

MOLINO DALLAGIOVANNA

DOLCISSIME EVOLUZIONI

La differenza tra un dolce ottenuto con una farina tradizionale Dallagiovanna e uno nato dalle Farine Speciali Far Dolci (Panettone e Panettone Z per i grandi

lievitati, Brioche e Soft per i piccoli) è sostanziale: non sono meglio, ma diverse. L'ha dimostrato il Maestro Pasticciere Achille Zoia, in una due giorni sulla linea di miscele creata appositamente dal Molino per la produzione dolciaria (Le Dolcissime), che si è tenuto a novembre al Laboratorio d'Arte Bianca Dallagiovanna, nella sede di Gragnano Trebbiense, tra le colline piacentine.

Rinomato in tutto il mondo, Zoia ha creato questa linea in collaborazione con il Molino, nell'ottica di migliorare ulteriormente la già rinomata qualità delle miscele per pasticceria. Se una farina tradizionale Dallagiovanna, infatti è tenace ma elastica, resistente alla surgelazione e di grande sviluppo, Le dolcissime sono state studiate e testate costantemente: il risultato è una gamma di farine con proteine più gentili, ma con valori molto alti di stabilità e sviluppo.

Questo si aggiunge ad un'etica di macinazione che tende a privilegiare qualità a resa – senza scaldare il chicco, mantenendone vive le proprietà organolettiche – e al lavaggio del grano, pratica ormai scomparsa per ragioni di costo, ma fondamentale per una bagnatura ed una lavorazione più omogenea dei grani. Si ottengono così miscele non stressate, perfettamente bilanciate e che profumano ancora di grano, ideali per creare prodotti dolciari di grande fragranza, morbidezza e friabilità.

www.dallagiovanna.it



Hyper quality

host. Dove l'ospitalità
incontra il business.

Organizzazione: Professionale e Paralelo Pizzeria/Pasta e ~~Restorant/Pasticceria~~
Caffè e Bar/Macchine caffè e Hotel/Spa. Ermetton

