

# UN FUTURO



## TUTTO ORO

## Braims

Fondata nel 1969, **Braims** è una delle più importanti aziende italiane nella produzione di materie prime e semilavorati per pasticceria e panificazione, che ha fatto della **vocazione all'alta qualità artigianale** e dell'**innovazione** i propri fattori di successo sul mercato. Investimenti continui in ricerca e sviluppo, attenzione all'evoluzione del comparto e collaborazioni con le grandi firme del mondo della pasticceria e della scienza dell'alimentazione sono solo alcune delle attività fondamentali che **Braims** svolge da sempre, per garantire prodotti di altissima qualità e per trasferire ai propri clienti competenze di alto livello nella pasticceria artigianale.

È in questa direzione che **Braims** ha lanciato sul mercato un nuovo rivoluzionario prodotto dedicato al mondo dei lievitati da ricorrenza (ma non solo): dalla grande tradizione Golden e dalla passione per l'arte della pasticceria nasce oggi **GOLDEN FUTURE**.

### **GOLDEN FUTURE, UN PRODOTTO A MISURA DI PASTICCIERE**

Golden Future è un'innovativa miscela di ingredienti selezionati ed equilibrati che si distingue per **flessibilità, versatilità e tecnologie applicative** ed in abbinamento con **Naturvi-s** consente di ottenere risultati certi anche a fronte di condizioni ambientali e lavorative non ottimali.

Il debutto del prodotto è avvenuto nel corso di un evento speciale tenutosi lo scorso mese presso Villa Marigola a Lerici, Ge, a cui hanno preso parte numerosi invitati tra gli addetti ai lavori, tra cui pasticceri, concessionari, rappresentanti della stampa di settore e così via.

Agli oltre 100 intervenuti sono state illustrate le caratteristiche e le possibilità d'uso dell'innovativo ingrediente, pensato per tutti quei pasticceri che amano interpretare la tradizione in chiave moderna e che operano nelle più svariate condizioni, anche in base a mutevoli esigenze organizzative, garantendo sempre un risultato di alta qualità artigianale.

La particolare formulazione di Golden Future, insieme al lievito naturale Naturvi-s, permette infatti di affrontare con tranquillità la lavorazione di tutti i lievitati e, in particolare, quelli da ricorrenza come panettoni, veneziane e colombe, spesso soggetti alla variabilità di diversi fattori quali la qualità delle farine, le condizioni ambientali e le tecnologie produttive.

Quali sono i vantaggi di Golden Future che lo rendono un prodotto così innovativo per il mercato?



## **GOLDEN** FUTURE



Innanzitutto **Golden Future** riduce la complessità produttiva grazie alla sua **ELEVATA TOLLERANZA E FLESSIBILITÀ** in lavorazione, in quanto consente impasti particolarmente tolleranti agli stress meccanici, tempi di impasto contenuti ed un'eccellente tolleranza alle temperature di lievitazione, consentendo ottime prestazioni anche in assenza di cella di lievitazione.

**Golden Future**, inoltre, soddisfa le diverse esigenze di tempo, di metodi produttivi e di condizioni di lavorazione dei clienti: la grande innovazione che contraddistingue questo prodotto risiede infatti nel poter **scegliere tra tre diversi metodi di produzione** tra cui quello ad **IMPASTO UNICO CON LIEVITAZIONE GIORNALIERA** oppure ad **IMPASTO UNICO CON LIEVITAZIONE NOTTURNA**, in funzione delle diverse esigenze produttive del pasticciere, dell'organizzazione del lavoro nel suo laboratorio, delle attrezzature disponibili e della flessibilità oraria della sua manodopera. Con **Golden Future** è quindi possibile ridurre sensibilmente i tempi per produrre il panettone potendolo realizzare in giornata **SENZA RINUNCIARE ALLA QUALITÀ DEL PRODOTTO FINITO**.

Sappiamo quanto la farina sia importante in qualsiasi preparazione di pasticceria: grazie alla conoscenza approfondita di questo ingrediente e ai severi controlli qualitativi a cui **Braims** sottopone tutte le materie prime, **Golden Future non è soggetto alla qualità e variabilità della farine** – poiché è già stata selezionata la farina ideale che assicura le massime prestazioni – e consente **COSTANZA QUALITATIVA** ed elevata qualità del prodotto finito in termini di **GUSTO, SOFFICITÀ e FRESCHEZZA prolungata nel tempo**.

**Golden Future** e il lievito naturale **Naturvi-s** consentono agli artigiani di proporre ai loro clienti molte golose creazioni non solo durante le classiche festività pasquali e natalizie, ma **tutto l'anno**. **L'ALTA VERSATILITÀ** di **Golden Future** si traduce in tante ricette da proporre in varie occasioni, non solo quindi i classici panettone, colomba e veneziana ma anche gustose specialità del ricettario Braims come la Torta Bouquet, il Dolce fichi uvetta e noci, il Babà, il Krantz, la Focaccia delizia, il Pandolce genovese e la Schiacciata di Pasqua.

