



Farine in pasticceria

CATALOGUE PRODUITS / PRODUKTKATALOG



Farine in pasticceria

**La gamme de farines exclusivement dédiée
au monde de la pâtisserie.**

Die Linie von Mehlen für die Konditorei



**EN SAVOIR PLUS
ENTDECKEN SIE MEHR**



Née de la longue expérience d'Agugiaro & Figna Molini dans la sélection et la mouture des blés, la gamme Le Sinfonie est dédiée à la haute pâtisserie de qualité. Huit variétés de farine de blé tendre pour satisfaire les pâtissiers les plus exigeants.

Le processus de mouture prévoit une sélection minutieuse des grains provenant des meilleures cultures en Italie et dans le monde entier, choisis pour leur variété, la qualité des protéines, les caractéristiques organoleptiques et la qualité des récoltes agricoles.

Un trieur optique analyse chaque grain passant par le moulin, en uniformisant la matière et la préparant pour la mouture.

La mouture est douce et progressive, effectuée à travers des rouleaux convenablement espacés, et appliquée à des cultivars de blé individuels, préservant les caractéristiques natives intrinsèques des variétés moulues.

Le soin apporté à toute la chaîne de production, les relations avec le monde agricole, les différents contrôles de qualité des mélanges obtenus, et l'utilisation d'énergie provenant exclusivement de sources renouvelables pour les processus de mouture contribuent à la valeur unique des farines Le Sinfonie d'Agugiaro & Figna Molini.

Entstanden aus der langjährigen Erfahrung von Agugiaro & Figna Molini in der Auswahl und Vermahlung von Weizen, ist die Le Sinfonie-Reihe der hochwertigen Konditorei gewidmet. Acht Sorten Weichweizenmehl für die anspruchsvollsten Konditoren.

Der Mahlprozess umfasst eine sorgfältige Auswahl von Getreide aus den besten Anbaugebieten in Italien und weltweit, ausgewählt nach Sorten, Proteinqualität, organoleptischen Eigenschaften und der Qualität der Erntejahre.

Ein optischer Sortierer analysiert jedes einzelne Korn, das durch die Mühle läuft, standardisiert das Material und bereitet es für den Mahlprozess vor.

Das Mahlen erfolgt sanft und schrittweise über passend beabstandete Walzen und wird auf einzelne Weizensorten angewandt, wodurch die ursprünglichen Eigenschaften der gemahlenden Sorten bewahrt bleiben.

Die Pflege der gesamten Produktionskette, die Beziehungen zur Landwirtschaft, die verschiedenen Qualitätskontrollen der gewonnenen Mischungen und die Verwendung von Energie aus ausschließlich erneuerbaren Quellen für die Mahlprozesse tragen zum einzigartigen Wert der Le Sinfonie-Mehle von Agugiaro & Figna Molini bei.



Biscotteria

FRIABLE ET ENVELOPPANTE / MÜRBE UND UMSCHLIESSEND

Farine spécialement conçue pour la production de gâteaux secs, de pâtes sablées et brisées.

Spezielles Mehl für die Zubereitung von trockenem Gebäck, Mürbeteig und Brisée.

Farine de blé tendre type 00 idéale pour réaliser des pâtes souples et malléables. Elle permet d'incorporer des aliments consistants à la préparation sans la rendre caoutchouteuse ou compacte. Elle retient les graisses pendant la cuisson, ce qui permet de préserver la structure du produit final et lui apporter une consistance croustillante et fondante. Elle est idéale pour la préparation de gâteaux secs ou pour obtenir des crèmes fermes et onctueuses.

Weichweizenmehl Typ 00 für geschmeidige Teige und zum Mischen von reichhaltigen Zutaten, ohne zu klebrig oder zäh zu werden. Hält das Fett beim Backen zurück, bewahrt die endgültige Form und verleiht zartschmelzende Konsistenz. Geeignet für die Zubereitung von trockenem Gebäck, hervorragend für kompakte und samtige Cremes.



 10 kg / 22 lb



Pan di Spagna

MOELLEUSE ET SPONGIEUSE / LEICHT UND FLUFFIG



Farine spécialement conçue pour la production de sponge cakes, beignets, muffins, pâte phyllo et gâteaux frits.

Farine de blé tendre type 00 qui saura apporter un délicat soutien aux crèmes fouettées sans les durcir. Extensible mais pas élastique, elle permet d'apporter du volume lors de la cuisson. Elle est indiquée pour la production de gâteaux sans levure chimique et permet un court levage biologique. Elle permettra aux sponge cakes d'absorber et de conserver le sirop d'imbibage.

