



Farine in pasticceria

CATÁLOGO DE PRODUCTOS / CATÁLOGO DE PRODUTOS



Farine in pasticceria

**La gama de harinas dedicadas a la pastelería
A linha de farinhas dedicadas à pastelaria**



**MÁS INFORMACIÓN
SAIBA MAIS**



Nacida de la amplia experiencia de Agugiaro & Figna Molini en la selección y molienda de trigos, la gama Le Sinfonie está dedicada a la alta pastelería de calidad. Ocho referencias de harina de trigo blando para satisfacer a los pasteleros más exigentes.

El proceso de molienda incluye una cuidadosa selección de granos procedentes de los mejores cultivos en Italia y en todo el mundo, seleccionados por su variedad, calidad proteica, características organolépticas y la calidad de los años agrícolas.

Un clasificador óptico analiza cada grano individual que pasa por el molino, estandarizando el material y preparándolo para la molienda.

La molienda es suave y progresiva, realizada mediante rodillos convenientemente espaciados, y se aplica a cultivares individuales de trigo, preservando las características nativas intrínsecas de las variedades molidas.

El cuidado de toda la cadena de producción, las relaciones con el sector agrícola, los distintos controles de calidad de las mezclas obtenidas y el uso de energía procedente exclusivamente de fuentes renovables para los procesos de molienda contribuyen al valor único de las harinas Le Sinfonie de Agugiaro & Figna Molini.

Nascida da longa experiência da Agugiaro & Figna Molini na seleção e moagem de trigos, a linha Le Sinfonie é dedicada à alta confeitaria de qualidade. Oito variedades de farinha de trigo macio para atender os confeitadores mais exigentes.

O processo de moagem inclui uma cuidadosa seleção de grãos provenientes das melhores plantações na Itália e no mundo, escolhidos pela variedade, qualidade das proteínas, características organolépticas e pela qualidade das safras.

Um seletor óptico analisa cada grão individual que passa pelo moinho, padronizando o material e preparando-o para a moagem.

A moagem é suave e progressiva, realizada através de rolos adequadamente espaçados, aplicada a cultivares individuais de trigo, preservando as características nativas intrínsecas das variedades moídas.

O cuidado com toda a cadeia de produção, os relacionamentos com o setor agrícola, os diferentes controles de qualidade das misturas obtidas e o uso de energia proveniente exclusivamente de fontes renováveis nos processos de moagem contribuem para o valor único das farinhas Le Sinfonie da Agugiaro & Figna Molini.



Biscotteria

DESMENUZABLE Y ENVOLVENTE / FRIÁVEL E ENVOLVENTE

Harina específica para la elaboración de pastelería seca, masa quebrada y masa brisa.

Harina de trigo blando de tipo 00 para masas moldeables y para mezclar ingredientes ricos sin añadir textura gomosa ni tenacidad. Retiene la grasa durante la cocción, preservando la forma final y aportando textura desmenuzable y fundente. Es adecuada para todo tipo de elaboración de pastelería seca, excelente para cremas compactas y aterciopeladas.

Farinha específica para a produção de pastelaria seca, massa quebrada e brisée.

Farinha de trigo mole tipo 00 para massas maleáveis e para misturar ingredientes ricos, sem torná-la elástica ou dura. Retém as gorduras durante a cozedura, salvaguardando a forma final e conferindo uma consistência fundente. É adequada para todos os processamentos de pastelaria seca, excelente para cremas compactos e aveludados.



Pan di Spagna

SUAVE Y ESPONJOSA / MACIA E ESPONJOSA



Harina específica para la elaboración de bizcochos, bignè, magdalenas, masa filo y dulces fritos.

Harina de trigo blando de tipo 00 capaz de sostener suavemente las masas batidas, sin conferirles tenacidad. Extensible, poco elástica, facilita la expansión física durante la cocción, adecuada para la elaboración de productos con fermentación química y física. Favorece la fermentación biológica breve. A través de un proceso de elaboración adecuado, confiere al bizcocho la característica de absorber y retener el almíbar.

Farinha específica para a produção de pão de ló, folhados de nata, queques, massa folhada e doces fritos.

