



PASTICCERIA CONTEMPORANEA

Ricette 2019

Volume 2



PASTICCERIA CONTEMPORANEA

Ricette 2019

Volume 2

PASTRY
Best

Vighizzolo d'Este, 07-08 ottobre 2019



Perchè partecipare a Pastry Best® 2019.

La passione e la creatività del pasticciere sono cosa diversa dalla sua capacità di gestire bene la sua azienda. Le due leve fondamentali di un bilancio positivo sono il giusto assortimento di prodotti da vendere e una comunicazione efficace dei propri valori.

I lavori del simposio si svolgeranno lungo due filoni paralleli: quello **tecnico**, con l'applicazione pratica dei risultati dello studio sulla pasta frolla intrapreso 10 anni fa e conclusosi nel 2017 con la ricerca del Prof. Davide Cassi per Pastry Best; e quello **economico**, con l'analisi dei fattori critici di successo di una pasticceria artigianale e lo sviluppo, in gruppo, di un modello di pianificazione e controllo, che usa i costi per definire quanto, cosa e come vendere per chiudere il bilancio annuale in positivo.

Nell'edizione 2019 di Pastry Best dimostreremo che, per avere successo nelle vendite, prima ancora di decidere cosa produrre e mettere in vendita, è necessario rispondere correttamente a queste domande:

- È più utile vendere tanto in pochi periodi dell'anno o alzare la media delle vendite giornaliere?
- È più efficace investire sulla vendita di prodotti comuni di pasticceria o di dolci di nicchia?
- Che differenza c'è tra comunicazione, pubblicità e marketing?
- Perché la comunicazione stimoli le vendite bisogna informare o sorprendere?
- Attira più clienti parlare della qualità del proprio prodotto o della qualità dei propri valori?
- È vero che il prezzo basso fa crescere le vendite?

Scopriremo insieme perchè una pasticceria contemporanea per affrontare positivamente il mercato debba poggiare su questi tre pilastri:

1 CONTI IN POSITIVO

È chiaro a tutti che gli **anni d'oro** torneranno in forma diversa da com'erano.

Il mercato alimentare segue un'evoluzione che dipende solo in parte dalle necessità nutrizionali dei consumatori. Nella storia le tendenze in tema di cibo sono maturate per effetto di stimoli esterni al mondo della ristorazione e la rivoluzione epocale che stiamo vivendo non fa eccezione. **Come possiamo comprendere le dinamiche della domanda alimentare per far viaggiare la nostra azienda sui binari del giusto guadagno?**

2

DOLCI SEMPLICI

La tecnologia amplia le facoltà dell'uomo e nello stesso tempo complica la nostra **vita**.

Negli ultimi 10 anni la tecnologia ha inciso in modo determinante sullo stile di vita e il mondo, soprattutto quello dei più giovani, segue percorsi nuovi e per tanti versi ancora da esplorare. Le decisioni di acquisto corrono prevalentemente in internet e, diversamente da qualche anno fa, nessun imprenditore artigiano scommetterebbe oggi sul ritorno ad una vita *pre-palmare*. In questo scenario c'è, però, un'opportunità da cogliere: più la tecnologia entra nella nostra vita, più cresce la ricerca di esperienze alimentari fuori dalla rete. Come può la pasticceria rispondere a questa necessità di sentirsi rassicurati a tavola, come la tecnologia d'uso quotidiano promette di fare in altri aspetti della vita?

3

SOSTENIBILITÀ

Sprecare l'energia del cibo significa far male a se stessi ed all'ambiente.

La scelta di un locale dove consumare o acquistare cibo per casa è fortemente condizionata dalla *filosofia* alla base dei suoi prodotti. Mai come oggi la qualità di un alimento si giudica guardando alla sua relazione con le sue origini. *Da dove arrivano le materie prime, come sono state prodotte e poi lavorate, quale tipo di incarto è usato per la vendita, e così via.* Il pasticcere deve conoscere, cercare e riportare alla luce ingredienti che parlano del passato con una lingua contemporanea. Oggi che i consumatori sono fortemente orientati a variare tipo e consumo quotidiano di alimenti a base di carboidrati, **come realizzare una pasticceria che nasce da cereali alternativi, come sceglierli in chiave sostenibile e come lavorarli per esaltarne le proprietà?**

PASTRY
Best

PROGRAMMA DELLE GIORNATE

**PASTRY
Best**

SIMPOSIO TECNICO
SULLA PASTICCERIA ITALIANA

è un progetto di



Lunedì 7 ottobre 2019 mattina

ore 9:00 - Registrazione dei partecipanti e consegna della giacca

ore 9:30 - Chiara Quaglia

Saluto agli ospiti e **introduzione al tema** della quarta edizione di PastryBest®

ore 10:00 - Piero Gabrieli

Perché guardare al futuro della pasticceria quando il presente offre opportunità tutte da esplorare ? Una riflessione su come cambia il modo di vendere la pasticceria di consumo quotidiano in un mercato influenzato dai social network per utilizzare al meglio i nuovi strumenti di comunicazione.

ore 10:30 - Luca Giannino

DAL GRANO TENERO AL VENTAGLIO DEI CEREALI

le caratteristiche di farine, macinazioni e cereali alternativi che rispondono alla richiesta crescente di consumo di dolci d'uso quotidiano gustosi, leggeri e di stile contemporaneo.

ore 12:00 - Tutti a Tavola

Pranzo nella sala macchine dell'antico molino della famiglia Quaglia.

PASTRY
Best

SIMPOSIO TECNICO
SULLA PASTICCERIA ITALIANA

è un progetto di



Lunedì 7 ottobre 2019 pomeriggio

ore 13:30 - LABORATORI TECNICO-SPERIMENTALI - IMPASTI

a cura di Giovanni Marchetto, Luca Giannino e Nicola Borra

I Laboratori tecnici saranno ripetuti più volte per permettere a tutte le squadre di parteciparvi a turno, avranno un taglio pratico-sperimentale per poter analizzare in prima persona gli effetti gustativi e nutrizionali legati all'uso di cereali e farine alternative al grano tenero in una pasticceria di consumo quotidiano. Le sperimentazioni saranno condotte su impasti di pasta frolla e gli assaggi saranno a base di frollini e biscotti secchi per poter apprezzare al massimo l'apporto del cereale nel prodotto finito.

LAB 1 - Cereali e farine per la pasticceria da intervallo (I parte)

Impasti sperimentali su blend di farina di grano tenero con grano saraceno, miscela di cereali e miscela di semi per la messa a punto di un assortimento in 3 forme e spessori diversi.

LAB 2 - Cereali e farine per la pasticceria salata (I parte)

Impasti sperimentali su blend di farina di grano tenero con farine di cereali legati a progetti di sostenibilità ambientale (Petra evolutiva e segale) per la messa a punto di un assortimento in 3 forme e spessori diversi.

LAB 3 - Cereali e farine per la pasticceria da colazione e da merenda (I parte)

Impasti sperimentali su blend di farina di grano tenero con farine di cereali originari autoctoni (Petra maiorca e farro) e mais per la messa a punto di un assortimento in 3 spessori diversi.

ore 15:30 - Piero Gabrieli

COME SFRUTTARE LA FORZA COMUNICATIVA DEI CEREALI E DEI GESTI DELL'ARTIGIANO PER DARE VALORE ALLA PASTICCERIA DI OGNI GIORNO

Esempi pratici e in diretta di comunicazione efficace dei prodotti realizzati nei laboratori sperimentali di impasto con analisi dei costi e simulazione di calcolo dei prezzi di vendita.



