



LESAFFRE

PANI DEL MONDO

MARTEDÌ 23 MARZO 2021
ORE 14.00



Christophe CARLO

Baking Center™ Manager
Lesaffre Italia





PANI DEL MONDO

FRANCIA



Flamiche

IRELAND

REGNO
UNITO

NETHERLANDS

**BAKING
CENTER**
LESAFFRE.IT

GERMAN

FRANCIA

PORTUGAL

SPAIN



TUNISIA

OCCHO

Flamiche

(Francia)

IMPASTO

Farina	1.000	100%
Acqua	600	60%
Sale	20	2%
Uova	100	10%
Burro	100	10%
Lievito	20	2%
Totale	1.840	


INGREDIENTI

Tipo impastatrice	a mano
Tempo impasto	3 min
T° impasto	28°C +/-1°C
Puntatura	60 min
Spezzatura	400 gr
Riposo	10
Lievitazione	45 @ 28°C
Cottura	20 min @ 240°C

PROCEDIMENTO

Formaggio tipo Taleggio / panna e pepe prima della cottura



Hai delle domande?
Utilizza la chat 



PANI DEL MONDO

FRANCIA



Tourte de seigle



Tourte de seigle (Francia)

1° IMPASTO

Farina segale	1.000
Acqua 80°C	1.000
Sale	30
Lievito	20
Crème de Levain	200
Totale	2.250

Tempo d'impasto	5 min
Lievitazione	1h @ 27°C

2° IMPASTO

Farina segale	1.200
Farina	300
Acqua 80°C	1.500
Sale	40
Lievito	30
Totale	3.070

Tipo impastatrice	Spirale
Tempo d'impasto	5 min
Riposo	40 min
Spezzatura	700 gr
Lievitazione	45 min @ 28°C
Cottura	60 min @ 240°C in caduta

