



Ricettario Margarine Melange

"Ricette classiche che con le margarine SENNA Melange raggiungono l'eccellenza!"



*Questa è la passione
gastonomica e pasticceria!*



SENNA -

l'unico produttore austriaco di margarina

SENNA festeggia i suoi 85 anni.

Dalla fondazione della nostra azienda abbiamo compiuto passi importanti, ma il concetto di base rimane quello del 1927 dei nostri padri fondatori: lo sviluppo di prodotti professionali austriaci grazie agli scambi intensi con i nostri clienti, i professionisti locali. Così, è da 85 anni che offriamo un'eccellente qualità "made in Austria" con materie prime pregiate, dedizione e molta esperienza.

Grazie al nostro impegno costante per offrire a tutti i clienti la migliore margarina con la qualità di sempre, con il passare del tempo è nata una molteplicità di prodotti davvero speciali. Così come la gamma di **margarine SENNA Melange**.

Qual è la loro particolarità? I prodotti SENNA Melange sono composti da margarina e burro concentrato, con incredibili vantaggi. Quali?

- facile da lavorare come la margarina
- delicato sapore di burro



Simboli SENNA

Per capire a prima vista cosa si nasconde dietro alle margarine SENNA melange, in questo opuscolo abbiamo utilizzato i seguenti simboli:



non idrogenato



senza glutine



senza lattosio



con latte

facile da lavorare come la margarina, delicato sapore di burro

nuovo



SENNA Melange+ Platte 51%

Art.Nr. 1413215 • 10kg (5x2kg)

- 51% burro anidro
- consistenza: morbida
- perfetto per croissants



SENNA Melange Ziehplatte 12%

Art.Nr. 1413210 • 10kg (5x2kg)

- 12% burro anidro
- consistenza: dura
- per pasta sfoglia e pasta Danese



SENNA Melange Croissantplatte 25%

Art.Nr. 1413212 • 10kg (5x2kg)

- 25% burro anidro
- consistenza: morbida
- ideale per croissants



SENNA Melange Croissantplatte 12%

Art.Nr. 1413211 • 10kg (5x2kg)

- 12% burro anidro
- consistenza: media
- ideale per croissants



SENNA Melange Zieh Riegel

Art.Nr. 1213287 • 10kg (4x2,5kg)

- 12% burro anidro
- malleabilità ideale
- scorrevole nei macchinari
- per pasta sfoglia, pasta Danese e croissants



SENNA Melange Universal Riegel

Art.Nr. 1214220 • 10kg (4x2,5kg)

- 10% burro anidro
- buon volume
- per uso universale



Questa è la passione
gastronomica e pasticceria!



SENNA Melange Universal

SENNA Melange+ piatta

mini- croissant

Ingredienti (per ~260 pz)

Pre impasto:

- 4.000 g farina
- 1.600 g acqua (ca. 4-6°C)
- 240 g lievito
- 160 g latte intero in polvere
- 320 g SENNA Melange Universal
- 160 g zucchero
- 500 g uova (10 pz)
- 80 g sale

Per laminare:

- 2.000 g SENNA Melange+ piatta

Preparazione:

Per il pre impasto, miscelare brevemente tutti gli ingredienti creando un impasto fresco e di consistenza media. Lasciarlo per almeno 30 minuti coperto nel frigorifero.

Prima di laminare, stendere l'impasto (non lavorarlo) e inserire la SENNA Melange+ piatta in un giro semplice e un giro doppio. Lasciare riposare l'impasto per 30 minuti in frigorifero.

Per fare i mini croissants, stendere l'impasto ad uno spessore di 1,7mm e tagliare dei triangoli di 6cm di larghezza e 10cm di altezza. Formare dei croissant e cuocere nel forno dopo averli posti in cella di lievitazione.