SIMPOSIO TECNICO
SULLA PASTICCERIA ITALIANA

è un progetto di



Martedì 8 ottobre 2019 mattina

ore 9:00 - LABORATORI TECNICO-SPERIMENTALI - FORMATURA E COTTURA

a cura di Giovanni Marchetto, Luca Giannino e Nicola Borra

I Laboratori tecnici saranno ripetuti più volte per permettere a tutte le squadre di parteciparvi a turno, avranno un taglio pratico-sperimentale per poter analizzare in prima persona gli effetti visivi e tattili legati all'uso di cereali e farine alternative al grano tenero in una pasticceria di consumo quotidiano con 3 varianti di forma e spessore. In questi laboratori si completerà il lavoro iniziato il giorno precedente per preparare i test di analisi sensoriale

LAB 1 - Cereali e farine per la pasticceria da intervallo (II parte)

Forme e cotture di frollini con blend di farina di grano tenero con grano saraceno, miscela di cereali e miscela di semi per la messa a punto di un assortimento in 3 forme e spessori diversi.

LAB 2 - Cereali e farine per la pasticceria salata (II parte)

Forme e cotture di frollini con blend di farina di grano tenero con farine di cereali legati a progetti di sostenibilità ambientale (Petra evolutiva e segale) per la messa a punto di un assortimento in 3 forme e spessori diversi.

LAB 3 - Cereali e farine per la pasticceria da colazione e da merenda (II parte)

Forme e cotture di biscotti secchi da inzuppo con blend di farina di grano tenero con farine di cereali originari autoctoni (Petra maiorca e farro) e mais per la messa a punto di un assortimento in 3 spessori diversi.

ore 10:30 - Corrado Assenza

ESEMPI DI PASTICCERIA CHE VALORIZZA IMPASTI DI BASE CON LA STORIA DEI CEREALI E I GESTI DELL' ARTIGIANO

Proposte salate e dolci che presentano al consumatore un dolce di consumo quotidiano come emblema del lavoro della filiera cerealicola.

ore 12:00 - Tutti a Tavola

PASTRY
Best

SIMPOSIO TECNICO
SULLA PASTICCERIA ITALIANA

è un progetto di



Martedì 8 ottobre 2019 pomeriggio

ore 13:30 LAB MARKETING - Piero Gabrieli

Come sfruttare la forza comunicativa dei cereali per dare valore alla pasticceria di consumo quotidiano (II parte)

Completamento della simulazione di calcolo dei prezzi e analisi dei costi relativi ad un assortimento di prodotti in relazione alla tabella nutrizionale della porzione media consigliata. *(copia del foglio elettronico sviluppato in laboratorio sarà consegnato ad ogni partecipante)*

ore 15:30 - TEST DEI PRODOTTI SPERIMENTALI A SQUADRE

Ciascuna squadra valuterà con scheda dedicata i risultati dei laboratori sperimentali di impasto, forma e cottura, individuando elementi distintivi legati all'uso di farine e cereali diversi da trasformare in elementi di comunicazione della pasticceria nel suo insieme.

ore 16:30 - NOMINA DEI NUOVI PETRA SELECTED PARTNER

Nomina dei Petra Selected Partner pasticceri 2019 e consegna della targa

ore 16:50 - DIBATTITO FINALE

Commenti dei giornalisti presenti e dibattito in sala sulla situazione di mercato della pasticceria artigianale e confronto tra il punto di vista del pasticcere e il punto di vista di chi lavora nel mondo della comunicazione.



chicchi di grano Saraceno

IL GRANO SARACENO PETRA 0241

Il Grano Saraceno (*Fagopyrum esculentum*) appartiene alla famiglia delle Polygonaceae e non alla famiglia delle Poaceae (cereali).

La differenza principale è che il grano saraceno è un dicotiledone mentre i cereali sono monocotiledoni. Questo significa che il grano saraceno possiede due foglioline embrionali (le prime foglie che escono dal terreno), mentre i cereali ne possiedono una sola. In comune con i cereali però ha l'endosperma amidaceo e l'aleurone (la prima pellicina che riveste l'endosperma) non amidaceo.

Il grano Saraceno è privo di glutine, per questo la pasta frolla può essere lavorata più volte senza prendere elasticità.

Rispetto ai cereali, i granuli d'amido del grano saraceno sono molto più piccoli e facilmente solubili. Questo fattore, unito alla presenza di fibra molto alta, fa sì che gli impasti di grano saraceno diventino molto più compatti durante le fasi di riposo. Sulle paste frolle questa caratteristica permette di avere un prodotto meno unto nel tempo. È importante ricordare di utilizzare quantitativi di liquidi più elevati rispetto alle frolle di frumento tenero, in maniera tale da bilanciare questa "presa di consistenza" dell'impasto.

IL FARRO MONOCOCCO PETRA 0415

Il Farro Monococco (*Triticum monococcum* subsp. *monococcum*) è una delle coltivazioni più antiche esistenti, fu il primo cereale ad essere addomesticato, a partire dal suo progenitore selvatico *T. monococcum* subsp. *aegilopoides*, circa nel 7500 A.C. Nella valle del Giordano, in Turchia.

Il Farro Monococco ha molte caratteristiche nutrizionali che lo distinguono dal classico frumento: in particolare ha un alto contenuto di ceneri, proteine e aminoacidi essenziali e antiossidanti. Il suo colore giallo intenso è proprio dovuto all'alto contenuto di carotenoidi e tocoli, sostanze antiossidanti importantissime per l'organismo.

I prodotti realizzati con farro monococco si presentano di un colore tipicamente giallo, con un profumo intenso e una spiccata dolcezza. Dal punto di vista strutturale il Farro Monococco comporta un'alveolatura dei prodotti molto fitta e compatta. Per ovviare a questa problematica e ottenere prodotti più leggeri è necessario aumentare l'idratazione degli impasti, questa operazione è resa possibile anche dalla macinazione di tipo "integrale" di Petra 0415.



chicchi di grano Evolutivo

LA SEGALE PETRA 0115

La segale (Secale cereale) è il secondo cereale, dopo il frumento tenero, per volumi di utilizzo in arte bianca.

Le proteine della segale non sono in grado di produrre una struttura glutinica molto forte, le caratteristiche degli impasti di segale dipendono principalmente dall'alto contenuto di Arabinoxilani. Gli Arabinoxilani fanno parte della fibra solubile e si trovano in quantità molto elevata nella segale, comportano un assorbimento di liquidi molto elevato e una spiccata rigidità degli impasti.

Per questo motivo nei prodotti realizzati con segale è necessario prevedere un'idratazione maggiore. Avere una percentuale di segale all'interno della frolla aiuta a mantenere il prodotto compatto, facilita quindi la lavorazione e previene la perdita della forma in fase di cottura.

L'alta percentuale di fibra solubile è fondamentale dal punto di vista nutrizionale in quanto svolge un'attività benefica nei confronti della flora intestinale.

PETRA EVOLUTIVA 0201

Petra Evolutiva® 0201 nasce dall'incontro tra l'associazione Simenza - Cumpagnia Siciliana Sementi Contadine e la Famiglia dei Mugnai Quaglia.

Il grano Evolutivo, coltivato in regime biologico in Sicilia, proviene da una miscuglio di semi costituito in Siria, con circa 2000 varietà provenienti da Algeria, Giordania, Iran e Eritrea. Petra Evolutiva® 0201 è una farina di tipo "1" macinata a cilindri per rispettare al meglio le caratteristiche di questo frumento biologico.

La crescita collettiva e il rapporto mutualistico che si instaura tra le diverse cultivar permette di ottenere una farina con caratteristiche sensoriali uniche, differenti da qualsiasi altro frumento.

Si tratta di una farina dalle importanti qualità proteiche, per questo motivo, se utilizzata all'interno di una frolla, necessita di alcuni accorgimenti per ottenere la massima friabilità.

È consigliabile iniziare la lavorazione con una sabbiatura oppure inserire un ingrediente che conferisca un'elevata friabilità, come il tuorlo d'uovo.

