КАТАЛОГ ИТАЛЬЯНСКОЙ МУКИ МОЛИНО ДАЛЛАДЖОВАННА

2023

ООО «Золотой Грошик Фудэкспресс»
ул. Оптиков 4, корп. 3, офис 314, 197374, Санкт-Петербург
тел.: (812) 320-72-96 www.zolotoygroshik.ru

КАТАЛОГ ИТАЛЬЯНСКОЙ МУКИ МОЛИНО ДАЛЛАДЖОВАННА

2023

01. Мука для пиццы "Классика 00-Е Роуз" 3
02. Мука для пиццы "Ла Наполетана-00" 4
03. Мука для пиццы "Нобильграно 0-Н Блю" 5
04. Мука для свежей пасты "La Triplozero-000" 6
05. Мука для выпечки манитоба "Manitoba-0" 7
06. Мука твердых сортов (semola extra) S2 8
07. Мука для круассанов и бриошей "Brioche-00" 9
08. Мука для панеттоне "Panettone-00" 10
09. Мука для хлеба "Pane-00" 11

ООО «Золотой Грошик Фудэкспресс»
ул. Оптиков 4, корп. 3, офис 314, 197374, Санкт-Петербург
тел.: (812) 320-72-96 www.zolotoygroshik.ru

ЗОЛОТОЙ ГРОШИК

Мука для пиццы "Классика 00-Е Роуз"
МОЛИНО ДАЛЛАДЖОВАННА

мешок 25 кг
Код 63555

мешок 5 кг
Код 10312

Мука легка в работе благодаря тщательному отбору и смеси высококачественных сортов мягкой пшеницы. Зерна промывают умягченной водой, сушат и бережно промалывают, следуя лучшим итальянским мукомольным традициям прошлого, но и ориентируясь на будущее, благодаря использованию инновационных технологий. Мука хорошо сбалансирована, идеально подходит как для пиццы так и для выпечки. Соблюдение рецепта гарантирует получение отличной, хорошо развитой пиццы с мягким бортиком.

Рекомендованный рецепт:

Ингредиенты:

- *1 кг муки "Классика 00-Е Роуз "*
- *520 мл воды*
- *30 г оливкового масла*
- *25 г соли*
- *3 г свежих дрожжей.*

Изготовление:

- *Замешивайте тесто в течение 15-16 минут*
- *Дайте тесту отдохнуть 30-40 минут*
- *Сформируйте из теста шарики нужного веса*
- ***Оставьте тесто подняться на 5-7 часов при комнатной температуре (18 °С)***
- *Храните подготовленные шарики поднявшегося теста в холодильнике (до 48 часов при температуре 4 °С)*
- *Извлеките из холодильника за 1 час перед использованием.*

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на 100 г)

Энергетическая ценность	*352 ккал*
Белки	*12,0 г*
Углеводы	*73,0 г*
Жиры	*0,9 г*
Клетчатка	*2,2 г*
Соль	*0,002 г*

ХИМИКО-ФИЗИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Влажность, %	*15,5*
Зольность	*< 0,55 / "00"*
Число падения, секунды (FN)	*300*
Клейковина, %	*30*
Сила (W)	*250*
Эластичность (P/L)	*0,55*
Абсорбция (14% влажности)	*54*
Стабильность теста, минуты	*> 6*

ООО «Золотой Грошик Фудэкспресс»
ул. Оптиков 4, корп. 3, офис 314, 197374, Санкт-Петербург
тел.: (812) 320-72-96 www.zolotoygroshik.ru

ЗОЛОТОЙ ГРОШИК

Мука для пиццы "Ла Наполетана-00" МОЛИНО ДАЛЛАДЖОВАННА

мешок 25 кг
Код 63557

мешок 5 кг
Код 10303

Используя весь свой опыт и страсть "МОЛИНО ДАЛЛАДЖОВАННА" представляет муку "Ла Наполетана-00". Мука идеальной чистоты "00" из мягких сортов пшеницы для приготовления отличной неаполитанской пиццы, с особенно мягким и воздушным бортиком, вкусной и ароматной. Мука разработана специалистами "МОЛИНО ДАЛЛАДЖОВАННА" вместе с лучшими неаполитанскими пицца-шефами. И была официально одобрена и сертифицирована национальной ассоциацией «Настоящая Неаполитанская Пицца» (Associazione Verace Pizza Napoletana, AVPN).