Farinha de trigo mole tipo 00 capaz de dar sustentação delicada, sem tenacidade, a massas batidas. Extensível, pouco elástica, facilita a expansão física durante a cozedura, indicada para produção de confeitaria com levedura química e física. Suporta levedura biológica curta. Através do processamento adequado confere ao pão de ló a característica de absorver e reter a humidade.

 10 kg / 22 lb



Sfoggia

EXPRES Y CRUJIENTE / RÁPIDA E CROCANTE

Harina equilibrada ideal para la elaboración rápida de productos de hojaldre con tiempos de reposo cortos.

Sfoggia es una harina de trigo blando de tipo 00 equilibrada y especialmente adecuada para la fermentación física. Facilita el relajamiento de la masa durante el proceso de laminación, en presencia de elaboraciones directas que no requieren reposo durante la noche. Específica para hojaldre rápido y para los productos que requieren un gluten que pierda pronto su tenacidad, promoviendo una masticación corta y crujiente.

Farinha balanceada ideal para a produção rápida de produtos folhados com repousos curtos.

A *Sfoggia* é uma farinha de trigo mole tipo 00, balanceada e particularmente adequada para levedura física. Favorece o relaxamento da massa durante a laminação diante do processamento direto que dispensa repouso noturno. Específica para massa folhada rápida e para os produtos que necessitam de um glúten que perde rapidamente a sua dureza, facilitando uma mastigação curta e crocante.



 10 kg / 22 lb



Croissant

SUAVE Y FUERTE / MACIA E ROBUSTA

Harina muy equilibrada ideal para la elaboración de hojaldre reposado, cruasanes, bigné y dulces fritos suaves.

Harina equilibrada en elasticidad y extensibilidad para facilitar la formación de una estructura moldeable. Favorece la fermentación larga e indirecta, promueve la laminabilidad durante reposos de larga duración, ofrece estabilidad en la producción, favorece el desarrollo del volumen en la fermentación y la cocción. Específica para cruasanes franceses e italianos, masa para bollos, pequeños productos fermentados, hojaldre reposado, pasta choux enriquecida.

Farinha muito balanceada, adequada para a produção de massa folhada repousada, croissant, folhados de nata e doces fritos macios.

Farinha balanceada em elasticidade e extensibilidade para favorecer a formação de uma estrutura maleável. Suporta leveduras longas e indiretas, promove a laminação diante de repousos longos, oferece estabilidade à produção, apoia o desenvolvimento volumoso durante a levedação e a cozedura. Específica para croissants franceses, croissants italianos, massa de brioche, pequenos produtos levedados, massa folhada repousada, massa choux enriquecida.



 10 kg / 22 lb



Sottozero

MOLDEABLE Y RESISTENTE / MALEÁVEL E RESISTENTE

Harina específica para elaboraciones que requieren la congelación del producto a fermentar.

Harina equilibrada para preservar la integridad estructural de los productos horneados que tienen que fermentar tras ser almacenados a temperaturas negativas. Mantiene viva la levadura mientras está almacenada a -18 °C durante al menos 30 días y favorece una expansión apropiada tras el almacenamiento a temperaturas negativas. Específica para la producción de cruasanes y pasteles fermentados congelados.

Farinha específica para processos que requerem congelamento do produto a levedar.

Farinha balanceada para preservar a integridade estrutural dos produtos panificados que devem levedar após armazenamento em temperaturas negativas. Preserva a vitalidade das leveduras durante o armazenamento a -18 °C por pelo menos 30 dias e promove a correta expansão após armazenamento negativo. Específica para a produção de croissants e doces levedados congelados.



 10 kg / 22 lb



 10 kg / 22 lb

Lievitati

ESTABLE Y ELÁSTICA / ESTABLE Y ELÁSTICA

Harina específica para la elaboración de productos horneados de larga fermentación, panettone, pandoro, focaccia.

Harina de alta estabilidad para grandes productos fermentados, para babas, para el refresco y el mantenimiento de la masa madre. Desarrolla estructuras suaves y resistentes, facilita una mezcla óptima de los ingredientes, favorece la creación de texturas muy alveoladas. Estable, porque mantiene constante el rendimiento de las masas en el tiempo. Elástica, porque aguanta altas sollicitaciones en el proceso de elaboración, tanto de la masa como de la fermentación, y soporta grandes cargas de ingredientes.