CERALI ORIGINARI

DA SEMENTI
BIOLOGICA

100% GRANO ITALIANO
DA SELEZIONE CLIMATICA

Petra[®]
MAIORCA
0202



3 Kg e

PETRA MAIORCA 0202

Petra Maiorca 0202 nasce dall'incontro tra l'associazione Simenza - Cumpagnia Siciliana Sementi Contadine e la Famiglia dei Mugnai Quaglia.

Il frumento Maiorca rappresenta un forte anello di congiunzione con la tradizione Siciliana. Si tratta infatti di una varietà un tempo molto diffusa in Sicilia e nelle regione limitrofe ma che, a causa dell'importante altezza della sua pianta (causa di problematiche in fase di raccolta), è rimasta confinata come coltivazione di nicchia negli ultimi decenni.

Il frumento Maiorca è caratterizzato da un chicco molto chiaro e da una spiccata dolcezza.

Grazie al suo colore particolarmente chiaro e alla foglia di crusca, appositamente selezionata per risultare poco presente al palato, Petra Maiorca 0202 è in grado di dar vita a frolle integrali molto simili al prodotto classico.

Il frumento Maiorca viene da sempre utilizzato nella produzione di dolci friabili quindi non ha bisogno di particolari accortezze, l'unica differenza rispetto a una classica farina per frolla è un assorbimento di poco inferiore.

PETRA BRICK 3220 BONSEMI'

Bonsemi è una miscela di farine e semi, 100% naturale, libera da additivi e conservanti, pensata per integrare gli impasti di prodotti da forno.

Aggiunta all'impasto, lo arricchisce di fibre e proteine.

Nelle paste frolle viene utilizzato fino al 50% del peso totale della farina.

La presenza dei semi oleaginosi determina un notevole apporto di lipidi nel prodotto, questo permette di ridurre la percentuale di grassi aggiunti in ricetta, senza perdere friabilità e gusto.



Petra Brick 3130 Cerealè

PETRA BRICK 3130 CEREALÈ'

Cerealè è una miscela di cereali a base di fiocchi d'avena, crusca di grano tenero tostata e farina di segale integrale.

È ideale per integrare gli impasti con Fibra, conferendo al prodotto un colore scuro, un gusto intenso di cereale e un valore nutrizionale più elevato.

È possibile utilizzare Petra Brick 3130 Cerealè fino al 50% sul peso totale della farina.

La notevole quantità di fibra comporta un assorbimento potenzialmente molto alto.

La maggior parte degli ingredienti che compongono questa miscela tuttavia, non è in grado di conferire struttura, non si consiglia quindi di aumentare il quantitativo di liquidi rispetto al prodotto classico.

PETRA BRICK 0223 FIORETTO DI MAIS BRAMATO

Il fioretto di Mais bramato è una farina di mais ricca di acido folico e vitamine B3 con un basso contenuto di acidi grassi saturi.

Il fioretto di mais bramato risulta una farina granulosa di colore giallo vivace. Ha un alto contenuto di vitamine e un basso contenuto di acidi grassi saturi.

In associazione alla farina di grano tenero può essere impiegato per donare il caratteristico profumo di polenta e il colore giallo dorato ai prodotti.

È consigliabile utilizzare il fioretto di mais bramato fino al 50% in peso sul totale della farina.



PETRA 5

Petra 5 è una farina di grano tenero tipo “1” macinata a pietra secondo l’innovativo processo Augmented Stone Milling, che permette di rispettare le caratteristiche sensoriali e nutrizionali conferite dalla macinazione a pietra, garantendo nel contempo gli standard qualitativi e di costanza che contraddistinguono tutte le farine Petra.

Rispetto a una classica farina per frolla apporta un maggior quantitativo di fibre nell’impasto e preserva il germe di grano, importante fonte di vitamine e acidi grassi essenziali.

PETRA 9

Petra 9 è una farina di tipo “integrale” macinata a pietra secondo l’innovativo processo Augmented Stone Milling, che permette di rispettare le caratteristiche sensoriali e nutrizionali conferite dalla macinazione a pietra, garantendo nel contempo gli standard qualitativi e di costanza che contraddistinguono tutte le farine Petra.

Petra 9 mantiene il 100% dei costituenti del chicco, quindi anche il germe di grano, importante fonte di vitamine e acidi grassi essenziali.

Viene utilizzata in purezza nella realizzazione dei prodotti integrali, che si presentano scuri e molto profumati, con un gusto intenso di cereale.

I frumenti utilizzati nella produzione di Petra 9 sono caratterizzati da una qualità proteica importante, per questo motivo si consiglia, nella realizzazione di paste frolle, di utilizzare metodi e ingredienti che aumentino la friabilità del prodotto.

È consigliabile infatti iniziare la lavorazione con una sabbatura della farina e utilizzare una parte di olio, utile anche per smorzare la presenza di fibra in bocca.



PASTRY Best

RICETTE

i Frollini



FROLLINO PETRA® BRICK 0241 FARINA DI GRANO SARACENO

NOTE

FORMULAZIONE

INGREDIENTI	UM	Q.TÀ
Petra Brick 0241	g	500
Petra 5	g	500
burro	g	600
zucchero semolato	g	400

INGREDIENTI	UM	Q.TÀ
baking	g	10
sale	g	2
uova	g	280

RESA

SPESSORE (MM)	PESO (G)	RESA IN BISCOTTI (N.)
3	7	273
4	9	212
5	11	174

PREPARAZIONE IMPASTO

- Sabbiare le farine con il burro.
- Aggiungere lo zucchero, il baking e il sale.
- Aggiungere infine le uova e impastare solo fino ad aver amalgamato tutti gli ingredienti.
- Far riposare l'impasto una notte a +4°C.
- Stendere dello spessore prestabilito.
- Disporre nelle teglie (40 frollini per teglia 60x40).

TEMPERATURE DI COTTURA



FORNO STATICO 140°C V.A.



FORNO VENTILATO 150°C V.A.

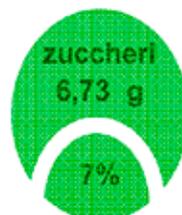
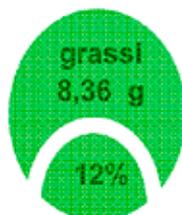
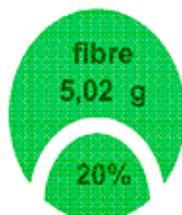
TEMPISTICHE DI COTTURA

FORNO	SPESSORE (MM)	TEMPO (MIN)	FORNO	SPESSORE (MM)	TEMPO (MIN)
STATICO	3	25	VENTILATO	3	15
	4	30		4	20
	5	35		5	25



porzione
30 g

GDA%



Autore: Laboratorio

Denominazione del prodotto: Frollino con Petra 5 e Petra 0241 (Farina di grano saraceno)

Ingredienti: - Burro - Petra 241 (farina di grano saraceno germinato) - Petra 5 - Zucchero semolato - Uovo di gallina, intero - Baking - Sale da cucina

tabella nutrizionale	per 100 g	per porzione	GDA/RDA	CLAIMS
Energia KJ	2156 kJ	650 kJ		
Energia Kcal	513 kcal	155 kcal	7,73 %GDA	
Proteine	8,54 g	2,57 g	5,15 %GDA	
Carboidrati	57,01 g	17,19 g	6,61 %GDA	
di cui Amidi	16,47 g	4,96 g	2,92 %GDA	
di cui Zuccheri Solubili	22,33 g	6,73 g	7,48 %GDA	
Grassi	27,73 g	8,36 g	11,95 %GDA	
di cui Saturi	15,1 g	4,55 g	22,77 %GDA	
Fibre Alimentari	16,67 g	5,02 g	20,10 %GDA	fonte di Fibre Alimentari
Tiamina (Vit B1)	0,81 mg	0,24 mg	22,24 %RDA	fonte di Tiamina (Vit B1)
Vitamina B6	0,8 mg	0,24 mg	17,29 %RDA	fonte di Vitamina B6



FROLLINO PETRA® BRICK 3130 CEREALE'

NOTE

FORMULAZIONE

INGREDIENTI	UM	Q.TÀ
Petra Brick 3130	g	500
Petra 5	g	500
burro	g	600
zucchero semolato	g	400

INGREDIENTI	UM	Q.TÀ
baking	g	10
sale	g	2
uova	g	200

RESA

SPESSORE (MM)	PESO (G)	RESA IN BISCOTTI (N.)
10	13	147
12	18	106
15	23	83

PREPARAZIONE IMPASTO

- Sabbiare le farine con il burro.
- Aggiungere lo zucchero, il baking e il sale.
- Aggiungere infine le uova e impastare solo fino ad aver amalgamato tutti gli ingredienti.
- Far riposare l'impasto una notte a +4°C.
- Stendere dello spessore prestabilito.
- Disporre nelle teglie (40 frollini per teglia 60x40).