Spezielles Mehl für die Zubereitung von Biskuit, Brandteig, Muffins, Phyllo-Teig und frittiertem Gebäck.

Weichweizenmehl Typ 00, das aufgeschlagenen Teigen einen delikaten Halt verleiht, ohne sie zu zäh zu machen. Dehnbar, nicht sehr elastisch, erleichtert die physikalische Ausdehnung beim Backen, geeignet für das Backen mit chemischer und physikalischer Gärung. Unterstützt die kurze biologische Gärung. Durch die geeignete Zubereitung verleiht es dem Biskuit die Eigenschaft, die getränkte Flüssigkeit gut aufzunehmen und zu halten.

 10 kg / 22 lb



Sfoglia

RAPIDE ET CROUSTILLANTE / SCHNELL UND KNUSPRIG

Farine équilibrée conçue pour la production rapide de gâteaux feuilletés avec de courts temps de repos.

Sfoglia est une farine de blé tendre type 00 équilibrée et particulièrement conseillée pour du levage de la pâte. Elle favorise la détente de la pâte pendant l'utilisation du laminoir et ce, même si la pâte ne repose pas toute la nuit. Elle est idéale pour la production de pâtes feuilletées rapides et dans la production de pâtes qui nécessitent un gluten peu résistant. Elle en facilitera la mastication et rendra le produit plus croustillant.

Ausgewogenes Mehl, ideal für die schnelle Zubereitung von Blätterteigprodukten mit kurzen Ruhezeiten.

Sfoglia ist ein ausgewogenes Weichweizenmehl Typ 00, das sich besonders für die physikalische Gärung eignet. Es begünstigt die Auflockerung des Teigs beim Ausrollen für direkte Zubereitungen, die keine Ruhezeit über Nacht erfordern. Speziell für schnelles Blätterteiggebäck und für Produkte, die ein Gluten benötigen, das früh seine Zähigkeit verliert und ein kurzes, knuspriges Kauen ermöglicht.



 10 kg / 22 lb



Croissant

MOELLEUSE ET ROBUSTE / WEICH UND ROBUST



Farine très équilibrée et idéale pour la production de pâtes feuilletées ayant bénéficié d'un long temps de repos, des croissants, beignets et autres gâteaux frits et moelleux.

Sehr ausgewogenes Mehl, ideal für die Zubereitung von ausgeruhtem Blätterteig, Croissants, Brandteig und weichem, frittiertem Gebäck.

Cette farine est équilibrée en élasticité et en extensibilité pour permettre la formation d'une structure malléable et souple. Elle permet de réaliser des levages longs et indirects, favorise l'action du laminoir, offre une production constante et permet d'obtenir un produit volumineux pour la cuisson. Elle est parfaite pour confectionner de véritables croissants français, des croissants italiens, brioches, gâteaux aux levain, de la pâte feuilletée reposée ou même de la pâte à choux.

Mehl mit ausgewogener Elastizität und Dehnbarkeit zur Förderung der Bildung einer formbaren Struktur. Unterstützt lange und indirekte Gärungen, fördert die Laminierbarkeit während langer Ruhezeiten, bietet Produktionsstabilität, unterstützt die voluminöse Entwicklung beim Gären und Backen. Speziell für französische Croissants, italienische Croissants, Briocheteig, kleines Hefegebäck, ausgeruhten Blätterteig, angereicherten Brandteig.

 10 kg / 22 lb



Sottozero

SOUPLE ET RÉSISTANTE / FORMBAR UND WIDERSTANDSFÄHIG

Farine spécialement conçue pour les préparations qui nécessitent une surgélation du produit à lever.

C'est une farine équilibrée qui permet de préserver l'intégrité de la structure des produits qui seront soumis au levage, même après avoir été conservés à des températures négatives. Elle préserve la vitalité des levures durant la conservation à -18°C pendant au moins 30 jours et favorise le levage après le maintien au froid. Elle est idéale pour la production de croissants et d'autres viennoiseries surgelées soumises à un temps de levage.

Spezielles Mehl für Zubereitungen, die das Einfrieren des zu gärenden Produkts erfordern.

Ein ausgewogenes Mehl für die Erhaltung der strukturellen Integrität von Backwaren, die nach der Lagerung bei negativen Temperaturen gären müssen. Bewahrt die Vitalität der Hefe während der Lagerung bei -18°C für mindestens 30 Tage und fördert das korrekte Aufgehen nach der Lagerung im Minusbereich. Speziell für die Zubereitung von tiefgekühlten Croissants und Hefegebäck.



