

PANIFICAZIONE

LA NOSTRA UNICITÀ

LINEA MASTROPAN

LA LINEA MASTROPAN È LA LINEA CARDINE DI ALPI, NATA CON IL BREVETTO MASTROPAN NEL 1970, CHE PERMETTE DI REALIZZARE UN SEMILAVORATO QUALITATIVAMENTE SUPERIORE, DI SEMPLICE IMPIEGO e AD ALTISSIMO CONTENUTO TECNOLOGICO

DESCRIZIONE LINEA

- Gli **ingredienti** della linea Mastropan sono selezionati e di **prima qualità**
- La linea Mastropan impiega una **tecnologia brevettata unica nel settore** - AIR COAT TECHNOLOGY © - che consente di spruzzare, sotto forma di piccolissime particelle, grassi (strutto commestibile, olio di oliva extravergine, olii vegetali, lecitina di soia, etc.) su una miscela di farine perfettamente mescolate
- Il prodotto ha un aspetto polveroso, **senza grumi e non si impacca**
- Non contiene acqua aggiunta, quindi è **a resa totale**



VARIANTI:

CON GRASSO ANIMALE (STRUTTO)

- MASTROPAN 20
- MASTROPAN 20 LECITINA
- MASTROPAN 10
- MASTROPAN 12 LECITINA
- MASTROPAN BASIC
- MASTRO PIZZA

CON GRASSO VEGETALE (OLIO)

- MASTRO OLÌ
- MASTRO NATURA

LINEA MASTROPAN

BEST SELLER

MASTROPAN 20

MASTROPAN 20 È UN PREPARATO CONCENTRATO PER PANE AI GRASSI CON STRUTTO ED EMULSIONANTE E472e

È UN PRODOTTO STORICO SUL QUALE SI FONDA

L'ECCEZIONALITÀ DELL'AZIENDA GRAZIE ALLA TECNOLOGIA BREVETTATA AIR COAT TECHNOLOGY, UNICA NEL SETTORE

INGREDIENTI

Farina: 10 kg
MASTROPAN 20: 2 kg
Acqua: 5,5 kg
Lievito: 350 gr
Sale: 170 g

PROCEDIMENTO

Mettere nell'impastatrice la farina, MASTROPAN 20 e aggiungere acqua. Assorbita l'acqua, aggiungere il lievito e quindi il sale. Tempo d'impasto: 5' in 1a vel. e 5' in 2a vel. Temperatura della pasta 25°-26° C. Cilindrare 5 - 6 volte, passare alla formatrice. Lasciare lievitare su teglie o tavole per almeno un'ora, dopo aver coperto con gli appositi teli di plastica oppure in cella di lievitazione con umidità. Infornare e cuocere con umidità a 240° C per 20-25'.

NOTE: Quando si usa la cella di lievitazione, prima di infornare, far fare alle pastelle un leggero velo di crosta: ciò potrà evitare screpolature indesiderate sulla crosta del pane.



LINEA MASTROPAN

MASTROPAN 20 LECITINA

MASTROPAN 20 LECITINA È UN PREPARATO CONCENTRATO
CHE CONTIENE STRUTTO E LECITINA DI SOIA, SENZA
EMULSIONANTI CHIMICI, PER OTTENERE UN PANE AI GRASSI
TOTALMENTE CLEAN LABEL

INGREDIENTI

Farina: 10 kg
MASTROPAN 20 LECITINA: 2 kg
Acqua: 5,5 kg
Lievito: 350 gr
Sale: 170 gr

PROCEDIMENTO

Mettere nell'impastatrice la farina, MASTROPAN 20 LECITINA e aggiungere acqua. Assorbita l'acqua, aggiungere il lievito e quindi il sale. Tempo d'impasto: 5' in 1a vel. e 5' in 2a vel. Temperatura della pasta 25°-26° C. Cilindrare 5 - 6 volte, passare alla formatrice. Lasciare lievitare su teglie o tavole per almeno un'ora, dopo aver coperto con gli appositi teli di plastica oppure in cella di lievitazione con umidità. Infornare e cuocere con umidità a 240° C per 20-25'.