TEMPERATURE DI COTTURA



FORNO STATICO 140°C V.A.



FORNO VENTILATO 150°C V.A.

TEMPISTICHE DI COTTURA

FORNO	SPESSORE (MM)	TEMPO (MIN)
STATICO	3	25
	4	30
	5	35

FORNO	SPESSORE (MM)	TEMPO (MIN)
VENTILATO	3	15
	4	20
	5	25



porzione
30 g

GDA%



Autore: Laboratorio

Denominazione del prodotto: Frollino con Petra 3130 (Cerealè)

Ingredienti: - Burro - Petra 3130 (Cerealè) - Petra 5 - Zucchero semolato - Uovo di gallina, intero - Baking - Sale da cucina

tabella nutrizionale	per 100 g	per porzione	GDA/RDA	CLAIMS
Energia KJ	2119 kJ	646 kJ		
Energia Kcal	505 kcal	154 kcal	7,69 %GDA	
Proteine	8,21 g	2,5 g	5,00 %GDA	
Carboidrati	53,36 g	16,25 g	6,25 %GDA	
di cui Amidi	16,65 g	5,07 g	2,98 %GDA	
di cui Zuccheri Solubili	22,36 g	6,81 g	7,57 %GDA	
Grassi	28,37 g	8,64 g	12,34 %GDA	
di cui Saturi	15,53 g	4,73 g	23,66 %GDA	
Fibre Alimentari	4,23 g	1,29 g	5,16 %GDA	
Tiamina (Vit B1)	0,67 mg	0,2 mg	18,75 %RDA	fonte di Tiamina (Vit B1)



FROLLINO PETRA® BRICK 3220 BONSEMÌ

NOTE

FORMULAZIONE

INGREDIENTI	UM	Q.TÀ
Petra Brick 3220	g	500
Petra 5	g	500
burro	g	400
zucchero semolato	g	400

INGREDIENTI	UM	Q.TÀ
baking	g	10
sale	g	2
uova	g	200

RESA

SPESSORE (MM)	PESO (G)	RESA IN BISCOTTI (N.)
3	7	273
4	9	212
5	11	174

PREPARAZIONE IMPASTO

- Sabbiare le farine con il burro.
- Aggiungere lo zucchero, il baking e il sale.
- Aggiungere infine le uova e impastare solo fino ad aver amalgamato tutti gli ingredienti.
- Far riposare l'impasto una notte a +4°C.
- Stendere dello spessore prestabilito.
- Disporre nelle teglie (40 frollini per teglia 60x40).

TEMPERATURE DI COTTURA



FORNO STATICO 140°C V.A.



FORNO VENTILATO 150°C V.A.

TEMPISTICHE DI COTTURA

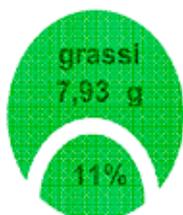
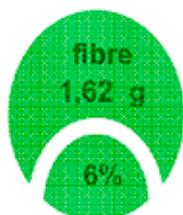
FORNO	SPESSORE (MM)	TEMPO (MIN)
STATICO	3	25
	4	30
	5	35

FORNO	SPESSORE (MM)	TEMPO (MIN)
VENTILATO	3	15
	4	20
	5	25



porzione
30 g

GDA%



Autore: Laboratorio

Denominazione del prodotto: Frollino con Petra 3220 (Bonsemi)

Ingredienti: - Petra 3220 (Bonsemi) - Petra 5 - Zucchero semolato - Burro - Uovo di gallina, intero - Baking - Sale da cucina

tabella nutrizionale	per 100 g	per porzione	GDA/RDA	CLAIMS
Energia KJ	2048 kJ	618 kJ		
Energia Kcal	489 kcal	148 kcal	7,37 %GDA	
Proteine	9,57 g	2,89 g	5,78 %GDA	
Carboidrati	52,27 g	15,78 g	6,07 %GDA	
di cui Amidi	18,3 g	5,52 g	3,25 %GDA	
di cui Zuccheri Solubili	24,01 g	7,25 g	8,05 %GDA	
Grassi	26,26 g	7,93 g	11,33 %GDA	
di cui Saturi	12 g	3,62 g	18,12 %GDA	
Fibre Alimentari	5,38 g	1,62 g	6,49 %GDA	



porzione
30 g

GDA%

calorie
150 kcal
7%

fibre
1,03 g
4%

grassi
8,15 g
12%

zuccheri
6,5 g
7%

sale
0,04 g
1%



Autore: Laboratorio

Denominazione del prodotto: Frollino con Petra 5

Ingredienti: - Petra 5 - Burro - Zucchero semolato - Uovo di gallina, intero - Baking - Sale da cucina

tabella nutrizionale	per 100 g	per porzione	GDA/RDA	CLAIMS
Energia KJ	2071 kJ	629 kJ		
Energia Kcal	493 kcal	150 kcal	7,48 %GDA	
Proteine	7,54 g	2,29 g	4,58 %GDA	
Carboidrati	54,89 g	16,67 g	6,41 %GDA	
di cui Amidi	33,04 g	10,03 g	5,90 %GDA	
di cui Zuccheri Solubi	21,42 g	6,5 g	7,22 %GDA	
Grassi	26,83 g	8,15 g	11,64 %GDA	
di cui Saturi	15,04 g	4,57 g	22,85 %GDA	
Fibre Alimentari	3,4 g	1,03 g	4,13 %GDA	
Tiamina (Vit B1)	0,73 mg	0,22 mg	20,20 %RDA	fonte di Tiamina (Vit B1)



PASTRY Best

RICETTE

i Biscotti da colazione



BISCOTTO PETRA® 5

NOTE

FORMULAZIONE

INGREDIENTI	UM	Q.TÀ
Petra 5	g	1000
burro	g	300
zucchero semolato	g	400

INGREDIENTI	UM	Q.TÀ
baking	g	10
sale	g	2
uova	g	200
latte	g	100

RESA

SPESSORE (MM)	PESO (G)	RESA IN BISCOTTI (N.)
3	7	273
4	9	212
5	11	174

PREPARAZIONE IMPASTO

- Miscelare gli ingredienti secchi tra loro.
- Aggiungere prima il burro e poi le uova insieme al latte.
- Impastare fermandosi appena ottenuto un composto omogeneo.
- Lasciare riposare una notte a +4°C.
- Ricavare dei filoncini dello spessore predefinito e tagliare dei cilindretti della lunghezza di 6cm.
- Disporre nelle teglie (40 biscotti per teglia 60x40).

