

Insieme
per passione

Agivega® 

Miscele per
Panificazione

PANE PROTEICO

- ✓ RICCO DI PROTEINE
- ✓ RICCO DI FIBRE



PANE PROTEICO

Ricco di proteine: una tendenza in crescita

Gli alimenti ricchi di proteine stanno avendo un vero **boom nel mercato italiano**.

Una tendenza nata dai giovani sportivi, ma che ormai coinvolge consumatori di età diverse con esigenze distinte, intercettando bisogni differenziati da parte di più componenti del nucleo familiare.

Comune a tutte le fasce di età, la **ricerca di un'alimentazione equilibrata e salutare** è una tendenza di crescente importanza anche nel segmento dei prodotti da forno.

Pane Proteico: le caratteristiche e i vantaggi

Pane Proteico è una miscela per panificazione che rappresenta una **grande opportunità per i panificatori**, per soddisfare le esigenze della propria clientela con prodotti da forno di alta qualità.

Pane Proteico è a base di **farina integrale** e **semi di lino**, **semi di girasole**, **semi di sesamo**, **granella di soia**, **farina di soia**, **farina di semi di zucca** e **crusca di pisello** ed offre circa **15 g di proteine per 100 g di pane***.

- ✓ Permette la dichiarazione "**RICCO DI PROTEINE**" *
- ✓ Permette la dichiarazione "**RICCO DI FIBRE**" *
- ✓ **Uso**: 50% sul peso delle farine
- ✓ **Versatilità**: una varietà di ricette disponibili
- ✓ **Facilità** di lavorazione
- ✓ In linea con le più recenti **tendenze di mercato**
- ✓ **Etichetta pulita** (senza emulsionanti e altri additivi)
- ✓ **Ottimo gusto** del prodotto finito

* secondo le ricette indicate e con una farina con un tenore di proteine del 14%.



Insieme
per passione



PANE PROTEICO

Codice	Nome Prodotto	Descrizione	Formato	Dose di utilizzo	Processo indicato
✓ 10235421	Pane Proteico	Pane Proteico è una miscela che consente di ottenere pani e altri prodotti da forno dal gusto ottimo e caratterizzato, con le dichiarazioni* "ricco di proteine" e "ricco di fibre".	10 kg	50%	

* secondo le ricette indicate



ETICHETTA
PULITA



PROCESSO
DIRETTO



SCOPRI DI PIÙ

Settembre 2023

sv.adv

CSM Ingredients Italia S.p.A.

V.le Santa Maria della Croce 12, 26013 Crema (CR) - Tel. 0373/8961

| www.csmingredients.com | www.aginega.it



Informazioni nutrizionali*

Ricetta	Per 100 g di prodotto finito								
	Energia (kcal)	Grassi	di cui saturi	Carboidrati totali	di cui zuccheri	Fibre	Proteine	Sale	Rapporto Proteine/Energia (%)
Pan Bauletto	280,3	8,1	1,1	34,5	1,3	7,7	15,16	1,0	21,63%
Pane da Hamburger	280,3	8,1	1,1	34,5	1,3	7,7	15,16	1,0	21,63%
Focaccia	293,8	10,0	1,4	33,9	1,2	7,5	14,89	1,0	20,26%
Grissini	365,2	12,4	1,7	42,2	1,5	9,4	18,50	1,2	20,26%
Crackers	365,2	12,4	1,7	42,2	1,5	9,4	18,50	1,2	20,26%

*valori teorici calcolati sulla base di valori medi delle singole materie prime utilizzate e delle ricette, considerando un valore medio statistico di proteine della farina W350 di almeno il 14%.

NOTA BENE: Secondo il regolamento Europeo sui claims nutrizionali (REGOLAMENTO CE N. 1924/2006), "Ricco di proteine" può essere dichiarato solo quando almeno il 20% delle calorie di un prodotto finito alimentare è fornito dalle proteine.

Pan Bauletto proteico



230°C 3 min.
200°C 32 min.



200°C 3 min.
170°C 32 min.

INGREDIENTI PESO PREPARAZIONE

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Pane Proteico	500 g	Impastare tutti gli ingredienti per 4 minuti in prima velocità e 7 minuti in seconda velocità, e comunque fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciare riposare l'impasto per circa 10 minuti sul tavolo, coperto da un telo di plastica. Spezzare in pastelle del peso desiderato (proporzionate allo stampo utilizzato), arrotondare e lasciare riposare altri 10 minuti, sempre coperto da un telo di plastica. Procedere con la filonatura e adagiare l'impasto nell'apposito stampo. Porre in cella di lievitazione a 30°C e 80% di umidità per circa 60/90 minuti e comunque fino a che la parte superiore del bauletto sia uscita dallo stampo di circa 5 mm.
Farina 350 W	500 g	
Lievito compresso	30 g	
Sale	5 g	
Acqua	600 g	

I tempi di cottura suggeriti si riferiscono a pezzature di 450-470 g di prodotto crudo.

Forno statico: infornare con vapore a 230°C. Dopo 3 minuti dall'infornamento portare il forno ad una temperatura di 200/210°C e cuocere per altri 32 minuti. Totale tempo cottura 35 minuti (gli ultimi 3 minuti valvola aperta).