 10 kg / 22 lb



Lievitati

STABLE ET ÉLASTIQUE / STABIL UND ELASTISCH



Farine spécialement conçue pour la production de viennoiseries à long levage, comme le panettone, la veneziana, le pandoro ou la focaccia.

C'est une farine très stable, parfaite pour les longs levages comme lors de la préparation de baba au rhum ou pour les mélanges rafraîchissants pour pâte à pizza. Elle permet de développer une pâte à la structure souple et résistante, facilite les émulsions et crée une texture alvéolée et aérée. Elle est assez élastique pour supporter l'utilisation de pétrins et permet d'intégrer une grande quantité d'ingrédients à la préparation.

Spezielles Mehl für die Zubereitung von Backwaren mit langer Gärung, Panettone, Pandoro, Focaccias.

Hochstabiles Mehl für großes Hefegebäck, für Babàs, zum Auffrischen und Erhalten von Mutterhefe. Entwickelt weiche und widerstandsfähige Strukturen, ermöglicht optimale Emulsionen, fördert geflammte Texturen. Stabil, weil es die Teige über lange Zeit leistungsfähig hält. Elastisch, weil es hohe Verarbeitungsbelastungen, sowohl im Teig als auch bei der Gärung, aushält und große Zutatenmengen verträgt.

 10 kg / 22 lb



Disponibile dans la version / Erhältlich in der Version

Lievitati 60

Enveloppée dans un emballage conçu spécifiquement pour la protéger pendant 60 jours, elle reste à l'abri de la lumière, de l'humidité et des changements de température. Reift 60 Tage lang in einem Sack in einer speziellen und geschützten Umgebung, geschützt vor Licht, Feuchtigkeit und Temperaturschwankungen.



Magistrale

SOUPLE ET ÉLASTIQUE / WEICH UND ELASTISCH



Farine spécialement conçue pour la production de viennoiseries à long levage, comme le panettone, la veneziana, le pandoro ou la focaccia

Elle favorise le mélange des pâtes composées d'ingrédients riches et gras. Elle garantit une fermentation équilibrée pendant le levage, sans rendre la pâte compacte. Elle permet également de donner de la souplesse et de la texture aux produits levés, sans engendrer des défauts de structure. Équilibrée, souple et naturellement robuste, elle permet d'allier parfaitement les besoins purement techniques et les exigences professionnelles du métier.

Ideales Mehl für Backwaren mit langer Gärung wie Panettone, Veneziane, Focaccias, Pandoro.

Fördert das Mischen von Teigen mit reichhaltigen, fetthaltigen Zutaten. Sorgt für eine ausgewogene Fermentation während der gesamten Gärungszeit, ohne die Teige zu zäh zu machen. Verleiht Hefeteigen Weichheit und Textur ohne strukturelle Mängel. Ausgewogen, weich und auf natürliche Art robust, ist es Ausdruck der Kombination von technischer Notwendigkeit und professionellen Bedürfnissen.

Réalisé avec la collaboration de
Realisiert unter Mitarbeit von



 10 kg / 22 lb



Manitoba

PUISSANTE ET PLASTIQUE / KRAFTVOLL UND PLASTISCH

**Farine idéale pour les viennoiseries
soumises à un long temps levage,
elle est aussi utilisable comme
farine de renforcement.**

Travaillée lentement, elle est tenace et favorise le mélange des ingrédients gras et riches dans la pâte. Elle apporte un véritable soutien et favorise la résilience et le développement de la pâte. Elle peut être utilisée pure ou coupée avec une autre farine. Elle est à utiliser dans des recettes de produits levés, focaccias ou même les beignets aux beurre.

**Ideal für lang gärende
Backwaren oder als
Stärkemehl.**

Weichweizenmehl Typ 00, ideal für Backwaren mit langer Gärung oder als Stärkemehl. Langsam verarbeitet, fördert es die richtige Zähigkeit und begünstigt perfekte Emulsionen in Rezepten, die reich an fetthaltigen Zutaten sind. Es bietet eine kräftige Unterstützung, fördert die Elastizität und die Teigentwicklung. In Reinform und Schnitt. Zu probieren für Rezepte für großes Hefengebäck, Focaccias und doppelt und dreifach gegarten Butter-Brandteig.