TEMPERATURE DI COTTURA



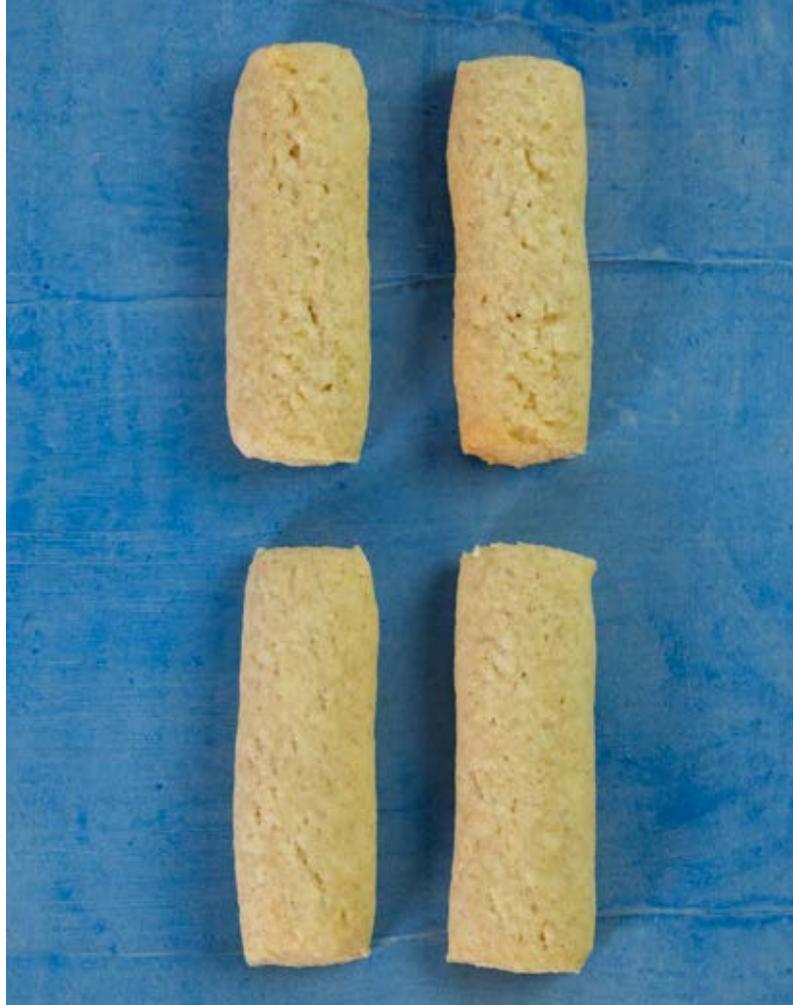
FORNO STATICO 140°C V.A.



FORNO VENTILATO 150°C V.A.

TEMPISTICHE DI COTTURA

FORNO	SPESSORE (MM)	TEMPO (MIN)	FORNO	SPESSORE (MM)	TEMPO (MIN)
STATICO	3	25	VENTILATO	3	15
	4	30		4	20
	5	35		5	25



porzione
30 g

GDA%



Autore: Laboratorio

Denominazione del prodotto: Biscotto con Petra 5

Ingredienti: - Petra 5 - Zucchero semolato - Burro - Uovo di gallina, intero - Latte di vacca, intero - Baking - Sale da cucina

tabella nutrizionale	per 100 g	per porzione	GDA/RDA	CLAIMS
Energia KJ	1947 kJ	590 kJ		
Energia Kcal	463 kcal	140 kcal	7,02 %GDA	
Proteine	9,18 g	2,78 g	5,57 %GDA	
Carboidrati	66,59 g	20,19 g	7,76 %GDA	
di cui Amidi	40,02 g	12,13 g	7,13 %GDA	
di cui Zuccheri Solubili	26,04 g	7,89 g	8,77 %GDA	
Grassi	17,54 g	5,32 g	7,60 %GDA	
di cui Saturi	9,48 g	2,87 g	14,37 %GDA	
Fibre Alimentari	4,12 g	1,25 g	5,00 %GDA	



BISCOTTO PETRA® MAIORCA 0202

NOTE

FORMULAZIONE

INGREDIENTI	UM	Q.TÀ
Petra 0202	g	1000
burro	g	300
zucchero semolato	g	350

INGREDIENTI	UM	Q.TÀ
baking	g	10
sale	g	2
uova	g	150
latte	g	100

RESA

SPESSORE (MM)	PESO (G)	RESA IN BISCOTTI (N.)
10	13	147
12	18	106
15	23	83

PREPARAZIONE IMPASTO

- Miscelare gli ingredienti secchi tra loro.
- Aggiungere prima il burro e poi le uova insieme al latte.
- Impastare fermandosi appena ottenuto un composto omogeneo.
- Lasciare riposare una notte a +4°C.
- Ricavare dei filoncini dello spessore predefinito e tagliare dei cilindretti della lunghezza di 6cm.
- Disporre nelle teglie (40 biscotti per teglia 60x40).

TEMPERATURE DI COTTURA



FORNO STATICO 140°C V.A.

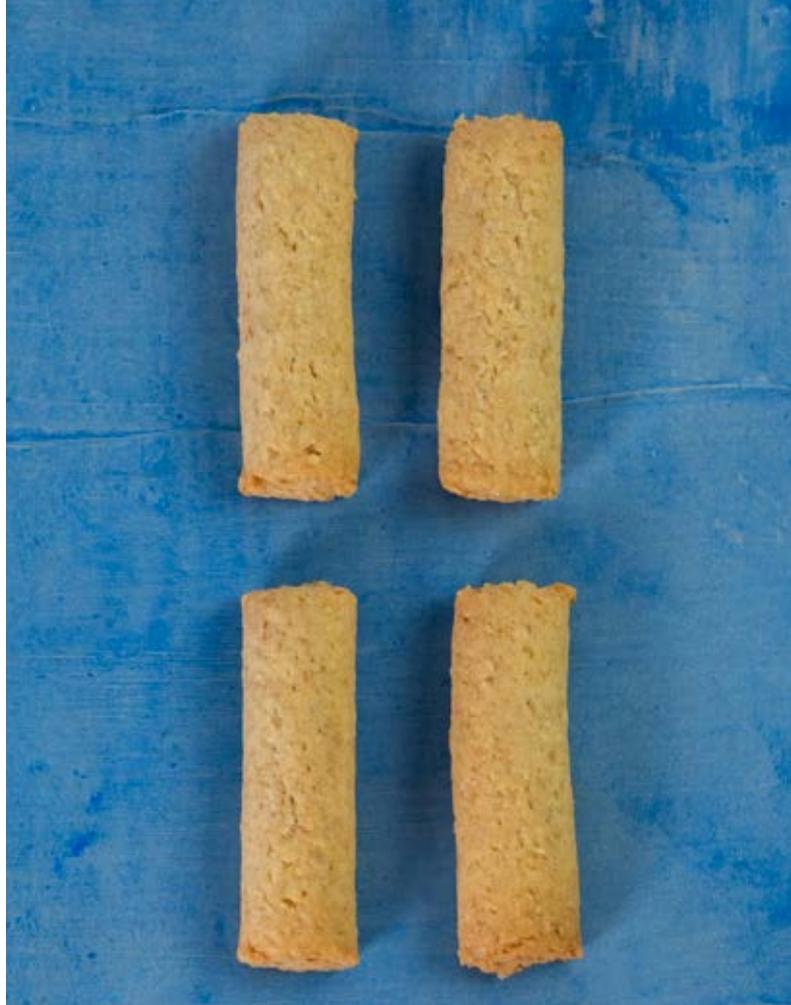


FORNO VENTILATO 150°C V.A.