NOTE: Quando si usa la cella di lievitazione, prima di infornare, far fare alle pastelle un leggero velo di crosta: ciò potrà evitare screpolature indesiderate sulla crosta del pane.



LINEA MASTROPAN

MASTROPAN 10

MASTROPAN 10 È UN PREPARATO CONCENTRATO PER PANE AI GRASSI CON STRUTTO ED EMULSIONANTE E472e, HA LA STESSA FUNZIONE DI MASTROPAN 20, MA SE NE USA LA META'

INGREDIENTI

Farina: 10 kg
MASTROPAN 10: 1 kg
Acqua: 5,5 kg
Lievito: 350 gr
Sale: 170 gr

PROCEDIMENTO

Mettere nell'impastatrice la farina, MASTROPAN 10 e aggiungere acqua. Assorbita l'acqua, aggiungere il lievito e quindi il sale. Tempo d'impasto: 5' in 1a vel. e 5' in 2a vel.
Temperatura della pasta 25°-26° C. Cilindrare 5 - 6 volte, passare alla formatrice. Lasciare lievitare su teglie o tavole per almeno un'ora, dopo aver coperto con gli appositi teli di plastica oppure in cella di lievitazione con umidità. Infornare e cuocere con umidità a 240° C per 20-25'.

NOTE: Quando si usa la cella di lievitazione, prima di infornare, far fare alle pastelle un leggero velo di crosta: ciò potrà evitare screpolature indesiderate sulla crosta del pane.



LINEA MASTROPAN

MASTROPAN 12 LECITINA

MASTROPAN 12 LECITINA È UN PREPARATO CONCENTRATO PER PANE AI GRASSI CON STRUTTO E LECITINA DI SOIA, PER OTTENERE UN PANE AI GRASSI TOTALMENTE CLEAN LABEL. HA LA STESSA FUNZIONE DI MASTROPAN 20 LECITINA, MA SE NE USA SOLO IL 12%

INGREDIENTI

Farina: 10 kg
MASTROPAN 12 LECITINA: 1,2 kg
Acqua: 5,5 kg
Lievito: 350 gr
Sale: 170 gr

PROCEDIMENTO

Mettere nell'impastatrice la farina, MASTROPAN 12 LECITINA e aggiungere acqua. Assorbita l'acqua, aggiungere il lievito e quindi il sale. Tempo d'impasto: 5' in 1a vel. e 5' in 2a vel. Temperatura della pasta 25°-26° C. Cilindrare 5 - 6 volte, passare alla formatrice. Lasciare lievitare su teglie o tavole per almeno un'ora, dopo aver coperto con gli appositi teli di plastica oppure in cella di lievitazione con umidità. Infornare e cuocere con umidità a 240° C per 20-25'.

NOTE: Quando si usa la cella di lievitazione, prima di infornare, far fare alle pastelle un leggero velo di crosta: ciò potrà evitare screpolature indesiderate sulla crosta del pane.



LINEA MASTROPAN

MASTRO PIZZA

MASTROPIZZA È UN PREPARATO CONCENTRATO CON STRUTTO E OLIO D'OLIVA PER LA REALIZZAZIONE DI PIZZE FOCACCE, PIADINE E TORTE SALATE

INGREDIENTI

Farina: 10 kg
MASTRO PIZZA: 1 kg
Acqua: 6 kg
Lievito: 75 gr
Sale: 250 gr

PROCEDIMENTO

Mettere nell'impastatrice la farina, MASTRO PIZZA e aggiungere acqua. Assorbita l'acqua, aggiungere il lievito e quindi il sale.
Tempo d'impasto: 15' in 1a vel. Temperatura della pasta 23° C.
Lasciare riposare per 30 minuti, formare delle palline da 180- 200 gr per ottenere una pizza di circa 30 cm di diametro. Lasciare lievitare per 4/6 ore alla temperatura di 23°C. Stendere la pasta formando pizze del diametro desiderato. Condire a piacere e cuocere a 300°-350°C per 2-3 minuti.