Biscotteria

CARACTÉRISTIQUES / EIGENSHAFTEN

PROTÉINES / EIWEISS	10% (s.s.) MIN
P/L	0,40 ± 0,10

FARINOGRAPHE BRABENDER / BRABENDER-FARINOGRAPH

ABSORPTION / ABSORPTION	52% MIN
STABILITÉ / STABILITÄT	≥ 3'

EXTENSOGRAPHE BRABENDER / BRABENDER-EXTENSOGRAPH

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	45'
VALEUR / WERT	40
TOLÉRANCE / TOLERANZ	± 10



Pan di Spagna

CARACTÉRISTIQUES / EIGENSHAFTEN

PROTÉINES / EIWEISS	11% (s.s.) MIN
P/L	0,60 ± 0,10

FARINOGRAPHE BRABENDER / BRABENDER-FARINOGRAPH

ABSORPTION / ABSORPTION	54% MIN
STABILITÉ / STABILITÄT	≥ 5'

EXTENSOGRAPHE BRABENDER / BRABENDER-EXTENSOGRAPH

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	135'
VALEUR / WERT	85
TOLÉRANCE / TOLERANZ	± 10



Sfoglia

CARACTÉRISTIQUES / EIGENSHAFTEN

PROTÉINES / EIWEISS	13% (s.s.) MIN
P/L	0,55 ± 0,05

FARINOGRAPHE BRABENDER / BRABENDER-FARINOGRAPH

ABSORPTION / ABSORPTION	56% MIN
STABILITÉ / STABILITÄT	≥ 8'

EXTENSOGRAPHE BRABENDER / BRABENDER-EXTENSOGRAPH

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	135'
VALEUR / WERT	110
TOLÉRANCE / TOLERANZ	± 10



Croissant

CARACTÉRISTIQUES / EIGENSHAFTEN

PROTÉINES / EIWEISS	13,5% (s.s.) MIN
P/L	0,60 ± 0,10

FARINOGRAPHE BRABENDER / BRABENDER-FARINOGRAPH

ABSORPTION / ABSORPTION	57% MIN
STABILITÉ / STABILITÄT	≥ 17'

EXTENSOGRAPHE BRABENDER / BRABENDER-EXTENSOGRAPH

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	135'
VALEUR / WERT	145
TOLÉRANCE / TOLERANZ	± 10



Sottozero

CARACTÉRISTIQUES / EIGENSHAFTEN

PROTÉINES / EIWEISS	13,5% (s.s.) MIN
P/L	0,60 ± 0,10

FARINOGRAPHE BRABENDER / BRABENDER-FARINOGRAPH

ABSORPTION / ABSORPTION	57% MIN
STABILITÉ / STABILITÄT	≥ 17'

EXTENSOGRAPHE BRABENDER / BRABENDER-EXTENSOGRAPH

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	135'
VALEUR / WERT	160
TOLÉRANCE / TOLERANZ	± 15



Lievitati

CARACTÉRISTIQUES / EIGENSHAFTEN

PROTÉINES / EIWEISS	14% (s.s.) MIN
P/L	0,60 ± 0,10

FARINOGRAPHE BRABENDER / BRABENDER-FARINOGRAPH

ABSORPTION / ABSORPTION	60% MIN
STABILITÉ / STABILITÄT	≥ 17'

EXTENSOGRAPHE BRABENDER / BRABENDER-EXTENSOGRAPH

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	135'
VALEUR / WERT	155
TOLÉRANCE / TOLERANZ	± 10



Magistrale

CARACTÉRISTIQUES / EIGENSHAFTEN

PROTÉINES / EIWEISS	14% (s.s.) MIN
P/L	0,60 ± 0,10

FARINOGRAPHE BRABENDER / BRABENDER-FARINOGRAPH

ABSORPTION / ABSORPTION	60% MIN
STABILITÉ / STABILITÄT	≥ 17'

EXTENSOGRAPHE BRABENDER / BRABENDER-EXTENSOGRAPH

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	135'
VALEUR / WERT	155
TOLÉRANCE / TOLERANZ	± 10



Manitoba

CARACTÉRISTIQUES / EIGENSHAFTEN

PROTÉINES / EIWEISS	14,5% (s.s.) MIN
P/L	0,60 ± 0,10

FARINOGRAPHE BRABENDER / BRABENDER-FARINOGRAPH

ABSORPTION / ABSORPTION	60% MIN
STABILITÉ / STABILITÄT	≥ 17'

EXTENSOGRAPHE BRABENDER / BRABENDER-EXTENSOGRAPH

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	135'
VALEUR / WERT	160
TOLÉRANCE / TOLERANZ	± 10



Cette brochure a été imprimée sur du papier issu à 100% de fibres recyclées,
dans le plus grand respect de l'environnement.

Diese Broschüre wurde auf Papier gedruckt, das zu 100 % aus recycelten Fasern besteht,
um die Umwelt zu schonen.



Strada dei Notari, 25/27 – 43044 Collecchio (PR) – ITALIA
collecchio@agugiarofigna.com

LESINFONIE.IT

REV. 12/2024