

Agivega® 



combicorn

Un impasto per tutti i gusti!



È l'innovativa gamma di semilavorati per panificazione che rivoluziona il processo di lavorazione dei pani speciali.

Combicorn si aggiunge all'impasto per pane che prepari quotidianamente secondo la tua ricetta tradizionale, senza la necessità di preparare ulteriori impasti, semplificando la lavorazione e riducendo i tempi di produzione.

Partendo da un UNICO impasto potrai ottenere 4 gustosi tipi di pane diversi, oltre al pane solitamente prodotto, con la massima flessibilità.



il tuo impasto base

secondo la tua ricetta tradizionale, utilizzando i tuoi ingredienti ideali e scegliendo il miglioratore o coadiuvante preferito

una parte del tuo impasto base

una parte del tuo impasto base

Prosegui la tua lavorazione abituale per la produzione del pane



Prendi una parte del tuo impasto base e aggiungi Combicorn.
Otterrai in modo semplice e rapido
fino a 4 tipi di pane diversi, caratterizzati e gustosi.

Combicorn
cereali

Combicorn
germe di grano

Combicorn
girasole

Combicorn
ZUCCA





i vantaggi della gamma Combicorn



semplificazione della produzione

Si possono ottenere diversi tipi di pane semplicemente aggiungendo i Combicorn alla fine del tuo impasto abituale, evitando ulteriori pesate di ingredienti e la preparazione di tanti piccoli impasti;



risparmio di tempo

Riducendo le fasi di preparazione, i Combicorn ti permettono di ottenere tanti tipi di pani diversi **molto più rapidamente rispetto al solito**;



quattro possibili caratterizzazioni differenti

tutte ricche e gustose!

Inoltre puoi dare spazio alla tua creatività miscelando uno o più Combicorn insieme per ottenere un pane ancora più unico;



flessibilità nel dosaggio

I Combicorn possono essere usati in percentuali variabili dal 5 al 50% (di Combicorn macerato) sul peso dell'impasto base, permettendo la massima personalizzazione;



con pasta acida

Grazie alla pasta acida il prodotto finito ottenuto risulta essere ancora **più ricco e gustoso**;



etichetta pulita

I Combicorn non contengono miglioratore o coadiuvante, permettendoti di scegliere quello preferito e più adatto al processo produttivo impiegato (diretto, ferma lievitazione o surgelazione), consentendo, nel caso di utilizzo di un coadiuvante, di avere un'etichetta pulita del pane.



alta versatilità

Con i Combicorn puoi preparare tanti tipi di pane anche di pezzature diverse e golosi snack;



Flessibilità nel dosaggio

I Combicorn consentono di scegliere la caratterizzazione più adatta ai gusti della propria clientela.

I Combicorn possono essere infatti usati in percentuali variabili dal 5 al 50% (di Combicorn macerato) **sul peso dell'impasto base.**

Esempi di utilizzo alle diverse percentuali d'uso

IMPASTO FINALE: Combicorn macerato + impasto base abituale

	Dosaggio Combicorn macerato in % sul peso dell'impasto base						
PRIMA FASE	5%	10%	20%	25%	30%	40%	50%
Combicorn	0,300 kg	0,600 kg	1,200 kg	1,500 kg	1,800 kg	2,400 kg	3,000 kg
Acqua	0,200 kg	0,400 kg	0,800 kg	1,000 kg	1,200 kg	1,600 kg	2,000 kg
Combicorn macerato	0,500 kg	1,000 kg	2,000 kg	2,500 kg	3,000 kg	4,000 kg	5,000 kg
SECONDA FASE							
Impasto base	10,000 kg	10,000 kg	10,000 kg	10,000 kg	10,000 kg	10,000 kg	10,000 kg
Combicorn macerato	0,500 kg	1,000 kg	2,000 kg	2,500 kg	3,000 kg	4,000 kg	5,000 kg
Impasto finale	10,500 kg	11,000 kg	12,000 kg	12,500 kg	13,000 kg	14,000 kg	15,000 kg
Dosaggi consigliati 25% e 50%							



La preparazione in sole 6 fasi

queste 2 fasi possono essere effettuate la sera prima



1

Idratazione

Combicorn + acqua
(temperatura acqua 28°C)



2

Miscelazione 1

miscelare e lasciare
macerare per minimo 30'



3

Preparazione

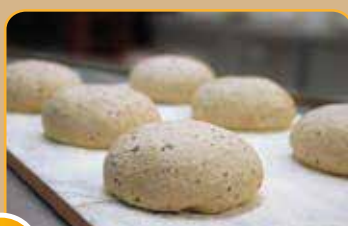
aggiungere ad un
impasto già preparato



4

Miscelazione 2

miscelare 1' in prima velocità
+ 3' in seconda velocità



5

Lavorazione

lavorare e lievitare come d'uso
(si consiglia riposo delle pastelle
di 15-20' in ambiente)



6

Cottura

cuocere con vapore



Costo ricetta

riferita ad un prezzo medio di Combicorn

Combicorn conviene:

permette di risparmiare sul costo finale del prodotto finito, grazie al suo interessante costo in uso, variabile secondo le diverse percentuali di utilizzo, rispetto ad un multicereali standard



utilizzo al 25%

ingredienti

Combicorn
Acqua
Combicorn macerato
Multicereali standard
Farina nazionale
Acqua
Olio di oliva
Sale
Lievito
Miglioratore
Impasto base
Impasto finale

ricetta kg	costo ingr €/kg	costo €
1,5	4,38	6,57
1	0	0
2,5		6,57
6	0,42	2,52
3,6	0	0
0,12	0,13	0,02
0,18	0,9	0,16
0,07	1,4	0,10
10		2,70
12,5		9,27

Pezzatura da 360 g

calo peso:
12,5% ca.