Рекомендованный рецепт традиционной неаполитанской пиццы:

Ингредиенты:

- *1 л воды*
- *1,7 - 1,8 кг муки "Ла Наполетана-00"*
- *50 г мелкой морской соли*
- *1 - 2 г свежих дрожжей (количество зависит от температуры)*

Изготовление:

- *Налейте воду в замесочную машину и растворите в ней соль. (обратите внимание: очень важно начинать замес теста с воды !)*
- *Добавьте примерно 1,3 кг муки смешанной с дрожжами.*
- *Месите тесто 4 - 5 минут до полного поглощения мукой воды, после добавьте оставшуюся часть муки (0,4 - 0,5 кг) чтобы достичь желаемой текстуры теста. Общее время замеса теста должно составить 20 минут.*
- *Дайте тесту отдохнуть 30 минут.*
- *Сформируйте шарики по 250 г каждый.*
- *Оставьте тесто подняться на 10 - 12 часов при комнатной температуре (+25 °C).*

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на 100 г)

Энергетическая ценность	*343 ккал*
Белки	*12,0 г*
Углеводы	*73,0 г*
Жиры	*0,8 г*
Клетчатка	*3,0 г*
Соль	*0,002 г*

ХИМИКО-ФИЗИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Влажность, %	*15,5*
Зольность	*< 0,55 / "00"*
Число падения, секунды (FN)	*> 300*
Клейковина, %	*33*
Сила (W)	*310±10*
Эластичность (P/L)	*0,7*
Абсорбция (14% влажности)	*58±1,5*
Стабильность теста, минуты	*> 9*

ООО «Золотой Грошик Фудэкспресс»
ул. Оптиков 4, корп. 3, офис 314, 197374, Санкт-Петербург
тел.: (812) 320-72-96 www.zolotoygroshik.ru

Мука для пиццы "Нобильграно 0-Н Блю" МОЛИНО ДАЛЛАДЖОВАННА

мешок 25 кг

Код 63556

Мука получена из тщательно отобранных, лучших итальянских, европейских и американских зерен мягкой пшеницы, которые промывают в умягченной воде, просушивают и аккуратно промалывают. Затем полученный продукт смешивают с измельченными и стабилизированными низкой температурой зародышами пшеницы, представляющими собой самую благородную и питательную часть зерна. Сбалансированная мука дает жизнь отличному тесту, которое не требует особенно длительных сроков закваски. Наличие зародышей пшеницы делает тесто более упругим и легким в работе, а пиццу более ароматной, вкусной и полезной.

Рекомендованный рецепт:

Ингредиенты:

- *1 кг муки "Нобильграно 0-Н Блю"*
- *550 мл воды*
- *30 г оливкового масла*
- *25 г соли*
- *3 г свежих дрожжей*

Изготовление:

- *Замешивайте тесто в течение 15-16 минут.*
- *Дайте тесту отдохнуть 30-40 минут.*
- *Сформируйте из теста шарики нужного веса.*
- *Оставьте тесто подняться на 1 час при комнатной температуре (18 °С).*
- *Поместите подготовленные шарики поднявшегося теста в холодильник (+4 °С) на 18-24 часа (не более 48 часов).*
- *Извлеките из холодильника за пару часов перед использованием.*

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на 100 г)

Энергетическая ценность	*352 ккал*
Белки	*12,0 г*
Углеводы	*73,0 г*
Жиры	*0,9 г*
Клетчатка	*2,2 г*
Соль	*0,002 г*

ХИМИКО-ФИЗИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Влажность, %	*< 15,5*
Зольность	*< 0,65 / "0"*
Число падения, секунды (FN)	*300*
Клейковина, %	*32±1*
Сила (W)	*300*
Эластичность (P/L)	*0,5±0,1*
Абсорбция (14% влажности)	*56±2*
Стабильность теста, минуты	*>14*

ООО «Золотой Грошик Фудэкспресс»
ул. Оптиков 4, корп. 3, офис 314, 197374, Санкт-Петербург
тел.: (812) 320-72-96 www.zolotoygroshik.ru

ЗОЛОТОЙ ГРОШИК

Мука для свежей пасты "La Triplozero-000" МОЛИНО ДАЛЛАДЖОВАННА

мешок 5 кг

Код 65004

Специальная мука из мягких сортов пшеницы. Мука особо чистая с показателем зольности менее 0,3%. Идеальна для приготовления свежей яичной пасты и пасты с наполнителем (тортеллини, равиоли и тд). Тесто получается эластичным, с оптимальной способностью удержать влагу, что обеспечивает идеальное схватывание теста, сохранение формы и стойкость к развариванию.