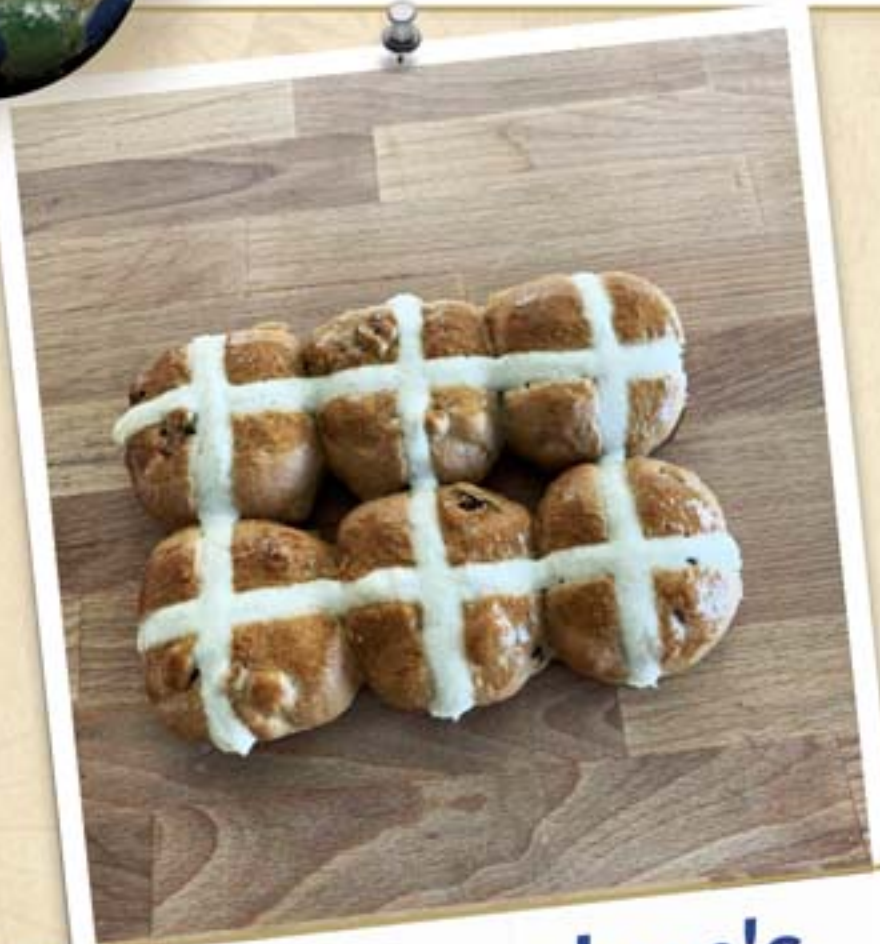


Hai delle domande?
Utilizza la chat 



PANI DEL MONDO

REGNO UNITO



Hot cross bun's



Hot cross bun's (Regno Unito)

INGREDIENTI

IMPASTO		
Farina	2.000	100%
Acqua	1.100	55%
Sale	36	1,8%
Lievito: Hironnelle Oro	80	4%
IBIS Pansoffice	40	2%
Zucchero	200	10%
Burro	200	10%
Uvetta	800	40%
Mix 4 spezie (chiodi di garofano, noce moscata, cannella, pepe)	6	0,3%
Totale	4.462	

TOPPING

Farina	500
Acqua	400
Olio	50
Sale	5

PROCEDIMENTO

Tipo impastatrice	Spirale
Tempo d'impasto	3 + 8
T° impasto	28°C
Riposo	15 min
Spezzatura	80 gr
Formatura	Palline
Lievitazione	90 min @ 30°C
Cottura	20 min @ 180°C



Hai delle domande?
Utilizza la chat 



PANI DEL MONDO

SVEZIA



Pane Polare



Pane Polare

(Svezia)

INGREDIENTI

IMPASTO		
Farina	2.000	100%
Acqua	1.200	60%
Sale	22	1%
Lievito Hirondelle	40	2%
Ibis Blu	20	1%
Ibis Pansoffice	20	1%
Glucosio	220	11%
Margarina	180	9%
Latte in polvere	50	3%
Baking Powder	8	0,4%
Totale	3.760	

PROCEDIMENTO

Tempo d'impasto	3 + 5
T° impasto	26°C
Riposo	5 min
Spezzatura	100 gr
Riposo	10 min
Formatura	spianare a 2 mm
Lievitazione	20 min @ 30°C
Cottura	2 min @ 290°C



Hai delle domande?
Utilizza la chat 



PANI DEL MONDO

RUSSIA



Borodinsky



Borodinsky (Russia)

INGREDIENTI

INGREDIENTI	SOURDOUGH	BOILED FLOUR	DOUGH	%
Farina			15	15,0%
Farina di segale	30	15	35	80,0%
Malto		5		5,0%
Acqua	21	60	4	85,0%
Sale			1	1,0%
Lievito			0,1	0,1%
Starter LV2	0,5			0,5%
IBIS Top Green			0,2	0,2%
Zucchero			6	6,0%
Malto			4	4,0%
Semi di coriandolo		0,3	0,2	0,5%
Totale			100	

PROCEDIMENTO

Tempo impasto	4-5 min	5 min	4+4 min
Temperature acqua	28-3 °C	100°C	
Temperature	28°C		25-27 °C
Puntatura	20 h. @28-30°C	2-3 h	90-120 min
Spezzatura			850 gr
Formatura			In stampo
Fermentazione			60-70 min @ 35°C, W = 75%
Cottura			50-55 min @ 240-200°C, vapore



Hai delle domande?
Utilizza la chat 



PANI DEL MONDO

GRECIA



Tsoureki



Tsoureki

(Grecia)


INGREDIENTI

IMPASTO		
Farina	1.000	100%
Acqua	350	35%
Uova	150	15%
Lievito: Hironnelle Oro	60	6%
Sale	15	2%
Zucchero	250	25%
Burro	300	30%
Spezie (Cardamono, Mastice, Malhepi)	10	1%
Ibis Pan soffice	10	1%
Totale	2.145	