Forno ventilato: infornare con vapore a 200°C. Dopo 3 minuti dall'infornamento portare il forno ad una temperatura di 170/180°C e cuocere per altri 32 minuti. Totale tempo cottura 35 minuti (gli ultimi 3 minuti valvola aperta).

Quando il prodotto esce dal forno aspettare qualche minuto e poi toglierlo dallo stampo.





Pane da Hamburger proteico



INGREDIENTI PESO PREPARAZIONE

Pane Proteico	500 g
Farina 350 W	500 g
Lievito compresso	30 g
Sale	5 g
Acqua	600 g

Impastare tutti gli ingredienti per 4 minuti in prima velocità e 7 minuti in seconda velocità e comunque fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciare riposare l'impasto per circa 10 minuti sul tavolo, coperto da un telo di plastica. Spezzare delle palline del peso desiderato (circa 80 g) ed adagiarle su un asse di legno ben infarinato, coprendo con un telo di plastica. Dopo 20 minuti, o quando le palline saranno ben rilassate, sfarinare le palline e con un'altra asse di legno procedere con una forte pressione abbassando le palline il più possibile. Posizionare su teglia in cella di lievitazione a 30°C e 80% di umidità per circa 60/70 minuti.

Forno statico: infornare con vapore a 230°C per circa 12 minuti.

Forno ventilato: infornare con vapore a 200-210°C per circa 12 minuti.

Focaccine proteiche



INGREDIENTI PESO PREPARAZIONE

Pane Proteico	500 g
Farina 350 W	500 g
Olio di oliva	30 g
Lievito compresso	30 g
Sale	5 g
Acqua	600 g

Impastare tutti gli ingredienti per 4 minuti in prima velocità e 7 minuti in seconda velocità e comunque fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciare riposare l'impasto per circa 10 minuti sul tavolo coperto da un telo di plastica. Spezzare delle palline del peso desiderato (circa 30 g) e posizionarle su teglia antiaderente, coprendo con un telo di plastica. Porre le teglie in cella di lievitazione a 30°C e 80% di umidità per circa 20 minuti. Togliere la teglia dalla cella e procedere a formare le focaccine premendo con i polpastrelli arrivando a dare la classica forma della focaccina. Spennellare con acqua e schiacciare una seconda volta con i polpastrelli. Porre le teglie in cella di lievitazione a 30°C e 80% di umidità per circa 60/70 minuti. Togliere dalla cella, cospargere la superficie delle focaccine con un po' di sale di dimensione media e quindi infornare.

Forno statico: infornare con vapore a 230°C e cuocere per circa 10/12 minuti.

Forno ventilato: infornare con vapore a 200-210°C e cuocere per circa 10/11 minuti.





Grissini e Crackers proteici

INGREDIENTI PESO PREPARAZIONE

Pane Proteico	500 g
Farina 350 W	500 g
Olio di oliva	30 g
Lievito compresso	30 g
Sale	5 g
Acqua	600 g

Impastare tutti gli ingredienti per 4 minuti in prima velocità e 7 minuti in seconda velocità e comunque fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciare riposare l'impasto per circa 10 minuti sul tavolo, coperto da un telo di plastica.

GRISSINI STIRATI: Formare a questo punto dei filoni da circa 400 g e posizzarli su un asse di legno coprendo con un telo di plastica. Porre le assi in cella di lievitazione a 30°C e 80% di umidità per circa 20 minuti. Quando i filoni saranno ben lievitati, procedere alla realizzazione dei grissini. Tagliare delle strisce di circa 1 cm di larghezza, passarle nella farina di grano duro ed allungare con delicatezza. Adagiare successivamente su una teglia da forno possibilmente forata. Porre le teglie in cella di lievitazione a 30°C e 80% di umidità per circa 60/70 minuti. Togliere dalla cella e quindi infornare.

CRACKERS: Formare a questo punto delle pastelle da circa 500 g (per teglie 60x40) e posizzarle su un asse di legno coprendo con un telo di plastica. Porre le assi in cella di lievitazione a 30°C e 80% di umidità per circa 20 minuti. Quando le pastelle saranno ben lievitate procedere alla realizzazione dei crackers. Abbassare con la sfogliatrice fino ad ottenere la larghezza e lunghezza necessaria per ricoprire completamente la teglia da forno 60x40. Raccogliere la pasta laminata con un mattarello e quindi adagiarla sulla teglia 60x40 precedentemente ricoperta da carta da forno. Bucare con un bucafoglia. Porre le teglie in cella di lievitazione a 30°C e 80% di umidità per circa 60/70 minuti. Togliere dalla cella, salare leggermente in superficie e procedere ad incidere la superficie della pasta con una rotella, formando dei quadratini della grandezza desiderata.

Forno statico: infornare con vapore a 220°C, abbassare il forno a 200°C e cuocere per circa 10 minuti. Aprire la valvola, abbassare il forno a 180°C e quindi portare a fine cottura/asciugatura (altri 10 minuti circa).

Forno ventilato: infornare con vapore a 200°C, abbassare il forno a 180°C e cuocere per circa 10 minuti. Aprire la valvola, abbassare il forno a 160°C e quindi portare a fine cottura/asciugatura (altri 10 minuti circa).