TEMPISTICHE DI COTTURA

FORNO	SPESSORE (MM)	TEMPO (MIN)
STATICO	10	30
	12	35
	15	40

FORNO	SPESSORE (MM)	TEMPO (MIN)
VENTILATO	10	20
	12	25
	15	30



porzione
30 g

GDA%



Autore: Laboratorio

Denominazione del prodotto: Biscotto con Petra 0202 (Maiorca)

Ingredienti: - Petra 0202 (Maiorca) - Zucchero semolato - Burro - Uovo di gallina, intero - Latte di vacca, intero - Baking - Sale da cucina

tabella nutrizionale	per 100 g	per porzione	GDA/RDA	CLAIMS
Energia KJ	1955 kJ	591 kJ		
Energia Kcal	465 kcal	141 kcal	7,02 %GDA	
Proteine	11,68 g	3,53 g	7,06 %GDA	
Carboidrati	62,23 g	18,81 g	7,23 %GDA	
di cui Amidi	37,89 g	11,45 g	6,73 %GDA	
di cui Zuccheri Solubili	24,29 g	7,34 g	8,15 %GDA	
Grassi	18,33 g	5,54 g	7,91 %GDA	
di cui Saturi	9,8 g	2,96 g	14,81 %GDA	
Fibre Alimentari	5,11 g	1,54 g	6,18 %GDA	



BISCOTTO PETRA® 0415

FARRO MONOCOCCO INTEGRALE

NOTE

FORMULAZIONE

INGREDIENTI	UM	Q.TÀ
Petra 0415	g	1000
burro	g	300
zucchero semolato	g	400

INGREDIENTI	UM	Q.TÀ
baking	g	10
sale	g	2
uova	g	300
latte	g	150

RESA

SPESSORE (MM)	PESO (G)	RESA IN BISCOTTI (N.)
10	13	147
12	18	106
15	23	83

PREPARAZIONE IMPASTO

- Miscelare gli ingredienti secchi tra loro.
- Aggiungere prima il burro e poi le uova insieme al latte.
- Impastare fermandosi appena ottenuto un composto omogeneo.
- Lasciare riposare una notte a +4°C.
- Ricavare dei filoncini dello spessore predefinito.
- Tagliare dei cilindretti della lunghezza di 6cm e disporli nelle teglie (25 biscotti per la teglia 60x40).

TEMPERATURE DI COTTURA



FORNO STATICO 140°C V.A.

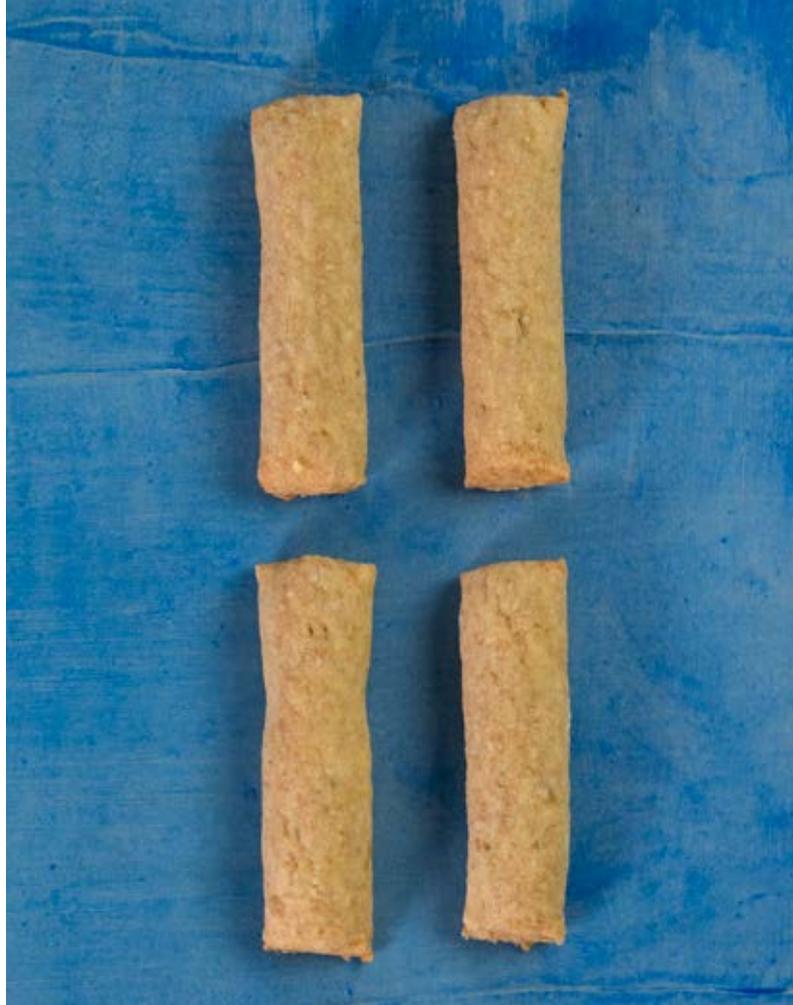


FORNO VENTILATO 150°C V.A.

TEMPISTICHE DI COTTURA

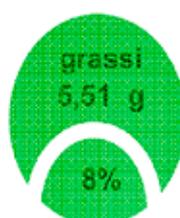
FORNO	SPESSORE (MM)	TEMPO (MIN)
STATICO	10	30
	12	35
	15	40

FORNO	SPESSORE (MM)	TEMPO (MIN)
VENTILATO	10	20
	12	25
	15	30



porzione
30 g

GDA%



Autore: Laboratorio

Denominazione del prodotto: Biscotto da Inzuppo con Petra 0415 (Farro Monococco)

Ingredienti: - Petra 0415 (Farina di farro monococco) - Zucchero semolato - Burro - Uovo di gallina, intero - Latte di vacca, intero - Baking - Sale da cucina

tabella nutrizionale	per 100 g	per porzione	GDARDA	CLAIMS
Energia KJ	1873 kJ	570 kJ		
Energia Kcal	448 kcal	136 kcal	6,81 %GDA	
Proteine	11,38 g	3,46 g	6,92 %GDA	
Carboidrati	63,7 g	19,37 g	7,45 %GDA	
di cui Amidi	33,8 g	10,28 g	6,04 %GDA	
di cui Zuccheri Solubili	24,93 g	7,58 g	8,42 %GDA	
Grassi	18,11 g	5,51 g	7,87 %GDA	
di cui Saturi	9,21 g	2,8 g	14,01 %GDA	
Fibre Alimentari	3,92 g	1,19 g	4,78 %GDA	



BISCOTTO PETRA® BRICK 0223

FARINA DI MAIS BRAMATA

NOTE

FORMULAZIONE

INGREDIENTI	UM	Q.TÀ
Petra Brick 0223	g	500
Petra 5	g	500
burro	g	300
zucchero semolato	g	350

INGREDIENTI	UM	Q.TÀ
baking	g	15
sale	g	2
uova	g	150
latte	g	100

RESA

SPESSORE (MM)	PESO (G)	RESA IN BISCOTTI (N.)
10	13	147
12	18	106
15	23	83

PREPARAZIONE IMPASTO

- Miscelare gli ingredienti secchi tra loro.
- Aggiungere prima il burro e poi le uova insieme al latte.
- Impastare fermandosi appena ottenuto un composto omogeneo.
- Lasciare riposare una notte a +4°C.
- Ricavare dei filoncini dello spessore predefinito.
- Tagliare dei cilindretti della lunghezza di 6cm e disporli nelle teglie (25 biscotti per teglia 60x40).

TEMPERATURE DI COTTURA



FORNO STATICO 140°C V.A.