PROCEDIMENTO

Tipo impastatrice	Spiral
Tempo d'impasto	6 + 15
Riposo	20 min
Spezzatura	250 gr
Riposo	10 min
Lievitazione	80 min @ 28°C
Cottura	40 min @ 170°C



Hai delle domande?
Utilizza la chat 



GERMANY

POLAND BELARUS

PANI DEL MONDO

TURCHIA



Pide



BAKING CENTER

TURCHIA



Pide

(Turchia)

INGREDIENTI


IMPASTO

Farina	2.000	100%
Acqua	1.400	70%
Sale	40	2%
Lievito: Hirondele	50	2,5%
Totale	3.490	

PROCEDIMENTO

Tipo impastatrice	Spirale
Tempo d'impasto	3 + 5
T° del impasto	28°C
Riposo	20 min
Spezzatura	200 gr
Riposo	10 min
Formatura	
Lievitazione	60 min @ 30°C
Cottura	18 min @ 240°C



Hai delle domande?
Utilizza la chat 



PANI DEL MONDO

ISRAELE



Chalah



Chalah

(Israele)


INGREDIENTI

IMPASTO		
Farina	2.000	100%
Acqua	960	48%
Sale	28	1,4%
Lievito	60	3%
Ibis Pan Soffice	30	1,5%
Zucchero	300	15%
Materia grassa	120	6%
Totale	3.498	

PROCEDIMENTO

Tipo impastatrice	Spirale
Tempo d'impasto	4 + 10
Riposo	0 min
Spezzatura	120 gr x 4
Riposo	10 min
Formatura	Treccia alta
Lievitazione	80 min @ 35°C
Cottura	40 min @ 180°C



Hai delle domande?
Utilizza la chat 



PANI DEL MONDO

ARABIA SAUDITA



Pita



Pita

(Arabia Saudita)

INGREDIENTI

IMPASTO

Farina	2.000	100%
Acqua	1.000	50%
Sale	20	1%
Lievito: Hironnelle	40	2%
Zucchero	40	2%
Olio	20	1%

Totale 3.120

PROCEDIMENTO

Tipo impastatrice	Spirale
Tempo d'impasto	3 + 7
T° impasto	28°C
Riposo	20 min
Spezzatura	100 gr
Riposo	5min
Formatura	Spessore 1-2mm
Lievitazione	5 min @ 30°C
Cottura	30 sec @ 300°C



Hai delle domande?
Utilizza la chat 



ITALY PANI DEL MONDO BULGARIA

EGITTO



BAKING
CENTER
LESAFFRE

EGITTO

Samoun



Samoun

(Egitto)

INGREDIENTI

IMPASTO		
Farina	1.000	100%
Acqua	620	62%
Sale	12	1%
Lievito	25	3%
Ibis	10	1%
Zucchero	20	2%
Olio di girasole	10	1%
Totale	1.697	

PROCEDIMENTO

Tipo impastatrice	Spirale
Tempo d'impasto	2 + 6
Riposo	0 min
Spezzatura	110 gr
Riposo	10 min
Formatura	filone
Lievitazione	60 min @ 38°C
Cottura	10 min @ 250°C

forno platea senza vapore



Hai delle domande?
Utilizza la chat 

PANI DEL MONDO

SUDAN



Finger



Finger

(Sudan)

INGREDIENTI

IMPASTO

Farina	2.000	100%
Acqua	1.300	65%
Sale	30	2%
Lievito: Hironnelle	60	3%
Zucchero	40	2%

Totale 3.430

PROCEDIMENTO

Tipo impastatrice	Spirale
Tempo d'impasto	3 + 8
T° impasto	28°C
Riposo	0 min
Spezzatura	120 gr
Riposo	10 min
Formatura	Baguette
Lievitazione	90 min @ 30°C
Cottura	20min @ 240°C



Hai delle domande?
Utilizza la chat 



PANI DEL MONDO

MAROCCO



Rondo



Rondo (Marocco)

INGREDIENTI

IMPASTO		
Farina	2.000	100%
Acqua	1.200	60%
Sale	30	2%
Zucchero	40	2%
Lievito: Hirondele	60	3%
Totale	3.330	

PROCEDIMENTO

Tipo impastatrice	Spirale
Tempo d'impasto	3 + 5
T° impasto	28°C
Riposo	0 min
Spezzatura	200 gr
Riposo	10 min
Formatura	Spessore 1 cm
Lievitazione	60 min @ 30°C
Cottura	18 min @ 240°C



Hai delle domande?
Utilizza la chat 



PANI DEL MONDO

CILE



Panettone





PANI DEL MONDO

MESSICO



Conchas



Conchas

(Messico)

IMPASTO

Farina	2.000	100%
Acqua	800	40%
Sale	30	2%
Lievito: Hirondele Oro	80	4%
Uova	200	10%
Burro	200	10%
Zucchero	600	30%
Totale	3.910	

INGREDIENTI

TOPPING

Zucchero	100
Farina	100
Burro	100

PROCEDIMENTO

Tipo impastatrice	Spirale
Tempo d'impasto	3 + 8
T° impasto	28°C
Riposo	45 min
Spezzatura	60 gr
Riposo	10 min
Formatura	Palline
Lievitazione	120 min @ 30°C
Mettere disco di topping	
Cottura	20min @ 180°C



Hai delle domande?
Utilizza la chat 



PANI DEL MONDO

STATI UNITI



Bun's

CANADA

STATI UNITI

**BAKING
CENTER**
LESAFFRE

CUBA

MESSICO



Bun's

(Stati Uniti)

INGREDIENTI


IMPASTO

Farina	2.000	100%
Acqua	1.200	60%
Sale	40	2%
Lievito: Hironnelle Oro	80	4%
Ibis Pansoffice	40	2%
Zucchero	200	10%
Olio	200	10%
Lievito disattivato	2	0,1%
Totale	3.762	

PROCEDIMENTO

Tipo impastatrice	Spirale
Tempo d'impasto	3 + 10
T° impasto	28°C
Riposo	0 min
Spezzatura	70 gr
Formatura	Dischi nell'apposito stampo
Lievitazione	60 min @ 38°C
Cottura	10 min @ 225°C



Hai delle domande?
Utilizza la chat 



PANI DEL MONDO

GIAPPONE



Kashipan



Kashipan

(Giappone)

INGREDIENTI

IMPASTO

Farina	2.000	100%
Acqua	1.000	50%
Sale	30	2%
Lievito: Hironnelle Oro	80	4%
Burro	100	5%
Zucchero	400	20%

Totale 3.610

PROCEDIMENTO

Tipo impastatrice	Spirale
Tempo d'impasto	3 + 8
T° del impasto	28°C
Riposo	15 min
Spezzatura	60 gr
Riposo	10 min
Formatura	Palline
Lievitazione	120 min @ 30°C
Cottura	15 min @ 200°C



Hai delle domande?
Utilizza la chat 



PANI DEL MONDO

CINA



Mantao



Mantao

(Cina)

INGREDIENTI

IMPASTO

Farina	2.000	100%
Acqua	900	45%
Lievito: Hironnelle	60	3%

Totale 2.960

PROCEDIMENTO

Tipo impastatrice	Spirale
Tempo d'impasto	5 + Raffinatrice
T° del impasto	28°C
Riposo	5 min
Spezzatura	60 gr
Lievitazione:	45 min @ 30°C
Cottura	20 min @ 100°C al vapore



Hai delle domande?
Utilizza la chat 



LESAFFRE

PANI DEL MONDO

Domande e risposte





LESAFFRE

Grazie dell'attenzione

