romana; typical Roman bread.

MODO D'USO / WAY TO USE

Hellò Mix Pronto Ciriola plus RTU 1 kg
Acqua/*Water* 575/580 ml

Impastare gli ingredienti con spirale per 5 minuti a velocità lenta e 5 minuti a velocità rapida. Riposo impasto in cella di lievitazione per 30/40 minuti circa a 30° C con 75/80% di U.R. Spezzare in pezzi da circa 150/200 g, arrotolare leggermente e dare 10 minuti di riposo. Formare e lievitare per 60/90 minuti a 28° C con 75/80% di U.R. Prima di infornare incidere le ciriola ed infornare con vapore per 15 minuti a 220° C ed ulteriori 15 minuti a 200° C con valvola aperta.

Knead the ingredients with spiral for 5 minutes at slow speed and 5 minutes at fast speed. Resting dough in the leavening cell for 30/40 minutes at about 30° C with 75/80% R.U. Break into pieces about 150/200 g, roll slightly and give 10 minutes rest. Form and rise for 60/90 minutes at 28° C with 75/80% R.U. Before baking, cut the Ciriola and bake with steam for 15 minutes at 220° C and another 15 minutes at 200° C with open valve.



Disponibile in sacchi da **10 kg**



READY TO USE linea pastry

CROISSANT AL BURRO



Hello Croissant al burro è una miscela completa in polvere per la preparazione di croissant. Il prodotto può essere surgelato prima della lievitazione.

Powder mix for croissants preparation. This product can be frozen before rising process.

MODO D'USO / WAY TO USE

Hellò Mix croissant al burro RTU	1000 g
Acqua/Water	400/440 ml
Blonden Burro piatto o margarina per le pieghe/ <i>Blonden plate butter or margarine for pleats</i>	400/350g

Impastare le polveri con l'acqua fino ad ottenere una massa liscia e asciutta. Incorporare il burro piatto dando 3 pieghe a 3 con 20-30 min. di riposo in frigo a 0/+4°C. Far riposare altri 30 min. in frigorifero prima di stendere la pasta fino a raggiungere lo spessore desiderato, tagliare a triangoli e formare i croissant. Lasciare lievitare a 27-28°C con umidità relativa 85%. Cottura: 180°C per 18-20 min. (a seconda del tipo di forno).

Mix the powder with water. Embed butter plate giving 3 pleats to 3 with a rest of 15 min. between a crease and the other. Rest 20 min. at 0/+4 ° C. Roll out the dough until it reaches the desired thickness, cut into triangles and shape the croissants. Allow to rise to 27-28 ° C with relative humidity 85% for 3-4 hours about. Baking: 180 ° C for 18-20 min. (depending on the type of oven).



Disponibile in sacchi da **10 kg**

FROLLINO plus



Miscela completa per la realizzazione di pasta frolla e biscotti frollini. *Powder mix for shortcrust pastry and biscuits production.*

MODO D'USO / WAY TO USE

Hellò FROLLINO plus RTU	1 kg
Acqua/Water	120/200 ml

Mescolare delicatamente le polveri con acqua fino ad ottenere un impasto omogeneo. Riposo in frigorifero per 30 min. modellando a piacere le forme. Cottura: 200/220°C per 10 min. circa.
Mix the powder with water until dough is smooth. Rest in a refrigerator for 30 min. modeling as desired forms.
Cooking: 200/220 ° C for 10 min.



Disponibile in sacchi da **10 kg**



LINEA MIGLIORATORI

miglioratore VENERE plus

Venere

Mix contenente un'alta % di pasta acida di frumento ed ingredienti naturali, migliora la qualità della farina e degli impasti. Polvere biancastra senza corpi estranei.

Mix with high content of sour dough and natural ingredients, improving the quality of flour and the final product

DOSAGGIO CONSIGLIATO: 1,5% a 2% sulla farina.

RECOMMENDED DOSAGE: 1.5 – 2 % on the flour.

Dona volume e colore ed allunga la shelf life di croissant, pane per toast e sandwich, pane viennese, brioches.

Improve the volume, the color and the shelf life of croissant, soft bread, sandwich, brioches.



Disponibile in sacchi da **10 kg**



ZENITH FRESH

Miglioratore in pasta per tutti i tipi di paste lievitate. Dona freschezza e sofficità. Si adopera per croissant dolci, brioches, pani dolci al burro con uvetta, cioccolato etc. *Improver for all types of dough and for the production of croissant, brioches, sweet bread with butter, etc. Gives freshness and softness.*

DOSAGGIO: 10-15% su 1 Kg di farina e può andare in sostituzione totale o parziale dei grassi e parziale degli zuccheri.

WAY TO USE: 10-15% on 1 Kg of flour and it can total or partial replacement of fats and partial replacement of sugars.



Disponibile in secchi da **25 kg**

BREAD FRESH

Miglioratore in pasta per panificazione. Il prodotto è molto valido per la produzione di pani speciali, pani conditi, dona sofficità, volume, sviluppo, sapore.

Improver paste for special bread and gives softness, taste and volume.

DOSAGGIO: Il dosaggio consigliato, calcolato su 1 kg di farina è del 2-3%.

DOSAGE: 2-3% Hello Bread fresh each 1 Kg of flour.