LINEA MASTROPAN

BEST SELLER

MASTROLÌ

MASTROLÌ È UN PREPARATO PER PANE CON OLI VEGETALI E LECITINA DI SOIA CHE PERMETTE DI REALIZZARE UN PANE ALL'OLIO TOTALMENTE CLEAN LABEL

INGREDIENTI

Farina: 10 kg
MASTROLÌ: 2 kg
Acqua: 5,5 kg
Lievito: 350 gr
Sale: 170 gr

PROCEDIMENTO

Mettere nell'impastatrice la farina, MASTROLÌ e aggiungere acqua. Assorbita l'acqua, aggiungere il lievito e quindi il sale. Tempo d'impasto: 5' in 1a vel. e 5' in 2a vel. Temperatura della pasta 25°-26° C. Cilindrare 5 - 6 volte, passare alla formatrice. Lasciare lievitare su teglie o tavole per almeno un'ora, dopo aver coperto con gli appositi teli di plastica oppure in cella di lievitazione con umidità. Infornare e cuocere con umidità a 240° C per 20-25'.

NOTE: Quando si usa la cella di lievitazione, prima di infornare, far fare alle pastelle un leggero velo di crosta: ciò potrà evitare screpolature indesiderate sulla crosta del pane.



LINEA MASTROPAN

BEST SELLER

MASTRO NATURA

MASTRO NATURA È UN PREPARATO CONCENTRATO CON OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, CON PASTA ACIDA DI FRUMENTO E SENZA EMULSIONANTI

INGREDIENTI

Farina: 10 kg
MASTRO NATURA: 2,5 kg
Acqua: 5,5 kg
Lievito: 350 gr
Sale: 170 gr

PROCEDIMENTO

Mettere nell'impastatrice la farina, MASTRO NATURA e aggiungere acqua. Assorbita l'acqua, aggiungere il lievito e quindi il sale. Tempo d'impasto: 5' in 1a vel. e 5' in 2a vel. Temperatura della pasta 25°-26° C. Cilindrare 5 - 6 volte, passare alla formatrice. Lasciare lievitare su teglie o tavole per almeno un'ora, dopo aver coperto con gli appositi teli di plastica oppure in cella di lievitazione con umidità. Infornare e cuocere con umidità a 240° C per 20-25'.

NOTE: Quando si usa la cella di lievitazione, prima di infornare, far fare alle pastelle un leggero velo di crosta: ciò potrà evitare screpolature indesiderate sulla crosta del pane.



LINEA MASTROPAN

MASTROPAN BASIC

MASTROPAN BASIC È UN PREPARATO CONCENTRATO PER
PANE AI GRASSI CON STRUTTO ED EMULSIONANTE E472e
VERSIONE ENTRY LEVEL DEL MASTROPAN 20

INGREDIENTI

Farina: 10 kg
MASTROPAN BASIC: 2 kg
Acqua: 5,5 kg
Lievito: 350 gr
Sale: 170 gr

PROCEDIMENTO

Mettere nell'impastatrice la farina, MASTROPAN BASIC e aggiungere acqua. Assorbita l'acqua, aggiungere il lievito e quindi il sale. Tempo d'impasto: 5' in 1a vel. e 5' in 2a vel. Temperatura della pasta 25°-26° C. Cilindrare 5 - 6 volte, passare alla formatrice. Lasciare lievitare su teglie o tavole per almeno un'ora, dopo aver coperto con gli appositi teli di plastica oppure in cella di lievitazione con umidità. Infornare e cuocere con umidità a 240° C per 20-25'.

NOTE: Quando si usa la cella di lievitazione, prima di infornare, far fare alle pastelle un leggero velo di crosta: ciò potrà evitare screpolature indesiderate sulla crosta del pane.