Farinha específica para a produção de produtos panificados de levedação longa, panetones, pandoros e focaccias.

Farinha de grande estabilidade para produtos levedados grandes, para babà, para refrescar e manter a massa levedada. Desenvolve estruturas macias e resistentes, facilita emulsões ideais, favorece texturas flamejadas. Estável, pois mantém o desempenho da massa por muito tempo. Elástica, porque suporta altas tensões de processamento, tanto na massa quanto na levedação, e suporta grandes cargas de ingredientes.



Disponibile en la versión / Disponível na versão

Lievitati 60

Maduración en saco, en un ambiente dedicado y protegido durante 60 días, al abrigo de la luz, la humedad y los cambios de temperatura.
Amadurece em saco, em ambiente dedicado e protegido por 60 dias, longe de luz, humidade e mudanças de temperatura.



Magistrale

SUAVE Y ELÁSTICA / MACIA E ELÁSTICA

Harina ideal para productos horneados de larga fermentación como panettone, bollos venecianos, focaccia, pandoro.

Favorece la mezcla de las masas con ingredientes ricos y grasos. Garantiza un desarrollo equilibrado durante todas las horas de fermentación, sin añadir tenacidad a las masas. Aporta suavidad y textura a los productos fermentados sin causar defectos estructurales. Equilibrada, suave y naturalmente fuerte, expresa la combinación entre las necesidades técnicas y las exigencias profesionales.

Farinha ideal para produtos panificados de longa levedação como panetões, venezianas, focaccias, pandoros.

Favorece a mistura de massas com ingredientes ricos e gordurosos. Capaz de garantir uma levedação balanceada durante todas as horas de levedação, sem endurecer a massa. Confere maciez e textura aos produtos levedados sem defeitos estruturais. Balanceada, suave e naturalmente robusta, expressa a união entre necessidades técnicas e profissionais..



 10 kg / 22 lb

Realizado en colaboración con
Elaborada em colaboração com





Manitoba

FUERTE Y PLÁSTICA / FORTE E PLÁSTICA

Harina ideal para productos horneados de larga fermentación o como harina de refuerzo.

Harina de trigo blando de tipo 00 ideal para productos de larga fermentación o como harina de refuerzo. Al procesarla lentamente, expresa la tenacidad adecuada, favoreciendo mezclas perfectas en recetas ricas en ingredientes grasos, proporcionando un soporte vigoroso, promoviendo la resiliencia y el desarrollo de la masa. Puede utilizarse sola o mezclada con otras harinas. Se recomienda su uso en recetas de grandes productos fermentados, focaccia y bignè de mantequilla doble y triple.

Farinha ideal para produtos panificados de longa levedação ou como farinha reforçada.

Farinha de trigo mole tipo 00, ideal para produtos de longa levedação ou como farinha reforçada. Trabalhada lentamente, expressa a tenacidade certa, favorecendo emulsões perfeitas em receitas ricas em ingredientes gordurosos, proporcionando sustentação vigorosa, promovendo a resiliência e o desenvolvimento da massa. Em pureza e para corte. Para experimentar em receitas de produtos levedados grandes, focaccias e folhados duplos de nata e manteiga tripla.



 10 kg / 22 lb



Biscotteria

CARACTERÍSTICAS / CARACTERÍSTICAS

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

FARINÓGRAFO BRABENDER / FARINÓGRAFO BRABENDER

ABSORCIÓN / ABSORÇÃO	52% MIN
ESTABILIDAD / ESTABILIDADE	≥ 3'

EXTENSÓGRAFO DE BRABENDER / EXTENSÓGRAFO DE BRABENDER

DESCRIPCIÓN / DESCRIÇÃO	45'
VALOR / VALOR	40
TOLERANCIA / TOLERÂNCIA	± 10



Sfoglia

CARACTERÍSTICAS / CARACTERÍSTICAS

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

FARINÓGRAFO BRABENDER / FARINÓGRAFO BRABENDER

ABSORCIÓN / ABSORÇÃO	56% MIN
ESTABILIDAD / ESTABILIDADE	≥ 8'