### UNA GAMMA ARTICOLATA

**Golden Future** è davvero l'ingrediente su misura per pasticciere che amano interpretare la tradizione in chiave moderna, grazie alla sua capacità di adattarsi a varie condizioni di lavorazione garantendo sempre un risultato di alta qualità. Perché è dalla grande tradizione Golden e dalla passione per l'alta qualità che nasce questo prodotto, inserendo-



TOLLERANZA E FLESSIBILITÀ



SCELTA DEI MODI E DEI TEMPI DI PREPARAZIONE

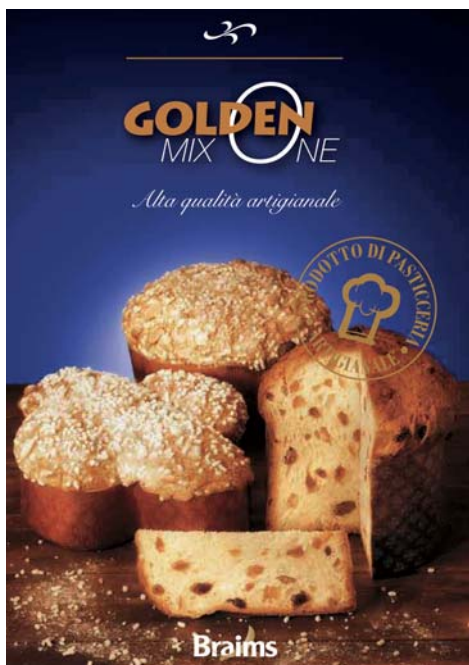


ALTA QUALITÀ DEL PRODOTTO FINITO



ALTA VERSATILITÀ





si a pieno titolo nella gamma da ricorrenza di **Braims** accanto al **Golden Mix**, il prestigioso semilavorato per lievitati, che da più di vent'anni rappresenta per il mercato il riferimento di **altissima qualità** nella **produzione tradizionale** di elaborati da ricorrenza **artigianali**. Da sempre Golden Mix è al fianco dei maestri di pasticceria per interpretare la tradizione e l'artigianalità di ricette senza tempo ma piene di storia, in abbinamento con il lievito naturale per eccellenza, il **Naturvi-s**, preparato partendo da un impasto di farina ed acqua in proporzioni studiate e continuamente sottoposto ai rinfreschi, poi lavorato in condizioni particolari per facilitare la nascita di fenomeni fermentativi studiati. Conseguenza di questa trasformazione biologica è la crescita di lieviti e microrganismi, che vanno a costituire l'indispensabile materia prima, cuore delle lavorazioni di pasta lievitata, che è il lievito naturale.

Dall'esperienza Golden è stato formulato anche **Golden Next**, semilavorato **specifico per la produzione di pandori e paste lievitate** con caratteristiche simili. Si tratta di un'equilibrata miscela di materie prime selezionate che, interagendo con i lieviti, garantisce risultati sia a livello di prestazioni in lavorazione, sia per le caratteristiche organolettiche del prodotto finito.



Tra gli altri prodotti presenti nella **gamma Braims Ricorrenze** sono da segnalare anche **Glaxa**, per la glassatura di prodotti da forno, semplice da preparare e da impiegare, che permette alla superficie glassata di resistere inalterata nel tempo, restando croccante e uniforme, e il **Burro Tradizionale** di latteria Braims, commercializzato con il marchio **L'Arte Pasticcera**. Tale marchio include prodotti premium per pasticceria realizzati solo con ingredienti naturali, senza conservanti e senza additivi, studiati per l'artigiano che vuole ottenere prodotti da forno e di pasticceria di altissima qualità.

Braims si conferma ancora una volta un'azienda di punta per i prodotti di alta pasticceria artigianale, da sempre attenta ai bisogni e all'evoluzione del mercato e pioniera dell'innovazione anche su altri fronti: come non ricordare le rivoluzionarie margarine piatte per sfoglia (**Platte - Croissant Pâtissier**), la promozione del concetto di semilavorati per pasticceria (**Golden - Croi Mix, Pan di Spagna, Leviplus**) ed il lancio per prima sul mercato delle mélanges con **Homanor**; per non parlare della messa a punto e del perfezionamento del processo produttivo del lievito madre essiccato, attraverso il quale è stato sviluppato il **Naturvi-s**, il lievito naturale disidratato.



**Braims**  
**Ricorrenze**



**L'Arte Pasticcera**  
di **Luigi Morroni**  
*Ingrédients premium per la pasticceria nel tempo*  
**Burro Tradizionale**