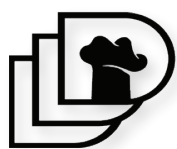


Ricette *agronoma*



**DIMARNO
GROUP** ®

Le Ricette
by Giuseppe Marvulli

Brioche Vegana

ingredienti	quantità
farina brioche "M.O."	1000 g
sale	25 g
zucchero semolato Italia Zuccheri	150 g
zucchero invertito Laped	30 g
agreema neutra o mantequilla	135 g
acqua	45 g
bevanda alla mandorla senza zucchero	150 g
estratto di carote	150 g
acqua	250 g
lievito di birra	30 g
delizia limone mondaroma	5 g
vaniglia in bacche "Dia"	5 g
totale	1.975



Procedimento:

Unire 135 gr di Agreema con 45 gr di acqua e mettere da parte. Impastare la farina, lo zucchero semolato, lo zucchero invertito, il lievito di birra, la bevanda alla mandorla e l'estratto di carote. Appena si incorpora il tutto aggiungere l'acqua. Quando si forma la maglia glutinica aggiungere Agreema e gli aromi. Fare incorporare il tutto. Lasciare lievitare a 28°C fino al raddoppio. Formare le palline da 60/70 gr. Lasciare lievitare a 28°C. Cottura 170°C per 15/18 minuti.

Maritozzo Vegan

Stessa tipologia d'impasto.

Formare i maritozzi.

Farcitura (patì green).



agreema

L'alternativa **PIÙSANA** ai grassi saturi, idrogenati, di origine animale.

Brioche

ingredienti	quantità
farina brioche "M.O."	1000 g
lievito di birra	30 g
zucchero semolato Italia Zuccheri	150 g
miele d'acacia	30 g
acqua	250 g
uova intere	300 g
sale	20 g
agreema neutra o mantequilla	225 g
acqua	75 g
delizia limone mondaroma	5 g
vaniglia in bacche "Dia"	5 g

totale	2.090
---------------	--------------



Procedimento:

Unire gr 225 Agreema con 75 gr di acqua e mettere da parte. Impastare la farina, il lievito di birra, lo zucchero semolato, il miele, il sale e le uova. Appena si forma l'impasto aggiungere l'acqua e formare la maglia glutinica. Unire Agreema e aromi, fare assorbire. Lasciare lievitare a 28°C fino al raddoppio.

Formare le palline da 60/70 gr.

Lasciare lievitare a 28°C. Cottura 170°C per 15/18 minuti.



agreema

L'alternativa **PIÙSANA** ai grassi saturi, idrogenati, di origine animale.

Cake agli Agrumi

ingredienti	quantità
<i>agreema neutra o mantequilla</i>	246 g
acqua	54 g
zucchero semolato Italia Zuccheri	285 g
uova intere	250 g
succo d'arancia	100 g
farina bigné "M.O."	415 g
baking boeson Agivega	10 g
mandorla in polvere 50/50 Agrimontana	150 g
delizia limone mondaroma	10 g
arancio semicandito Vital Food	150 g
totale	1.670



Procedimento:

Unire Agreema e l'acqua. Appena amalgamata agreema e l'acqua, mettere in planetaria e unire lo zucchero. Aggiungere le uova a temperatura ambiente un pò per volta. Unire a filo il succo d'arancia e gli aromi. Unire la mandorla in polvere Agrimontana. Aggiungere la farina e il baking boeson. Infine l'arancio semicandito. Stampo da 500 gr; mettere 35 gr di composto. Cottura a 160°C, valvola chiusa per 40/45 minuti.



agreema

L'alternativa **PIÙSANA** ai grassi saturi, idrogenati, di origine animale.

Pasta Frolla

ingredienti	quantità
<i>agreema neutra o mantequilla</i>	410 g
acqua	90 g
zucchero semolato Italia Zuccheri	500 g
sale	4 g
uova intere	200 g
farina torta "M.O."	1000 g
baking boeson Agivega	20 g
totale	2.224



Procedimento:

Unire Agreema e l'acqua. Aggiungere lo zucchero, il sale e lavorare con foglia a velocità lenta.

Infine, aggiungere le uova a temperatura ambiente un pò per volta e per ultimo aggiungere le polveri.



agreema

L'alternativa **PIÙSANA** ai grassi saturi, idrogenati, di origine animale.

Biscotti con le Nocciole

ingredienti	quantità
farina frolla "M.O."	275 g
<i>agreema neutra o mantequilla</i>	148 g
acqua	52 g
zucchero a velo Italia Zuccheri	90 g
zucchero semolato Italia Zuccheri	90 g
bacca di vaniglia DIA	5 g
sale	2 g
uova intere	45 g
nocciole intere	320 g
totale	1.027



Procedimento:

Unire Agreema e l'acqua. Aggiungere gli zuccheri, il sale, la vaniglia e lavorare con la foglia a velocità bassa. Quando il tutto si è emulsionato bene, aggiungere le uova. Unire la farina, in ultimo le nocciole. Fare dei salami da 400 gr del diametro di 5 cm. Avvolgere nella pellicola e lasciare raffreddare in frigo per 4/5 ore.

Tagliare delle fettine da 0,5 cm di spessore e cuocere a 150°C.



agreema

L'alternativa **PIÙSANA** ai grassi saturi.
idrogenati, di origine animale.

Crema Vegana

ingredienti	quantità
<i>agreema neutra o mantequilla</i>	30 g
acqua	450 g
estratto di carote	50 g
zucchero Italia Zuccheri	75 g
amido di mais	40 g
delizia limone mondaroma	3 g
totale	648



Procedimento:

Portare a bollore Agreema, l'acqua e l'estratto di carote. Versare sullo zucchero, l'amido di mais e la delizia al limone. Miscelare con frusta e portare in microonde a 85°C. Versare in una bacinella, con pellicola a contatto. Lasciare raffreddare bene, utilizzare.



agreema

L'alternativa **PIÙSANA** ai grassi saturi, idrogenati, di origine animale.

Churros senza Glutine

ingredienti	quantità
<i>agreema neutra o mantequilla</i>	50 g
olio di girasole Borges	20 g
acqua	250 g
sale	2 g
zucchero Italia Zuccheri	2 g
farina di riso	80 g
amido di mais	70 g
uova inetre	200 g
totale	674



Procedimento:

Portare a bollore Agreema, l'olio di girasole, l'acqua, il sale e lo zucchero. Unire la farina di riso, l'amido di mais e asciugare sul fuoco come una bignè. Lavorare con foglia a velocità bassa e aggiungere le uova. versare in un sacchetto con bocchetta rigata.

Dressare direttamente in olio e tagliare con un coltello a misura desiderata. Cottura 170°C.



agreema

L'alternativa **PIÙSANA** ai grassi saturi.
idrogenati, di origine animale.



**DIMARNO
GROUP** ®

Le Ricette

by Giuseppe Marvulli