LIEVITATI DA RICORRENZA
e viennoiserie a regola d'arte

Grani nobili e pregiati sono i protagonisti di Lievitati Premium e Oro, le farine che garantiscono prestazioni di eccellenza nella realizzazione di panettoni, pandori e sfoglie lievitate

Tenuta ed elasticità dell'impasto, alte performance di lievitazione e spiccata capacità di legare gli ingredienti sono alcune delle caratteristiche garantite da **Lievitati Premium e Oro**, le nuove farine Linea Pasticceria firmate **Molini Valente**, azienda di Felizzano che dal 1854 produce farine di grano tenero. **Lievitati Premium** è il prezioso alleato di ogni Maestro dell'arte bianca nelle lavorazioni lunghe e impegnative, come quelle del Panettone e della Veneziana, perché permette di ottenere un **prodotto sempre costante, dall'impasto soffice, con buona struttura e con ottime prestazioni in termini di shelf life**. **Oro** è la farina creata ad hoc per **sfoglie lievitate e dolci da colazione**, tradizionali e innovativi, dalla struttura soffice e sofisticata come il panettone basso, ideale anche per il **rinfresco del lievito madre**. Il suo **equilibrio tra forza e lavorabilità** garantisce a ogni artigiano un prodotto coerente con il risultato desiderato.

L'IMPORTANZA DELLA FORMAZIONE

Parallelamente alla creazione di questi due nuovi prodotti Linea Pasticceria, la storica azienda piemontese ha creato due **corsi di formazione**, rispettivamente sui **lievitati da ricorrenza e sulla viennoiserie**, con l'obiettivo di soddisfare tutte le esigenze dei professionisti del settore. Il primo appuntamento, il 5 e il 6 ottobre, sarà una due giorni dal titolo **"Il Panettone e i grandi lievitati dal mondo"** tenuta dai docenti **Gianfranco Fagnola, panificatore, ed Elena Lipetskaia, tecnologa Responsabile del laboratorio di panificazione Molini Valente"**. Panettone italiano

completamente naturale, realizzato con solo lievito madre, e dolci a base di lievito madre tipici di altri Paesi saranno protagonisti di un programma che prenderà in esame le metodologie di produzione con attenzione ai momenti cruciali della lavorazione per **perfezionare la tecnica ed evitare i difetti negli impasti e nel prodotto finito**. Il 10 novembre, invece, Elena Lipetskaia sarà affiancata da **Riccardo Liccione, panificatore**, nel focus su **"Le viennoiserie moderne"** volto a fornire nuove idee per **ampliare l'offerta a banco** e tanti suggerimenti per razionalizzare la produzione con un tocco di originalità. I corsisti realizzeranno ricette di brioche e prodotti sfogliati in chiave moderna, utilizzando diversi metodi.

FARINE MODERNE *dal 1854*

Una tradizione molitoria familiare che affonda le radici nel XIX secolo unita alla passione per la progettualità, **continuo investimento nelle tecnologie al servizio delle farine, rispetto per l'ambiente e per il prodotto**, sono i valori distintivi di questo storico molino piemontese. Su queste basi Molini Valente ha saputo affrontare negli anni le nuove sfide del mercato, rispondendo ai bisogni della clientela con dinamismo e competenza professionale, dando vita a prodotti innovativi.

MOLINI VALENTE
DAL 1854

Molini Valente SpA
Regione Mulini, 26 – 15023
Felizzano (AL)
molinivalente.it