



I piccoli segreti de Le Farine Magiche per vivere il pranzo pasquale come una vera e propria sorpresa

Con Farina Manitoba 100%, l'impasto della Torta Dolce di Pasqua raggiungerà lievitazioni superiori, mentre con la Farina di Mandorle si potranno insaporire sfoglie e panini dolci.

Milano, 29 gennaio 2018 – Le Farine Magiche, brand del Gruppo Lo Conte specializzato nella produzione di farine speciali, porta in cucina due prodotti innovativi per sfornare due dolci speciali ideali per sorprendere amici e familiari durante il pranzo di Pasqua.



La Farina Manitoba 100%

Dalla ricerca degli esperti dei laboratori de Le Farine Magiche nasce la **Farina Manitoba 100%**. L'unica farina 100% Manitoba e con forza pari a 460W, per lunghe lievitazioni. Pura e senza conservanti, questa farina **assorbe più acqua** e **trattiene gran parte dell'anidride carbonica** prodotta durante la lievitazione: il risultato è un **impasto facilmente lavorabile, più leggero** e che non si sgonfia. Può essere utilizzata da sola per le ricette dalla lunga lievitazione, oppure può essere unita alla stessa quantità di una farina più debole per creare paste sfoglie, bignè, pan brioche e focacce. Se usata in percentuali minori, in aggiunta a farine ancora più deboli, è ottima per pancarrè, focacce dolci e fette biscottate.

Prezzo Consigliato: 1,95 euro

La Farina di Mandorle

Prodotta esclusivamente con **mandorle di Puglia**, intere e pelate, la **Farina di Mandorle** de Le Farine Magiche è frutto di una accurata preparazione che garantisce al prodotto un **sapore intenso** e un **profumo inconfondibile**. La farina ottenuta dal processo di lavorazione della mandorla è ideale per rendere gli **impasti delicati e setosi**. La dose perfetta di zucchero viene attentamente bilanciata con la farina in fase di preparazione, creando il mix ideale per ogni ricetta senza la preoccupazione delle dosi e delle quantità. Adatta per la preparazione di dolci come macarons, pasticcini, marzapane, muffin e crepes, è ideale anche per preparare bevande e per ricoprire torte, donuts, panini dolci, cupcake e pasticcini.

Prezzo Consigliato: 4,20 euro



Gruppo Lo Conte

Il Gruppo Lo Conte è leader in Italia nella produzione di farine speciali e preparazioni per dolci. Con il brand **Le Farine Magiche**, nato nel 1980 e simbolo dello spirito innovatore del Gruppo, la linea di prodotti **Decorì**, dedicata alle preparazioni dolci, e **Molino Vigevano**, storico marchio di farine speciali per uso casalingo e professionale, il **Gruppo Lo Conte** è oggi il 4° top player del mercato italiano delle farine e il primo del settore farine speciali e miste. Con un'offerta che comprende oltre 350 referenze tra farine speciali, miscele di farine, ingredienti, accessori e decorazioni per la preparazione di dolci, grazie anche al continuo investimento nella ricerca e nello sviluppo, il Gruppo è considerato oggi tra le aziende italiane più innovative. www.locontenaturalimenti.it

Ufficio Stampa – DAG Communication

Barbara Orrico – 02.89054165 – 347.5419012 – borrico@dagcom.com
Giulia Boniello – 02.89054151 – 333.7133990 – gboniello@dagcom.com



Ricetta con farina Manitoba 100% - Torta dolce di Pasqua

Un classico della verace tradizione napoletana rivisitato da Le Farine Magiche, la **Torta dolce di Pasqua**, soffice e colorata, è il dolce perfetto per concludere un pranzo in famiglia o un picnic con gli amici: semplice da realizzare, è la torta ideale per portare in tavola un dessert dal gusto e dall'aspetto sorprendente.