Снежно-белая мука увеличивает цветовую насыщенность теста при добавление яичных желтков, свекольного сока или чернил каракатицы. Готовые изделия не теряют цвет и не выделяют влагу, оставаясь в неизменном состояние до 3-х дней в холодильнике.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на 100 г)

Энергетическая ценность	348 ккал
Белки	11,0 г
Углеводы	74,0 г
Жиры	0,9 г
Клетчатка	3,0 г
Соль	0,002 г

ХИМИКО-ФИЗИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Влажность, %	15,5
Зольность	0,3 / "000"

ООО «Золотой Грошик Фудэкспресс»
ул. Оптиков 4, корп. 3, офис 314, 197374, Санкт-Петербург
тел.: (812) 320-72-96 www.zolotoygroshik.ru

Мука для выпечки манитоба "Manitoba-0" МОЛИНО ДАЛЛАДЖОВАННА

мешок 5 кг

Код 63559

Мука из мягких сортов пшеницы с высоким содержанием белка (15%). Это достигается за счет использования особо «сильного» сорта высококачественной североамериканской пшеницы. Используется для смешивания со слабыми видами муки для придания им силы, а также для производства особых видов хлеба и выпечки, например панеттонов и бриошей.

Муку хранить в сухом, прохладном и хорошо проветриваемом месте при относительной влажности не более 70% и максимальной температурой не более (25 °С). Срок хранения 12 месяцев от даты производства.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на 100 г)

Энергетическая ценность	*364 ккал*
Белки	*15,0 г*
Углеводы	*73,0 г*
Жиры	*0,9 г*
Клетчатка	*2,2 г*
Соль	*0,002 г*

ХИМИКО-ФИЗИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Влажность, %	*15,5*
Зольность	*0,55 / "0"*
Клейковина, %	*38*
Сила (W)	*380*
Эластичность (P/L)	*0,6*
Абсорбция (A)	*58*

ООО «Золотой Грошик Фудэкспресс»
ул. Оптиков 4, корп. 3, офис 314, 197374, Санкт-Петербург
тел.: (812) 320-72-96 www.zolotoygroshik.ru

ЗОЛОТОЙ ГРОШИК

Мука твердых сортов (semola extra) S2
МОЛИНО ДАЛЛАДЖОВАННА

мешок 5 кг

Код 63560

Экстра желтая мука из отборных зерен твердых сортов пшеницы первого помола. Используйте в смеси или соло для приготовления свежей пасты, пицы, хлеба или ньекки по римски.

Муку хранить в сухом, прохладном и хорошо проветриваемом месте при относительной влажности не более 70% и максимальной температурой не более (25 °C). Срок хранения 6 месяцев от даты производства.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на 100 г)

Энергетическая ценность	*345 ккал*
Белки	*10,4 г*
Углеводы	*72,4 г*
Жиры	*1,0 г*
Клетчатка	*2,2 г*
Соль	*0,025 г*

ХИМИКО-ФИЗИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Влажность, %	*< 15,5*
Зольность	*0,67*
Клейковина, %	*31*
Показатель цвета (+b Желтый индекс)	*>28 / экстра*

ООО «Золотой Грошик Фудэкспресс»
ул. Оптиков 4, корп. 3, офис 314, 197374, Санкт-Петербург
тел.: (812) 320-72-96 www.zolotoygroshik.ru

Мука для круассанов и бриошей "Brioche-00"
МОЛИНО ДАЛЛАДЖОВАННА

мешок 25 кг

Код 63604

Мука разработанная специально для итальянских круассанов и выпечки из слоенного теста. Тесто сильное, плотное но эластичное, устойчиво к заморозке.

Рецепт итальянского хвороста "Chiacchiere":

Ингредиенты:

- *1 кг муки "Brioches-00 "*
- *190 г сахара*
- *80 г сливочного масла*
- *18 г соли*
- *350 г яиц*
- *50 мл белого вина*
- *50мл ликера «Куантро» нагретый до 50°С*
- *15 г апельсинового пюре (с сахаром и ванилью)*

Изготовление:

- Растопите сахар и смешайте с солью, яйцами, вине и ликере.
- *Добавьте топленое масло, муку и пюре с ванилью*
- *Замесить, пока тесто не станет твердым и очень гладким.*
- *Раскатайте тесто, сворачивая края внутрь 3-4 раза*
- *Оставьте тесто подняться на 1 час.*
- *Сформируйте хворост и обжаривайте во фритюре.*

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на 100 г)

Энергетическая ценность	*364 ккал*
Белки	*15,0 г*
Углеводы	*73,0 г*
Жиры	*0,9 г*
Клетчатка	*2,2 г*
Соль	*0,002 г*

ХИМИКО-ФИЗИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Влажность, %	*15,5*
Зольность	*0,55 / "00"*
Число падения, секунды (FN)	*300*
Клейковина, %	*37*
Сила (W)	*380*
Эластичность (P/L)	*0,55*
Абсорбция (14% влажности)	*59*
Стабильность теста, минуты	*15*