Disponibile in sacchi da **25 kg**

LINEA MIGLIORATORI

GRAN MADRE plus

granmadre plus

Miscela di pasta acida di frumento devitalizzata e lievito naturale attivo. La pasta madre agisce sul glutine della farina migliorando la lievitazione. Il prodotto si presenta in polvere, colorazione brunastra. L'utilizzo della Gran Madre ha diversi vantaggi: digeribilità, lunga conservazione preservando qualità e gusto, ottima fragranza, stabilità nel tempo sul prodotto finito. Adatto a diverse applicazioni in pasticceria e panificazione.



Blend of devitalized wheat sourdough and selected natural yeast. The sourdough acts on the gluten of the flour improving the leavening. The product comes in powder, brownish color. The use of Gran Madre has several advantages: digestibility, long preservation preserving quality and taste, excellent fragrance, stability over time on the finished product. Suitable for various applications in pastry and bakery.

DOSAGGIO: 42 g min. per kg di farina.
DOSAGE: 42 g min. each 1 kg flour.



Disponibile in sacchi da **1 kg**
Disponibile in sacchi da **10 kg**

Miglioratore CIAK plus

Ciak plus

Miglioratore utilizzato per la preparazione di differenti tipi di pane. Dona una struttura soffice agli impasti.

Improver for different kind of bread, improve the leavening and it gives better structure and softness to the dough.

DOSAGGIO CONSIGLIATO: 1% in peso sulla farina.
RECOMMENDED DOSAGE: 1% on the flour.

MODO D'USO / WAY TO USE



Disperdere il miglioratore direttamente nella farina. Procedere normalmente nella produzione. Il prodotto contiene tutte sostanze naturalmente presenti nella farina di frumento.

*Per prodotti a base di farina di frumento gli ingredienti possono non essere dichiarati in etichetta.

*Mix directly in the flour. Proceed normally in production. The product contains all substances naturally present in wheat flour.
For wheat flour based bread you can avoid to declare any ingredients on the label.



Disponibile in sacchi da **10 kg**

ESTRATTO DI MALTO liquido

Estratto di malto liquido diastatico. Colore bruno, con unità Pollak 4500 min.

Diastatic extract liquid malt.

MODO D'USO / WAY TO USE

Prodotto utilizzato per rendere naturalmente gustose le proprie ricette per la pasticceria e la panificazione; migliorando colore, aroma, volume e croccantezza (grissini, pane a lunga e breve lievitazione, focacce, brioches, panettone, etc..)

The product is used naturally on the recipes for pastry and bakery; it improves color, flavour, volume and crunchiness of the finished product (breadsticks, long and short leavening bread, focaccia bread, brioches, Panettone, etc ..)



Disponibile in conf. da **25 kg**

LINEA MIGLIORATORI

Miglioratore DEA plus



Semilavorato utilizzato come miglioratore per la preparazione di differenti tipi di pane e per pasticceria.

Semi-finished product used as an improver for the preparation of different types of bread and for pastry.

DOSAGGIO CONSIGLIATO: 1-1,2% in peso sulla farina.

RECOMMENDED DOSAGE: 1-1,2% on the flour

MODO D'USO / WAY TO USE

Disperdere il miglioratore direttamente nella farina. Procedere normalmente nella produzione. Adatto per tutti i tipi di pane con aggiunta di grassi e pasticceria.

*Per prodotti a base di farina di frumento in etichetta bisogna dichiarare solamente l'emulsionante: E472e.

Mix directly in the flour. Proceed normally in production. Suitable for several kind of breads added with fats and for pastry production.

**For wheat flour based bread you can declare only: emulsifier: E472e.*



Disponibile in sacchi da 10 kg



Farina di frumento maltato

Sfarinato ottenuto dalla macinazione del grano tenero maltato.

Flour obtained by milling the malted wheat.

MODO D'USO / WAY TO USE

Coadiuvante tecnologico naturale per prodotti lievitati da forno. In panificazione l'impiego di malto va da 0,5% a 2% (kg 0,5-2 per quintale di farina) in base alle farine utilizzate e al tipo di lavorazione (approssimativamente 0,5%-1% per il pane; 1%-2% per grissini e focacce). Dosaggio nelle farine per l'industria molitoria: da 0,1% a 0,2%.

Natural technological adjuvant for baked leavened products. In bakery the use of malt goes from 0.5% to 2% (kg 0,5-2 for 100 kilograms of flour) based on the flour used and the type of processing (about 0.5% - 1% for the bread; 1% - 2% for breadsticks and buns). Dosage in flour for milling industry: from 0.1% to 0.2%.



Disponibile in sacchi da 25 kg



Miglioratore RELAX

Semilavorato per uso professionale che agisce come rilassante del glutine. Adatto a tutti gli impasti che presentano il problema del ritiro e la necessità di estensione: pizze, pasta sfoglia, piadine, baguettes, etc.

Semi-finished product for professional use acting as relaxing gluten. Suitable for all doughs which have the problem of the withdrawal and the necessity of extension: pizzas, pastries, wraps, baguettes, etc.

MODO D'USO / WAY TO USE

DOSAGGIO CONSIGLIATO: 0.5 - 1% sul peso della farina.

RECOMMENDED DOSAGE: 0.5 - 1% on flour weight.

Mescolare agli ingredienti abituali senza variare la dose del lievito.

Stir the usual ingredients without changing the yeast dose.



Disponibile in sacchi da 1 kg





Miscele bilanciate in polvere
per la pasticceria,
l'industria dolciaria
e la panificazione