Ingredienti:

- 420g di farina Manitoba 100% Le Farine Magiche
- 100g di burro
- 100g di latte
- 2 uova
- 80g di Zucchero
- 45g di lievito madre Bio Decorì
- 1 cucchiaino di miele
- ½ scorza di un limone
- 1 pizzico di sale

Per la glassa:

- un albume
- 170g di zucchero a velo
- fanfetti colorati Decorì

Procedimento:

- In una ciotola, unire la farina al lievito madre bio, aggiungendo con cura le uova, il latte intiepidito, lo zucchero, il sale, la scorza di limone, il miele e il burro ammorbidito a temperatura ambiente.
- Lavorare energicamente a mano o con l'impastatrice elettrica il composto fino ad ottenere una consistenza morbida, liscia e vellutata (se l'impasto risultasse troppo duro, aggiungere altro latte a filo fino a raggiungere la consistenza desiderata)
- Coprire la ciotola con la pellicola trasparente o con un panno umido e far lievitare a temperatura ambiente per circa 2 ore. Riporre poi nel frigorifero per tutta la notte.
- Il mattino seguente, trasferire l'impasto in uno stampo alto da pizza dolce o da panettone, e lasciarlo lievitare in un ambiente caldo (è possibile usare il forno come camera di lievitazione portandolo ad una temperatura di 50°, spegnendolo e poi riponendolo lo stampo). La lievitazione ottimale sarà raggiunta quando l'impasto sarà triplicato di volume (circa 4-6 ore di lievitazione).
- Cuocere nella parte più bassa del forno ad una temperatura di 170° per circa 50 minuti. Mentre l'impasto cuoce, preparare la glassa incorporando lo zucchero a velo all'albume.
- Quando la torta si sarà completamente raffreddata, ricoprire la superficie con la glassa e rifinirla con fanfetti colorati

Ufficio Stampa – DAG Communication

Barbara Orrico – 02.89054165 – 347.5419012 – borrico@dagcom.com
Giulia Boniello – 02.89054151 – 333.7133990 – gboniello@dagcom.com



Ricetta con Farina di Mandorle - Dolce treccia

Per quanto riguarda Farina di Mandorle, la si può utilizzare per la preparazione dell'impasto del dolce e può essere un aiuto per insaporire panini dolci, sfoglie e pasticcini, come per la rivisitazione della **Treccia Dolce** proposta da Le Farine Magiche.

Ingredienti:

- 120 ml di latte tiepido
- 40g di burro morbido
- 2 tuorli
- 300g di farina Manitoba 100% Le Farine Magiche
- un pizzico di sale
- un cucchiaino di zucchero
- 1 bustina di vanillina
- 1 bustina di lievito di birra secco

Per insaporire la sfoglia:

- 40g di burro ammorbidito
- scorza grattugiata di due clementine più il loro succo
- 150 g di farina di Mandorle Le Farine Magiche

Procedimento:

- in una ciotola unire la farina, la vanillina, i tuorli e il burro fuso, aggiungere un pizzico di sale. Impastare per amalgamare bene gli ingredienti.
- Versare il composto ottenuto su una spianatoia e lavorarlo per una decina di minuti, fino ad ottenere un impasto lucido.
- coprire con una pellicola o con un panno umido e far lievitare fino a triplicare il volume iniziale in un luogo caldo (è possibile usare il forno come camera di lievitazione portandolo ad una temperatura di 50°, spegnendolo e poi riponendovi l'impasto).
- Per ungere la sfoglia, ammorbidire il burro con il succo delle clementine. Nel mixer, tritare le scorze (senza la parte bianca) e la farina di mandorle, fino ad ottenere una polvere.
- Stendere l'impasto in un rettangolo di circa 1 cm di altezza e ungerlo con il burro ammorbidito. Spolverizzare quindi con la polvere di mandorla e scorza.
- Arrotolare il rettangolo per il senso della lunghezza e inciderlo per tutta la lunghezza: ottenuti due rotoli, incrociarli fino ad ottenere una treccia e unire le estremità per formare una corona, che può essere unta con la miscela di burro.
- dopo aver fatto lievitare la treccia per altri 30-40 minuti in un ambiente caldo, infornare a 180° per 30 minuti. Per rendere la crosta lucida, sul ripiano più basso del forno riporre una ciotola con dell'acqua.

Ufficio Stampa – DAG Communication

Barbara Orrico – 02.89054165 – 347.5419012 – borrico@dagcom.com

Giulia Boniello – 02.89054151 – 333.7133990 – gboniello@dagcom.com