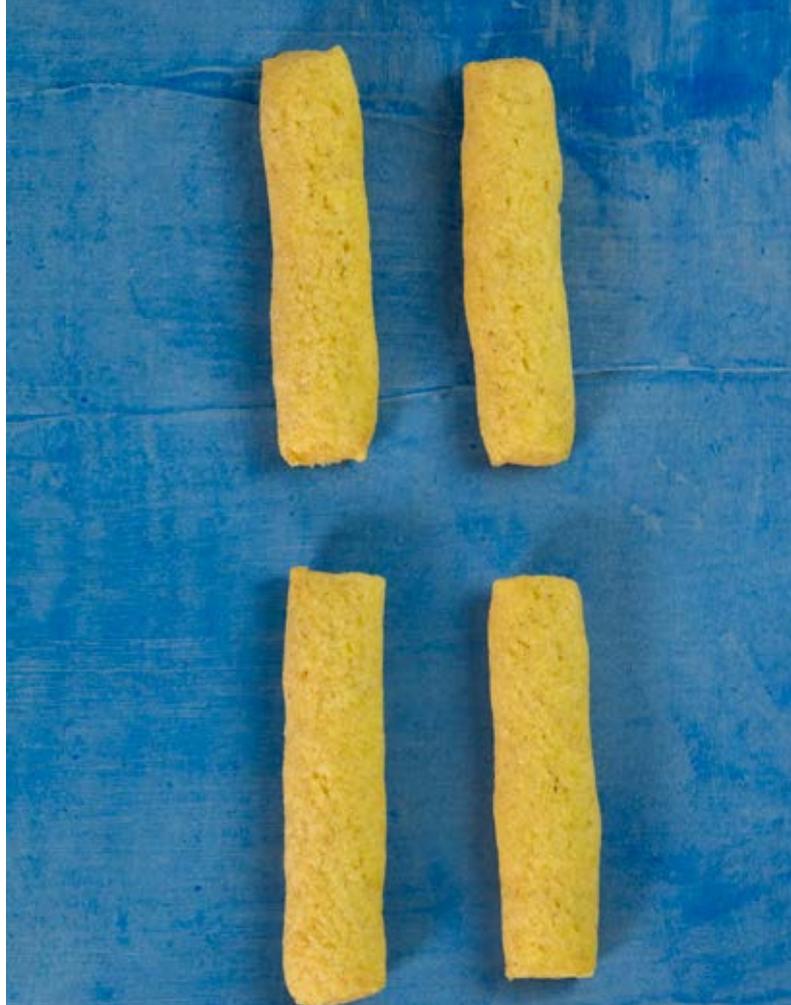


FORNO VENTILATO 150°C V.A.

TEMPISTICHE DI COTTURA

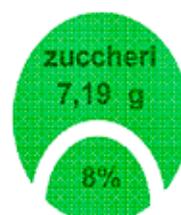
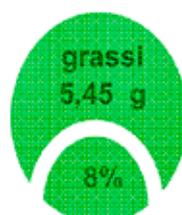
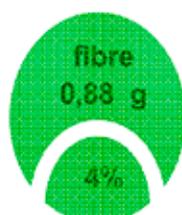
FORNO	SPESSORE (MM)	TEMPO (MIN)
STATICO	10	30
	12	35
	15	40

FORNO	SPESSORE (MM)	TEMPO (MIN)
VENTILATO	10	20
	12	25
	15	30



porzione
30 g

GDA%



Autore: Laboratorio

Denominazione del prodotto: Biscotti da Inzuppo con Petra 5 e Petra 0223

Ingredienti: - Petra 0223 (fioretto di mais bramato) - Petra 5 - Zucchero semolato - Burro - Uovo di gallina, intero - Latte di vacca, intero - Baking - Sale da cucina

tabella nutrizionale	per 100 g	per porzione	GDARDA	CLAIMS
Energia KJ	1958 kJ	589 kJ		
Energia Kcal	467 kcal	140 kcal	7,01 %GDA	
Proteine	8,02 g	2,41 g	4,82 %GDA	
Carboidrati	69,79 g	20,98 g	8,06 %GDA	
di cui Amidi	45,57 g	13,7 g	8,05 %GDA	
di cui Zuccheri Solubili	23,94 g	7,19 g	7,99 %GDA	
Grassi	18,13 g	5,45 g	7,78 %GDA	
di cui Saturi	9,72 g	2,92 g	14,61 %GDA	
Fibre Alimentari	2,93 g	0,88 g	3,52 %GDA	
Tiamina (Vit B1)	0,57 mg	0,17 mg	15,62 %RDA	fonte di Tiamina (Vit B1)
Vitamina B6	1,01 mg	0,3 mg	21,77 %RDA	fonte di Vitamina B6



PASTRY Best

RICETTE

la Frolla salata



FROLLA SALATA PETRA® 9

NOTE

FORMULAZIONE

INGREDIENTI	UM	Q.TÀ
Petra 9	g	600
Petra 5	g	400
burro	g	400
olio evo	g	150

INGREDIENTI	UM	Q.TÀ
zucchero	g	20
latte	g	70
sale	g	14
baking	g	10
pepe nero macinato		

RESA

SPESSORE (MM)	PESO (G)	RESA IN BISCOTTI (N.)
3	7	273
4	9	212
5	11	174

PREPARAZIONE IMPASTO

- Miscelare gli ingredienti secchi tra loro.
- Aggiungere prima i grassi poi il resto degli ingredienti.
- Impastare solo fino al raggiungimento di un composto omogeneo.
- Lasciare riposare una notte in frigorifero a +4°C.
- Stendere dello spessore predeterminato e coppare.
- Posizionare sulle teglie (40 frollini per teglia 60x40).

TEMPERATURE DI COTTURA



FORNO STATICO 140°C V.A.



FORNO VENTILATO 150°C V.A.

TEMPISTICHE DI COTTURA

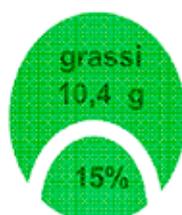
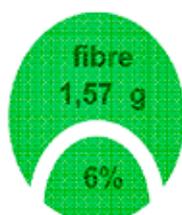
FORNO	SPESSORE (MM)	TEMPO (MIN)
STATICO	3	25
	4	30
	5	35

FORNO	SPESSORE (MM)	TEMPO (MIN)
VENTILATO	3	15
	4	20
	5	25



porzione
30 g

GDA%



Autore: Laboratorio

Denominazione del prodotto: Frolla Salata con Petra 9 e Petra 5

Ingredienti: - Petra 9 - Petra 5 - Burro - Olio di oliva extravergine - Latte di vacca, intero - Zucchero semolato - Sale da cucina - Baking - Pepe nero

tabella nutrizionale	per 100 g	per porzione	GDARDA	CLAIMS
Energia KJ	2289 kJ	688 kJ		
Energia Kcal	545 kcal	164 kcal	8,18 %GDA	
Proteine	10,27 g	3,08 g	6,17 %GDA	
Carboidrati	45,55 g	13,69 g	5,26 %GDA	
di cui Amidi	42,87 g	12,89 g	7,58 %GDA	
di cui Zuccheri Solubili	2,41 g	0,72 g	0,80 %GDA	
Grassi	34,58 g	10,4 g	14,85 %GDA	
di cui Saturi	15,28 g	4,59 g	22,97 %GDA	
Fibre Alimentari	5,22 g	1,57 g	6,28 %GDA	
Tiamina (Vit B1)	0,71 mg	0,21 mg	19,58 %RDA	fonte di Tiamina (Vit B1)
Vitamina B6	0,75 mg	0,22 mg	16,30 %RDA	fonte di Vitamina B6



FROLLA SALATA

PETRA® EVOLUTIVA 0201

NOTE

FORMULAZIONE

INGREDIENTI	UM	Q.TÀ
Petra Evolutiva 0201	g	1000
zucchero	g	40
burro	g	500
latte	g	100

INGREDIENTI	UM	Q.TÀ
8 tuorli sodi	g	160
sale	g	15
farina di mandorle	g	100
1/4 di noce moscata		

RESA

SPESSORE (MM)	PESO (G)	RESA IN BISCOTTI (N.)
3	7	273
4	9	212
5	11	174

PREPARAZIONE IMPASTO

- Miscelare gli ingredienti secchi tra loro.
- Aggiungere prima i grassi poi il resto degli ingredienti.
- Impastare solo fino al raggiungimento di un composto omogeneo.
- Lasciare riposare una notte in frigorifero a +4°C.
- Stendere dello spessore predeterminato e coppare.
- Posizionare sulle teglie (40 frollini per teglia 60x40).

TEMPERATURE DI COTTURA



FORNO STATICO 145°C V.A.

