



Dolcissimi lievitati per Feste Speciali

Cosa si cela dietro a un grande lievitato delle Feste? Certo una buona dose d'arte dolciaria, ma anche ingredienti d'eccellenza, come il lievito madre e le Farine Speciali Dallagiovanna. È proprio da questo trinomio – lievito naturale, farina e maestria – che nascono i migliori prodotti, come la Colomba, simbolo della Pasqua conosciuto e amato in tutto il mondo.

Il lievito madre è un pezzo unico e irripetibile, frutto di esperienza e passione. “Quasi una schiavitù” afferma il Maestro Pasticciere Achille Zoia, una leggenda nel campo dei lievitati, dal 2008 testimonial Molino Dallagiovanna per la linea FAR DOLCI. La sua natura e composizione, infatti, cambiano di continuo; dipendono dal tempo, dall'acqua, dal microclima. Insomma, si tratta di materia viva e, come tale, necessita nutrimento continuo. Tra i fondamenti di questo “cibo” c'è la farina, essenziale per rinfrescare la madre.

Certamente serve una farina di forza, ma il W, da solo, non serve a nulla. Ci vuole equilibrio e soprattutto mestiere molitorio, per sapere come tagliarla per ottenere l'impasto desiderato. “Un tempo” continua Zoia “si aveva a disposizione solo una tipologia di farina, mentre oggi possiamo decidere quelle che meglio rispondono alle nostre esigenze. Serve comunque, una grande fiducia nel mugnaio e nella sua capacità di scegliere i grani migliori e più adatti alla produzione con il lievito naturale.”

Il Maestro Zoia, quel mugnaio, l'ha trovato. E' il Signor Pier Luigi Dallagiovanna, Direttore di Produzione dell'omonimo Molino, che guida con i cugini Sergio e Andrea. Insieme, Maestro e Molino, hanno creato una linea alternativa a quelle esistenti. Insieme hanno fatto ricerca scientifica ed empirica, fino ad ottenere le miscele perfette per i nostri tempi, originate, però, dall'osservazione dei migliori sistemi di una volta e tagliate sulle esigenze e i desideri del Maestro: *le dolcissime*.

Le dolcissime sono farine molto fermentescibili – ad esclusione, se vogliamo, della Frolla – e molto equilibrate: resistenti, ma elastiche, permettono la lavorazione tradizionale così come le tecnologie contemporanee che, lavorando più velocemente del passato, permettono un maggior assorbimento dei grassi liquidi, uno sviluppo e una friabilità eccellenti.

Le migliori sono ovviamente Panettone e Panettone Z, Brioche e SOFT che donano all'impasto, e quindi al prodotto finito, caratteristiche organolettiche e gustative uniche, senza sovrastare il lievito, né esserne sovrastate.

Si origina così quella che, ogni volta, è una vera e propria magia, in grado di emozionare i sensi e il palato e di rendere, con un lievitato d'eccellenza, ogni occasione una Festa speciale.

Gragnano Trebbiense, 7 febbraio 2011

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.r.l.

reg.imprese 00112590336 PC
rea 67308 PC
cap.sociale € 100.800,00 int.vers.
P.IVA IT00112590336

via madonna del pilastro, 2
29010 gragnano trebbiense PC - Italy
t. +39.0523.787155
f. +39.0523.787450

info@dallagiovanna.it
www.dallagiovanna.it



ALMA
La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



COLOMBINE MORBIDE

INGREDIENTI per circa 10 Colombine

500 gr di Farina BRIOCHE SOFT Dallagiovanna	2 uova+1 tuorlo
100 gr di Zucchero	Raspatura di un'arancia
100 gr di Burro morbido	Per la Glassa
130-170 gr di acqua	50 gr di farina
20 gr di Lievito di Birra	100 gr di zucchero
5 gr di sale (2 pizzichi)	acqua Q.B.

PREPARAZIONE



Fare un impasto con tutti gli ingredienti e acqua, amalgamando bene. Lavorare l'impasto con impastatrice finché sarà liscio e ben incordato e metterlo a riposare coperto per un'ora circa, girandolo sottosopra un paio di volte a distanza di 10 minuti. Dividere l'impasto in pezzi da 100 gr circa. Arrotolare ogni pezzo su se stesso, poi girare di 90° e fare altrettanto. Ottenuti questi "rotolini", dividere ogni pezzo a metà; appoggiare il taglio sul tavolo ed arrotolare ancora una volta. Disporre in modo ordinato i vari pezzi. Con

ogni coppia si formerà un rotolino per le ali che verrà disposto sulla placca a ferro di cavallo ed un altro rotolino con 2 parti più sottili per la testa, il corpo e la coda; da appoggiare sopra alle ali. La testa, invece, sarà oltre il rotolino. Disporre bene le colombine e mettere a lievitare un'ora e mezza o due. Preparare la glassa con farina e zucchero, aggiungendo poca acqua per volta fino ad ottenere una crema. Spennellare molto delicatamente di glassa le Colombine, cospargere di zucchero semolato e ricoprire con una dose generosa di zucchero a velo. Informare a 220° per 8-10 minuti a metà altezza con forno statico.

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.r.l.

reg.imprese 00112590336 PC
rea 67308 PC
cap.sociale € 100.800,00 int.vers.
P.IVA IT00112590336

via madonna del pilastro, 2
29010 gragnano trebbiense PC - Italy
t. +39.0523.787155
f. +39.0523.787450

info@dallagiovanna.it
www.dallagiovanna.it



ALMA
La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana