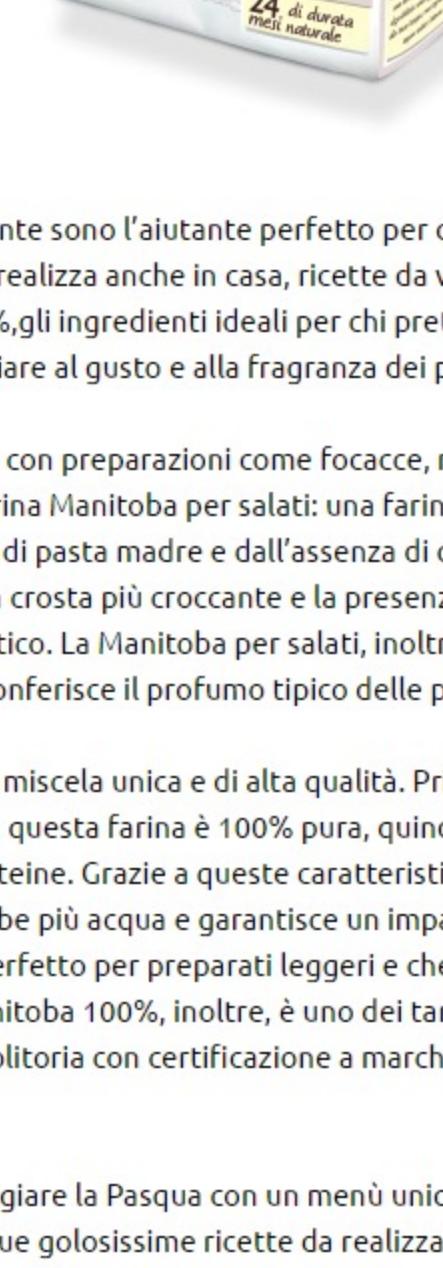


Home > Prodotti > La linea Manitoba de Le Farine Magiche di Lo Conte

La linea Manitoba de Le Farine Magiche di Lo Conte

Prodotti Mar 9, 2017



Le Farine Magiche Lo Conte sono l'aiutante perfetto per chi ama mettere le mani in pasta! Sorprendi i tuoi ospiti e realizza anche in casa, ricette da veri chef con la farina Manitoba per salati la Manitoba 100%, gli ingredienti ideali per chi pretende il massimo da un impasto e per chi non vuole rinunciare al gusto e alla fragranza dei piatti fatti in casa.

Per deliziare i tuoi ospiti con preparazioni come focacce, rustici, calzoni, pizze e bigné salati, la scelta migliore è la farina Manitoba per salati: una farina di tipo 1, caratterizzata dalla presenza di fibre, il 20% di pasta madre e dall'assenza di conservanti. La farina tipo 1, poco raffinata, garantisce una crosta più croccante e la presenza delle fibre dona un caratteristico aroma rustico. La Manitoba per salati, inoltre, è arricchita dal germe di grano macinato a pietra, che conferisce il profumo tipico delle preparazioni di una volta.

La Manitoba 100% è una miscela unica e di alta qualità. Priva di additivi e conservanti, questa farina è 100% pura, quindi più ricca di glutine e proteine. Grazie a queste caratteristiche, la farina Manitoba assorbe più acqua e garantisce un impasto facilmente lavorabile, perfetto per preparati leggeri e che non si sgonfiano. La Manitoba 100%, inoltre, è uno dei tanti prodotti dell'azienda molitoria con certificazione a marchio Vegan.

Preparati allora a festeggiare la Pasqua con un menù unico e ricco di gusto, grazie a due golosissime ricette da realizzare con la farina Manitoba per Salati e la Manitoba 100%:

- Casatiello napoletano in versione plumcake
- Chiffon Cake

Casatiello napoletano in versione plumcake, con Manitoba per salati

Ingredienti:

- 250gr. di Farina 0
 - 250gr. di Farina Manitobaper salati
 - 200gr. d'acqua
 - 70gr. di strutto
 - 1/2 cubetto di lievito di birra
 - 1 cucchiaino di sale
 - pepe nero q.b.
- Per la farcia
- 2 uova medie
 - pecorino grattugiato
 - 200gr. di salame napoli
 - 200gr. di formaggio dolce
 - 1 tuorlo d'uovo per spennellare



Procedimento:

Per prima cosa, sarà necessario preparare l'impasto. Fate sciogliere il lievito di birra nell'acqua, aggiungete lo strutto e iniziate ad impastare aggiungendo le farine e il sale. Quando l'impasto avrà raggiunto la giusta consistenza, aggiungete del pepe nero macinato. Lasciatelo lievitare fino al raddoppio. Quando sarà ben lievitato, stendere l'impasto dandogli una forma rettangolare e uno spessore di circa 1 cm. Farcire con le uova sbattute, il pecorino grattugiato e aggiungere il formaggio e il salame a dadini. Arrotolare il pane e sistemare in uno stampo da plumcake. Spennellare la superficie del pane con un tuorlo d'uovo e lasciar lievitare per almeno altre 2 ore. Successivamente infornare a 180° per circa 30/40min in forno statico. Una volta cotto, lasciar intrepidare prima di servire.

Chiffon cake con Manitoba 100%

Ingredienti:

- 6 uova
 - 280gr. farina Manitoba
 - 300gr. zucchero
 - 195gr. acqua
 - 120gr. olio di semi
 - un pizzico di sale
 - 1 bustina di lievito per dolci
 - 1 bustina di crema tartaro
 - vaniglia
 - scorza di limone
- Per la glassa
- 200gr. di zucchero a velo
 - 1 albuma a temperatura ambiente

Procedimento:

In una terrina piuttosto grande unire: farina, zucchero, lievito per dolci e sale. Successivamente aggiungere: olio, acqua, tuorli, aromi e scorza di limone. Lavorare il tutto con le fruste elettriche fin quando gli ingredienti non saranno ben amalgamati. In un'altra ciotola, montare gli albumi a neve ferma con il cremero tartaro. Aggiungere all'impasto, gli albumi montati a neve facendo attenzione a non smontare il composto. Versare il tutto nel stampo originale ed infornare a 160° per 50min e a 170° per altri 10min. Quando il dolce sarà pronto, sfornarlo e lasciarlo raffreddare su una grattella per dolci.

Preparare la glassa con l'aiuto di una frusta elettrica. Aggiungere all'albumine lo zucchero a velo e lavorare fin quando la glassa non avrà la consistenza giusta. Decorare il dolce con la glassa bianca.



Restiamo in contatto

Vuoi essere aggiornato su finanziamenti e opportunità di business in Italia e nel mondo? Iscriviti alle newsletter di MixerPlanet

Articoli correlati



Prodotti

La festa degli innamorati con tre cocktail esclusivi

Gen 23, 2017

Per festeggiare il 14 Febbraio RESERVE WORLD CLASS - Il portfolio di distillati ultra premium di Diageo che comprende brand come vodka Ciroc, tequila...

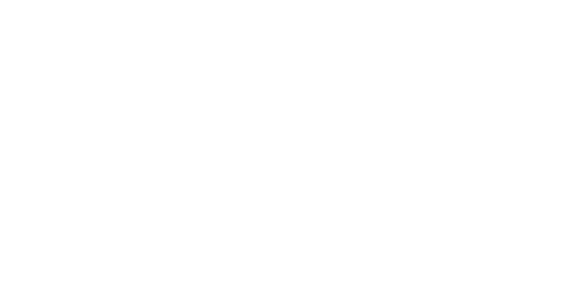


Approfondimenti

Farine: le differenze tra deboli, medie e forti

Gen 17, 2017

Un parametro di estrema importanza per conoscere le potenzialità di una farina è la "forza", che viene espressa con il parametro W. Di che...

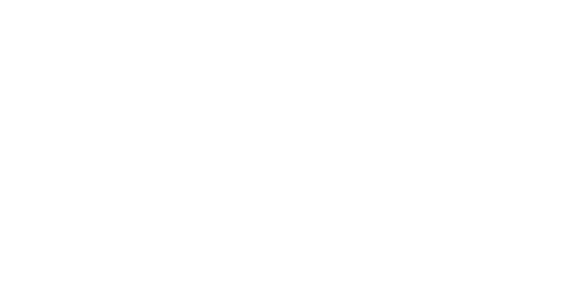


Prodotti

Cocktail, 14 ricette tutte da copiare firmate da grandi bartender

Gen 12, 2017

Il sito FQMagazine de Il Fatto Quotidiano propone 14 ricette di altrettanti cocktail, firmati da grandi bartender. E indica anche i luoghi dove poter...



Prodotti

Partesa, 4 vini e 4 ricette per le festività natalizie

Dic 6, 2016

Natale è alle porte e per valorizzare la magica atmosfera delle feste, oggi è fondamentale saper abbinare i vini giusti a un menu originale...

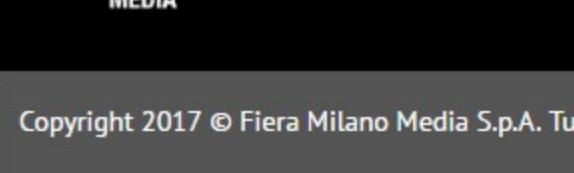


Approfondimenti

Le acciughe sono protagoniste della tavola natalizia

Nov 14, 2016

La cena del 24 dicembre rappresenta da sempre un vero e proprio tributo alla cucina di pesce, quella "povera": gustosa e tipica della nostra tradizione...

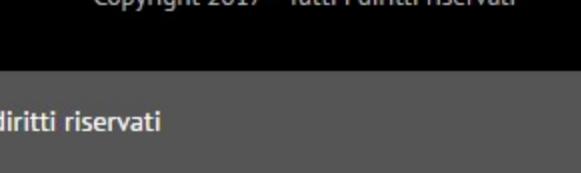


Eventi

Halloween è imminente: i piatti più terrificanti del mondo

Oct 20, 2016

Halloween è alle porte e già fervevano i preparativi per il costume da "dolcetto o scherzetto", per la scelta delle decorazioni per la casa...



Approfondimenti

I cocktail di Francesco Galdi: What the Duck! e Shit-Ake Happens

Lug 19, 2016

Francesco Galdi, mixologist di origini torinesi, ci racconta come stupisce i clienti, cosmopoliti del Buddha bar di Dubai. E suggerisce due ricette per altrettanti...

Prodotti

Halloween è alle porte e già fervevano i preparativi per il costume da "dolcetto o scherzetto", per la scelta delle decorazioni per la casa...

Approfondimenti

I cocktail di Francesco Galdi: What the Duck! e Shit-Ake Happens

Lug 19, 2016

Francesco Galdi, mixologist di origini torinesi, ci racconta come stupisce i clienti, cosmopoliti del Buddha bar di Dubai. E suggerisce due ricette per altrettanti...

Eventi

Halloween è imminente: i piatti più terrificanti del mondo

Oct 20, 2016

Halloween è alle porte e già fervevano i preparativi per il costume da "dolcetto o scherzetto", per la scelta delle decorazioni per la casa...

Prodotti

Halloween è imminente: i piatti più terrificanti del mondo

Oct 20, 2016

Halloween è alle porte e già fervevano i preparativi per il costume da "dolcetto o scherzetto", per la scelta delle decorazioni per la casa...

Eventi

Halloween è imminente: i piatti più terrificanti del mondo

Oct 20, 2016

Halloween è alle porte e già fervevano i preparativi per il costume da "dolcetto o scherzetto", per la scelta delle decorazioni per la casa...

Prodotti

Halloween è imminente: i piatti più terrificanti del mondo

Oct 20, 2016

Halloween è alle porte e già fervevano i preparativi per il costume da "dolcetto o scherzetto", per la scelta delle decorazioni per la casa...

Eventi

Halloween è imminente: i piatti più terrificanti del mondo

Oct 20, 2016

Halloween è alle porte e già fervevano i preparativi per il costume da "dolcetto o scherzetto", per la scelta delle decorazioni per la casa...

Prodotti

Halloween è imminente: i piatti più terrificanti del mondo

Oct 20, 2016

Halloween è alle porte e già fervevano i preparativi per il costume da "dolcetto o scherzetto", per la scelta delle decorazioni per la casa...

Eventi

Halloween è imminente: i piatti più terrificanti del mondo

Oct 20, 2016

Halloween è alle porte e già fervevano i preparativi per il costume da "dolcetto o scherzetto", per la scelta delle decorazioni per la casa...

Prodotti

Halloween è imminente: i piatti più terrificanti del mondo

Oct 20, 2016

Halloween è alle porte e già fervevano i preparativi per il costume da "dolcetto o scherzetto", per la scelta delle decorazioni per la casa...

Eventi

Halloween è imminente: i piatti più terrificanti del mondo

Oct 20, 2016

Halloween è alle porte e già fervevano i preparativi per il costume da "dolcetto o scherzetto", per la scelta delle decorazioni per la casa...

Prodotti

Halloween è imminente: i piatti più terrificanti del mondo

Oct 20, 2016

Halloween è alle porte e già fervevano i preparativi per il costume da "dolcetto o scherzetto", per la scelta delle decorazioni per la casa...

Eventi

Halloween è imminente: i piatti più terrificanti del mondo

Oct 20, 2016

Halloween è alle porte e già fervevano i preparativi per il costume da "dolcetto o scherzetto", per la scelta delle decorazioni per la casa...

Prodotti

Halloween è imminente: i piatti più terrificanti del mondo

Oct 20, 2016

Halloween è alle porte e già fervevano i preparativi per il costume da "dolcetto o scherzetto", per la scelta delle decorazioni per la casa...