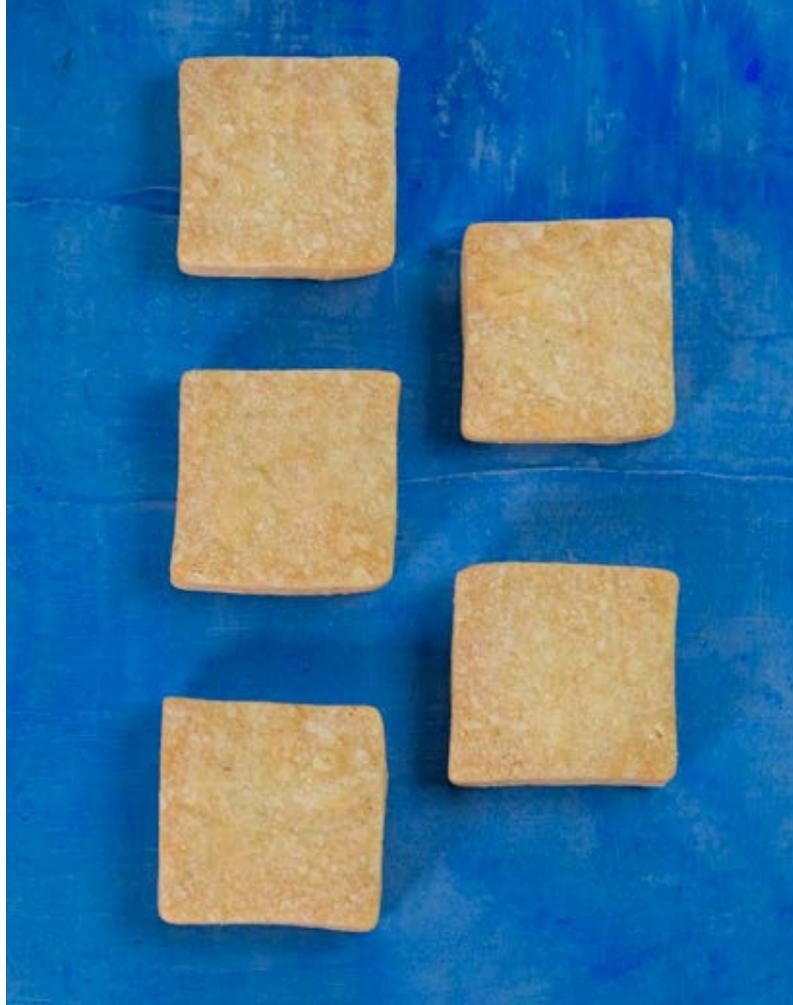


FORNO VENTILATO 155°C V.A.

TEMPISTICHE DI COTTURA

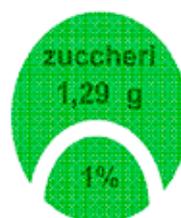
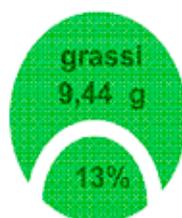
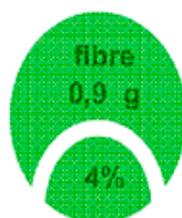
FORNO	SPESSORE (MM)	TEMPO (MIN)
STATICO	3	25
	4	30
	5	35

FORNO	SPESSORE (MM)	TEMPO (MIN)
VENTILATO	3	15
	4	20
	5	25



porzione
30 g

GDA%



Autore: Laboratorio

Denominazione del prodotto: Frolla salata con Petra Evolutiva

Ingredienti: - Petra Evolutiva - Burro - Uovo, tuorlo sodo - Latte di vacca, intero - Farina di mandorle - Zucchero semolato - Sale da cucina - Noce moscata

tabella nutrizionale	per 100 g	per porzione	GDARDA	CLAIMS
Energia KJ	1991 kJ	599 kJ		
Energia Kcal	508 kcal	153 kcal	7,64 %GDA	
Proteine	9,78 g	2,94 g	5,88 %GDA	
Carboidrati	49,68 g	14,95 g	5,75 %GDA	
di cui Amidi	44,84 g	13,49 g	7,93 %GDA	
di cui Zuccheri Solubili	4,31 g	1,29 g	1,44 %GDA	
Grassi	31,38 g	9,44 g	13,49 %GDA	
di cui Saturi	15,79 g	4,75 g	23,76 %GDA	
Fibre Alimentari	3,01 g	0,9 g	3,62 %GDA	
Tiamina (Vit B1)	0,74 mg	0,22 mg	20,49 %RDA	fonte di Tiamina (Vit B1)



FROLLA SALATA PETRA® BRICK 0115 SEGALE INTEGRALE

NOTE

FORMULAZIONE

INGREDIENTI	UM	Q.TÀ
Petra brick 0115	g	500
Petra 5	g	500
burro	g	600
latte	g	90

INGREDIENTI	UM	Q.TÀ
sale	g	14
finocchietto	g	4
baking	g	10
zucchero	g	20

RESA

SPESSORE (MM)	PESO (G)	RESA IN BISCOTTI (N.)
3	7	273
4	9	212
5	11	174

PREPARAZIONE IMPASTO

- Miscelare gli ingredienti secchi tra loro.
- Aggiungere prima i grassi poi il resto degli ingredienti.
- Impastare solo fino al raggiungimento di un composto omogeneo.
- Lasciare riposare una notte in frigorifero a +4°C.
- Stendere dello spessore predeterminato e coppare.
- Distribuire nelle teglie (40 biscotti per teglia 60x40).

TEMPERATURE DI COTTURA



FORNO STATICO 140°C V.A.



FORNO VENTILATO 150v°C V.A.

TEMPISTICHE DI COTTURA

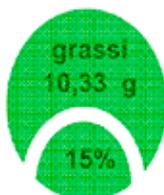
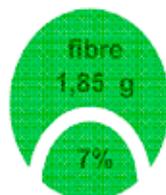
FORNO	SPESSORE (MM)	TEMPO (MIN)
STATICO	3	25
	4	30
	5	35

FORNO	SPESSORE (MM)	TEMPO (MIN)
VENTILATO	3	15
	4	20
	5	25



porzione
30 g

GDA%



Autore: Laboratorio

Denominazione del prodotto: Frolla Salata con Petra 5 e Petra 0115 (segale)

Ingredienti: - Burro - Petra 115 (farina di segale) - Petra 5 - Latte di vacca, intero - Zucchero semolato - Sale da cucina - Baking - Finocchietto selvatico

tabella nutrizionale	per 100 g	per porzione	GDA/RDA	CLAIMS
Energia KJ	2267 kJ	681 kJ		
Energia Kcal	541 kcal	162 kcal	8,12 %GDA	
Proteine	8,1 g	2,43 g	4,87 %GDA	
Carboidrati	49,43 g	14,85 g	5,71 %GDA	
di cui Amidi	21,92 g	6,58 g	3,87 %GDA	
di cui Zuccheri Solubili	2,52 g	0,75 g	0,84 %GDA	
Grassi	34,4 g	10,33 g	14,76 %GDA	
di cui Saturi	19,67 g	5,91 g	29,56 %GDA	
Fibre Alimentari	6,18 g	1,85 g	7,43 %GDA	
Tiamina (Vit B1)	0,97 mg	0,29 mg	26,62 %RDA	fonte di Tiamina (Vit B1)
Riboflavina (Vit B2)	0,86 mg	0,26 mg	18,58 %RDA	fonte di Riboflavina (Vit B2)
Vitamina B6	0,88 mg	0,26 mg	19,10 %RDA	fonte di Vitamina B6





Servizio Tecnico

tecnico@farinapetra.com

T. +39 0429 649110



www.pasterybest.it
www.lascuoladelmolino.it

FUORI

Testata iscritta nel registro della stampa di Milano con il n. 160 dell'11 maggio 2017