

#cioccolateria #confetteria #gelateria #confezionamento #caffetteria #cucina

PASTICCERIA INTERNAZIONALE

LX

LUXOR CONTEMPORARY DESIGN



sagi
www.sagispa.it

marzo 2018 | n° 299 | Anno 41

Poste Italiane Spa - Spedizione in Abbonamento Postale DL 353/2003 (Conv. In L. 27/02/04) Art. 1 Comma 1 - NO/TORINO N.03/2018 - IP - ISSN 392-4718



CHIRIOTTI  EDITORI

IN VIAGGIO CON LA FARINA

*La Repubblica Dominicana, che occupa la parte est dell'isola caraibica di Hispaniola, condividendola con Haiti, è la nostra meta del viaggio con **Molino Pasini**, guidati da **Giambattista Montanari**. Assaggiamo il *pan de maiz*, una semplice torta dolce*

Pan de maiz

farina di mais tipo bramata	g	200
farina Primitiva "300" tipo 2 Molino Pasini	g	140
farina Primitiva "100" tipo 1 Molino Pasini	g	60
baking	g	18
zucchero di canna	g	500
latte intero	g	500
burro liquido Corman 99% mg.	g	240
uova intere	g	200

Mescolare in planetaria attrezzata con la foglia i primi quattro ingredienti, aggiungere in successione latte, burro e uova. Colare 470 g di massa per ogni stampo da cake, imburato e infarinato, raffreddare almeno un paio d'ore in frigorifero a 4°C, infornare a 185°C per 20/25 minuti a valvola chiusa.

Giambattista Montanari
dimostratore Corman Professional
www.molinopasini.com
foto Giancarlo Bononi



