

Migliora i tuoi impasti
con la linea di prodotti
di Malto Attivo

Perfetti per ogni esigenza



Il Malto Diastasio è il più antico coadiuvante naturale per i prodotti Lievitati e più in generale per tutti i prodotti da forno. Da sempre utilizzato nei laboratori artigianali di panificazione e nella grande industria alimentare, riscopre oggi un nuovo interesse in tutti i settori alimentari ed è molto ricercato anche nel mercato Consumer.

PERCHE' UTILIZZARLO

Utilizzando il malto diastasio si apportano molteplici benefici grazie all'elevato contenuto di enzimi e zuccheri complessi, che supportano la produzione durante la fase di impasto, lavorazione, cottura e mantenimento, nonché un aumento delle caratteristiche organolettiche grazie al principale ingrediente con cui viene realizzato, ovvero l'Orzo.

DOVE SI UTILIZZA

L'ambito di utilizzo copre a 360 gradi tutti i prodotti da forno, lievitati o secchi, è particolarmente indicato nei prodotti lievitati, sia negli impasti diretti che indiretti, per brevi o lunghe lievitazione, Pane e focacce, Pizze, Grissini e tutti i grandi lievitati della Pasticceria, ma non solo, è molto apprezzato anche nella produzione di Biscotti, Pasta Frolla e Pasta Sfoglia.

BENEFICI

- Aumento dello sviluppo
- Formazione ottimale della trama glutinica
- Rinforzo delle farine deboli
- Maggiore tenuta nella lievitazione
- Migliore lavorabilità degli impasti
- Colore uniforme e meravigliosamente dorato
- Crosta sottile e fragrante
- Aumento della digeribilità
- Profumo intenso
- Aumento della conservazione

QUALE MALTO SCEGLIERE

I molteplici prodotti a base di Malto o comunque venduti come prodotti diastatici possono creare molta confusione e fuorviare l'utilizzatore finale nella scelta di quello più adatto alle proprie esigenze. Essendo un coadiuvante tecnologico complesso è importante quindi saper consigliare al meglio il Malto Diastatico ideale in base a ciò che vogliamo produrre, con quali materie prime e con quale metodologia di lavorazione. Di seguito una breve spiegazione sulle differenze, ambiti e dosi di applicazione:

ESTRATTO DI MALTO IN PASTA: (Super Diastatico)

è il malto più versatile, ideale per i prodotti lievitati ed in particolar modo per gli impasti indiretti, le lunghe lievitazioni e la produzione della vera Focaccia Genovese (dove può essere considerato l'unico vero segreto della ricetta) e tutte le focacce tipiche locali. Si utilizza in percentuale che varia dall'1/1,5% sul peso della farina negli impasti diretti con lunghe lievitazioni, fino ad un massimo del 3/3,5% negli impasti a Biga e nella Focaccia.

ESTRATTO DI MALTO CRISTALLIZZATO: (Cristal)

è la versione in polvere dell'Estratto in pasta e rappresenta la massima espressione nell'apporto enzimatico. Grazie alla sua formulazione secca non incide minimamente nelle variazioni di idratazione di un impasto, è quindi particolarmente indicato per i prodotti di Pasticceria secchi o sfogliati e per gli impasti lievitati utilizzando farine deboli e brevi lievitazioni. Grazie all'alto contenuto di enzimi proteolitici garantisce la massima digeribilità e croccantezza del prodotto cotto, lo mantiene tale per un tempo più prolungato, dona un profumo ed un gusto più intenso, una crosta sottile e dorata e ne migliora lo sviluppo. Dosi consigliate da 1 a 2% per i lievitati e da 0,5 a 1,5% per prodotti secchi (sul peso della farina).

FARINA D'ORZO MALTATO: (Powder)

La differenza della Farina Maltata è lo scarso contenuto in zuccheri ed alto in amidi e fibre, è quindi un perfetto miglioratore per le Farine di scarsa qualità o prodotte artigianalmente e comunque con un basso contenuto di enzimi (Falling Number =<300). Lo si utilizza anche associato all'Estratto di Malto, disponibile sul mercato anche già miscelato (detto Blend), per migliorare le farine ed aumentare lo sviluppo, migliorare il colore ed aumentare la conservazione. La nostra Farina Maltata è superiore in qualità poiché presenta un elevatissimo potere diastatico ma soprattutto perché viene prodotta utilizzando esclusivamente Orzo. Dose consigliata da 0,5 a 1,5% sul peso della farina.