Kg di pane
prodotto
11 ca.

costo
ricetta
0,85

multicereali* standard sul mercato

ricetta kg	costo ingr €/kg	costo €
10	1,2	12
5,2	0	0
0,4	2,9	1,16
0,4	0,9	0,36
16		13,52

€/Kg

Kg di pane
prodotto
14 ca.

costo
ricetta
0,97

* i costi sono riferiti a prezzi indicativi medi di mercato



Ricette

Parti dal tuo impasto per pane già preparato.
Esempio impasto base

Ingredienti

farina 240-260 W	kg 10	lievito di birra	kg 0,3
panpiu'	kg 0,5	nabrim	kg 0,12
sale	kg 0,2	acqua	lt 5/5,5

Preparazione

tempi di impasto:	(spirale)
1° velocità	4 minuti
2° velocità	8 minuti
temperatura finale impasto	24 - 26°C

Combicorn cereali



Combicorn macerato

Combicorn cereali	kg 1,8
acqua	lt 1,2
Tot.	kg 3

Miscelare acqua e Combicorn e quindi lasciar macerare per minimo 30 minuti (temperatura dell'acqua 28°C). La miscela può essere preparata anche la sera prima.



Ricetta

impasto base	Kg 10
Combicorn macerato	Kg 3

Tempi d'impasto (con spirale)

1° velocità	1 minuti
2° velocità	3 minuti

Procedimento

Impastare il Combicorn macerato con l'impasto base. Lasciare riposare la pasta 5-10 minuti, quindi spezzare e arrotondare pastelle da circa 450 g. Procedere ad un secondo riposo di 15-20 minuti, quindi formare dei filoni di circa 30 cm e decorarli con una granella di cereali. Lasciar lievitare a 30°C per 50-60 minuti, effettuare 4-5 tagli a baguette sulla parte superiore del pane ed infornare a 230°C con vapore.

Tempi di cottura

230°C per 15 minuti
200°C per 30 minuti (gli ultimi 10 minuti con valvola aperta)

Combicorn zucca



Combicorn macerato

Combicorn zucca	kg 1,8
acqua	lt 1,2
Tot.	kg 3

Miscelare acqua e Combicorn e quindi lasciar macerare per minimo 30 minuti (temperatura dell'acqua 28°C). La miscela può essere preparata anche la sera prima.



Ricetta

impasto base	Kg 10
Combicorn macerato	Kg 3

Tempi d'impasto (con spirale)

1° velocità	1 minuti
2° velocità	3 minuti

Procedimento

Impastare il Combicorn macerato con l'impasto base. Lasciare riposare la pasta 15 minuti e quindi spezzare e arrotondare pastelle da 350 g. Decorare con granella di cereali e semi di zucca. Lasciar lievitare a 30°C per 50-60 minuti, tagliare a stella la parte superiore del pane ed infornare a 230°C con vapore.

Tempi di cottura

230°C per 10 minuti
200°C per 25-30 minuti (gli ultimi 10 minuti con valvola aperta)



Ricette

Tutte le ricette sono applicabili anche alle piccole pezzature.
In tal caso i tempi di cottura andranno ridotti in base alla pezzatura scelta.

Combicorn germe di grano



Combicorn macerato

Combicorn germe di grano kg 1,8
acqua lt 1,2
Tot. kg 3



Miscelare acqua e Combicorn e quindi lasciar macerare per minimo 30 minuti (temperatura dell'acqua 28°C).
La miscela può essere preparata anche la sera prima.

Ricetta

Tempi d'impasto (con spirale)

impasto base	Kg 10	1° velocità	1 minuti
Combicorn macerato	Kg 3	2° velocità	3 minuti

Procedimento

Impastare il Combicorn macerato con l'impasto base. Lasciare riposare la pasta 5-10 minuti e quindi spezzare e arrotondare pastelle da circa 550 g. Procedere ad un secondo riposo di 15-20 minuti quindi formare dei filoni di circa 20 cm. Adagiare su un telo precedentemente ben infarinato, possibilmente con semola di grano duro, avendo cura di posizionare il taglio verso l'alto. Lasciar lievitare a 30°C per 50-60 minuti, tagliare a spiga la parte superiore del pane ed infornare a 230°C con vapore.

Tempi di cottura

230°C per 15 minuti
200°C per 30-35 minuti (gli ultimi 10 minuti con valvola aperta)

Combicorn girasole



Combicorn macerato

Combicorn girasole kg 1,8
acqua lt 1,2
Tot. kg 3



Miscelare acqua e Combicorn e quindi lasciar macerare per minimo 30 minuti (temperatura dell'acqua 28°C).
La miscela può essere preparata anche la sera prima.

Ricetta

Tempi d'impasto (con spirale)

impasto base	Kg 10	1° velocità	1 minuti
Combicorn macerato	Kg 3	2° velocità	3 minuti

Procedimento

Impastare il Combicorn macerato con l'impasto base. Lasciare riposare la pasta 5-10 minuti, quindi spezzare e arrotondare pastelle da 300 g. Procedere con un secondo riposo di circa 20 minuti, quindi filonare e formare delle mezzelune. Decorare con granella di girasole. Lasciar lievitare a 30°C per 50-60 minuti, e quindi infornare a 230°C con vapore.

Tempi di cottura

230°C per 10 minuti
200°C per 20-25 minuti (gli ultimi 10 minuti con valvola aperta)



combicorn
cereali

cod. **2340**

confezione: sacco da 10 Kg



combicorn
ZUCCA

cod. **2344**

confezione: sacco da 10 Kg



combicorn
girasole

cod. **2346**

confezione: sacco da 10 Kg



combicorn
germe di grano

cod. **2347**

confezione: sacco da 10 Kg