

Il "Fiorfiore" dell'Arte Bianca al fianco di Master Martini

GLI ITALIANI SONO I MIGLIORI PANIFICATORI AL MONDO, COME CONFERMANO LE ULTIME DUE EDIZIONI DEL CONCORSO INTERNAZIONALE "BREAD IN THE CITY", ORGANIZZATO DA SIGEP ABTECH

Un primato che Master Martini, da sempre al fianco degli artigiani, ha deciso di celebrare, avviando una collaborazione proprio con il team italiano Campione del Mondo di Panificazione 2016 e 2017, composto dal torinese Riccardo Liccione e dall'aostano Christian Trione.

I vincitori del concorso internazionale "Bread in the city" firmano 3 ricette realizzate in esclusiva per Master Martini con l'utilizzo delle referenze della linea Fiorfiore Panifi-



cazione. Oltre a mostrare la grande creatività dei Maestri dell'Arte Bianca, le ricette evidenziano quanto sia indispensabile la qualità degli ingredienti per dare concretezza all'estro creativo.

Una garanzia offerta appunto da Fiorfiore, la linea di semilavorati in polvere a elevato contenuto tecnologico e innovativo studiate e ottenute per offrire risultati sicuri e di qualità premium sia in termini di prestazioni sia di caratteristiche organolettiche.

Piramide atzeca

Ingredienti

2500 g Fiorfiore Atzeco
1300 g acqua
50 g lievito compresso

Per la decorazione:

Fiorfiore
Grani Bianchi

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti per 3 minuti in prima velocità e 8 minuti in seconda, fino a ottenere un impasto liscio. La temperatura dell'impasto deve essere 26°C. Dividere la pasta e metterla a lievitare 2400 g per 40 min a 26°C. Abbassare l'impasto restante a circa 1 cm e riporlo a raffreddare in frigorifero coperto. Spezzare l'impasto lievitato in pezzi da 600 g e formare delle palline, poi mettere a lievitare per altri 10 minuti circa a 27 °C e 75% U.R. Nel frattempo, stendere le camicie a 2,7 mm e ritagliare un quadrato 20x20 cm con l'aiuto di un coppapasta (foto 1). Usare

un mattarello per abbassare i lati delle sfere lievitate per ottenere una piramide, quindi inumidire la superficie della base e passarla nei Grani Bianchi. Appoggiare la piramide sul quadrato di pasta precedentemente formato e chiudere (foto 2). Posizionare in un cestino squadrato rivestito di carta forno (foto 3) e mettere a lievitare per 50 minuti a 27°C e 75% U.R. Decorare la superficie con l'aiuto di uno stencil, incidere la camicia e infornare a 210°C per 35 minuti con vapore (foto 4).

Scopri tutte le ricette su www.mastermartini.com



Master Martini

UNIGRÀ S.R.L.

Via Gardizza 9/B
48017 Conselice (RA) - Italia
Tel +39 0545 989511
Fax +39 0545 85061

www.mastermartini.com