EXTENSÓGRAFO DE BRABENDER / EXTENSÓGRAFO DE BRABENDER

DESCRIPCIÓN / DESCRIÇÃO	135'
VALOR / VALOR	110
TOLERANCIA / TOLERÂNCIA	± 10



Pan di Spagna

CARACTERÍSTICAS / CARACTERÍSTICAS

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

FARINÓGRAFO BRABENDER / FARINÓGRAFO BRABENDER

ABSORCIÓN / ABSORÇÃO	54% MIN
ESTABILIDAD / ESTABILIDADE	≥ 5'

EXTENSÓGRAFO DE BRABENDER / EXTENSÓGRAFO DE BRABENDER

DESCRIPCIÓN / DESCRIÇÃO	135'
VALOR / VALOR	85
TOLERANCIA / TOLERÂNCIA	± 10



Croissant

CARACTERÍSTICAS / CARACTERÍSTICAS

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

FARINÓGRAFO BRABENDER / FARINÓGRAFO BRABENDER

ABSORCIÓN / ABSORÇÃO	57% MIN
ESTABILIDAD / ESTABILIDADE	≥ 17'

EXTENSÓGRAFO DE BRABENDER / EXTENSÓGRAFO DE BRABENDER

DESCRIPCIÓN / DESCRIÇÃO	135'
VALOR / VALOR	145
TOLERANCIA / TOLERÂNCIA	± 10



Sottozero

CARACTERÍSTICAS / CARACTERÍSTICAS

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

FARINÓGRAFO BRABENDER / FARINÓGRAFO BRABENDER

ABSORCIÓN / ABSORÇÃO	57% MIN
ESTABILIDAD / ESTABILIDADE	≥ 17'

EXTENSÓGRAFO DE BRABENDER / EXTENSÓGRAFO DE BRABENDER

DESCRIPCIÓN / DESCRIÇÃO	135'
VALOR / VALOR	160
TOLERANCIA / TOLERÂNCIA	± 15



Lievitati

CARACTERÍSTICAS / CARACTERÍSTICAS

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

FARINÓGRAFO BRABENDER / FARINÓGRAFO BRABENDER

ABSORCIÓN / ABSORÇÃO	60% MIN
ESTABILIDAD / ESTABILIDADE	≥ 17'

EXTENSÓGRAFO DE BRABENDER / EXTENSÓGRAFO DE BRABENDER

DESCRIPCIÓN / DESCRIÇÃO	135'
VALOR / VALOR	155
TOLERANCIA / TOLERÂNCIA	± 10



Magistrale

CARACTERÍSTICAS / CARACTERÍSTICAS

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

FARINÓGRAFO BRABENDER / FARINÓGRAFO BRABENDER

ABSORCIÓN / ABSORÇÃO	60% MIN
ESTABILIDAD / ESTABILIDADE	≥ 17'

EXTENSÓGRAFO DE BRABENDER / EXTENSÓGRAFO DE BRABENDER

DESCRIPCIÓN / DESCRIÇÃO	135'
VALOR / VALOR	155
TOLERANCIA / TOLERÂNCIA	± 10



Manitoba

CARACTERÍSTICAS / CARACTERÍSTICAS

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

FARINÓGRAFO BRABENDER / FARINÓGRAFO BRABENDER

ABSORCIÓN / ABSORÇÃO	60% MIN
ESTABILIDAD / ESTABILIDADE	≥ 17'

EXTENSÓGRAFO DE BRABENDER / EXTENSÓGRAFO DE BRABENDER

DESCRIPCIÓN / DESCRIÇÃO	135'
VALOR / VALOR	160
TOLERANCIA / TOLERÂNCIA	± 10



Este folleto está impreso en papel elaborado 100% con fibras recicladas,
respetando plenamente el medio ambiente.

Esta brochura é impressa em papel produzido com fibras 100% recicladas,
respeitando integralmente o meio ambiente.



Storie di farina

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

LESINFONIE.IT

REV. 12/2024