ООО «Золотой Грошик Фудэкспресс»
ул. Оптиков 4, корп. 3, офис 314, 197374, Санкт-Петербург
тел.: (812) 320-72-96 www.zolotoygroshik.ru

Мука для панеттоне "Panettone-00"
МОЛИНО ДАЛЛАДЖОВАННА

мешок 5 кг

Код 10310

Рекомендованный рецепт:

Ингредиенты

Предварительный замес:

- *1 кг муки "Panettone-00"*
- *500 мл воды*
- *440 г сливочного масла*
- *375 г сахара*
- *290 г дрожжей*
- *150 г желтков*

Основной замес:

- *250 г муки "Panettone-00"*
- *190 г сахара*
- *12 г соли*
- *190 г меда*
- *25 г сухого молока*
- *375 г сливочного масла*
- *300 г желтков*
- *80 г изюма*
- *500 г цукатов*

Изготовление

Предварительный замес:

- *Растопите сахар в воде, добавьте муку, дрожжи и желтки.*
- *Раскотайте тесто и добавте в него масло*
- *Оставьте тесто подняться пока объем не утроится (~12 часов) +28°C*

Основной замес:

- *Замешайте предварительное дрожжевое тесто с мукой*
- *Продолжайте замес постепено добовляя сахар (2 порциями), соль, мед, сухое молоко, масло, желтки, щепотку ванилина, изюм и цукаты*
- *Сформируйте панеттоне нужного размера и дайте им подняться в течение 60 минут при +35°C (в камере для брожения теста).*
- *Выпекайте при температуре 180°C в течение 50 мин. (внутренняя температура должна составлять 96–97°C).*

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на 100 г)

Энергетическая ценность	*364 ккал*
Белки	*15,0 г*
Углеводы	*73,0 г*
Жиры	*0,9 г*
Клетчатка	*2,2 г*
Соль	*0,002 г*

ХИМИКО-ФИЗИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Влажность, %	*15,5*
Зольность	*0,55 / "00"*
Число падения, секунды (FN)	*300*
Клейковина, %	*37*
Сила (W)	*390*
Эластичность (P/L)	*0,55*
Абсорбция (14% влажности)	*59*
Стабильность теста, минуты	*15*

ООО «Золотой Грошик Фудэкспресс»
ул. Оптиков 4, корп. 3, офис 314, 197374, Санкт-Петербург
тел.: (812) 320-72-96 www.zolotoygroshik.ru

ЗОЛОТОЙ ГРОШИК

Мука для хлеба МОЛИНО ДАЛЛАДЖОВАННА

"Pane-00" (W-450) "Pane-00-SSP" (W-400)

мешок 25 кг
Код 63597

мешок 5 кг
Код 63298

Мука для великолепного результата, готова напольнить ваш хлеб ярким вкусом и ароматом.

Идеальна для приготовления классической чиаббаты.

Муку хранить в сухом и прохладном месте при относительной влажности не более 70%. Срок хранения 12 месяцев от даты производства.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на 100 г)

Энергетическая ценность	*372 ккал*
Белки	*17,0 г*
Углеводы	*73,0 г*
Жиры	*0,9 г*
Клетчатка	*2,2 г*
Соль	*0,002 г*

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на 100 г)

Энергетическая ценность	*364 ккал*
Белки	*15,5 г*
Углеводы	*73,0 г*
Жиры	*0,9 г*
Клетчатка	*2,2 г*
Соль	*0,002 г*

ХИМИКО-ФИЗИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Влажность, %	*15,5*
Зольность	*0,55 / "00"*
Число падения, секунды (FN)	*300*
Клейковина, %	*34*
Сила (W)	*450*
Эластичность (P/L)	*0,6*
Абсорбция (14% влажности)	*58*
Стабильность теста, минуты	*14*

ХИМИКО-ФИЗИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Влажность, %	*15,5*
Зольность	*0,55 / "00"*
Число падения, секунды (FN)	*300*
Клейковина, %	*35*
Сила (W)	*400*
Эластичность (P/L)	*0,65*
Абсорбция (14% влажности)	*59*
Стабильность теста, минуты	*16*

ООО «Золотой Грошик Фудэкспресс»
ул. Оптиков 4, корп. 3, офис 314, 197374, Санкт-Петербург
тел.: (812) 320-72-96 www.zolotoygroshik.ru

ЗОЛОТОЙ ГРОШИК

MOLINO DALLA GIOVANNA

FAR FARINA DAL 1832

ITALIA

ЗОЛОТОЙ ГРОШИК

ООО «Золотой Грошик Фудэкспресс»

197374, Санкт-Петербург
ул. Оптиков 4, корпус 3А, офисе 314
тел.: (812) 320-72-96

info@zolotoygroshik.ru
www.zolotoygroshik.ru