Prodotti SENNA utilizzati:

Temperatura: 190°C

Tempo di cottura: 5-7 minuti



Crostata di mele

SENNA Melange Universal

SENNA crema a freddo

spicchi di mela SENNA



Ingredienti (per una teglia 58 x 20 cm, ~22 pezzi)

Pasta frolla:

- 300 g farina
- 200 g SENNA Melange Universal
- 100 g zucchero a velo
- 5 g aroma vaniglia SENNA
- 5 g aroma limone SENNA
- Sale

Ripieno alla mela:

- 600 g spicchi di mela SENNA
- 3.000 g acqua
- 600 g zucchero semolato
- 150 g SENNA crema a freddo
- 10 g cannella
- 10 g acido citrico
- 300 g uvetta

Impasto Linzer Torte per guarnire:

- 380 g SENNA Melange Universal
- 130 g zucchero a velo
- aroma vaniglia SENNA, aroma limone SENNA, sale
- 100 g uova intere (2 uova)
- 480 g farina

Preparazione:

Lavorare tutti gli ingredienti per la pasta frolla fino a formare un impasto. Spianare fino a uno spessore di 2,5 mm, stendere nella teglia e cuocere a 180 °C per 12 minuti.

Procedere poi con il ripieno. Mettere in ammollo gli spicchi di mela disidratata SENNA e lasciar riposare per 10-12 ore. Mescolare lo zucchero con la crema a freddo SENNA, la cannella e l'acido citrico e aggiungere gli spicchi di mela SENNA. Infine, incorporare l'uvetta (suggerimento: con un po' di rum). Distribuire il composto sulla pasta frolla e spalmare uniformemente.

Infine, procedere con l'impasto Linzer Torte. Mescolare insieme SENNA Melange Universal, lo zucchero a velo e gli aromi SENNA. Aggiungere lentamente le uova e la farina. Con l'impasto ottenuto, formare una grata sopra al ripieno di mele e ultimare la cottura.

Temperatura: 160°C

Tempo di cottura: ca. 50 minuti

Prodotti SENNA utilizzati:



Questa è la passione
gastronomica e pasticceria!



SENNA Melange Universal

aroma limone SENNA

aroma vaniglia SENNA

Trancio Linzer

Ingredienti (per una teglia 60 x 40 cm, ~44 pezzi)

- 1.200 g SENNA Melange Universal
- 540 g zucchero a velo
- 270 g arance candite tritate
- 5 g aroma vaniglia SENNA
- 5 g aroma limone SENNA

- 630 g uova intere (12 uova)
- 13 g cannella macinata
- 9 g chiodi di garofano in polvere
- 4 g sale

- 1.000 g briciole di biscotti
- 540 g nocciole tritate
- 180 g nocciole tostate tritate
- 360 g farina

Cialde, marmellata di ribes

Preparazione:

Montare SENNA Melange Universal, lo zucchero a velo, le arance candite e gli aromi SENNA. Aggiungere lentamente le uova intere e le spezie. Unire le briciole di biscotti tritati, le nocciole e la farina.

Versare il composto di ca. 3 cm di spessore in uno stampo per dolci. Disporre le cialde e spalmare uniformemente la marmellata di ribes. Distribuire l'impasto ottenuto con una tasca con beccuccio a stella sopra lo strato di marmellata per formare una griglia. Cospargere con scaglie di mandorle e cuocere.

Temperatura: 150°C

Tempo di cottura: 60 minuti

Prodotti SENNA utilizzati:



SENNA Melange Universal

arome SENNA

Spray antiaderente SENNA

Mini- ciambella marmorizzata

Ingredienti (per 6 pezzi da 425 g)

- 700 g SENNA Melange Universal
- 105 g amido di frumento
- 55 g zucchero a velo
- 50 g zucchero vanigliato
- 5 g aroma vaniglia SENNA
- 5 g aroma limone SENNA
- 4 g sale
- 280 g tuorli (14 uova)
- 300 g albumi (10 uova)
- 470 g zucchero semolato
- 580 g farina

Per l'impasto scuro:

- 40 g olio di semi di girasole SENNA
- 30 g cacao in polvere
- 25 g acqua calda
- Spray antiaderente SENNA

Preparazione:

Montare SENNA Melange Universal, lo zucchero a velo, l'amido di frumento, lo zucchero vanigliato, gli aromi SENNA e il sale e aggiungere i tuorli lentamente. Montare a neve gli albumi e lo zucchero semolato. Mescolare i due composti e incorporare delicatamente la farina.

Per l'impasto scuro: Mescolare olio, cacao e acqua e aggiungere il composto ottenuto a ca. 1.000 g di impasto.

Versare il composto chiaro e quello scuro nello stampo rivestito con lo spray antiaderente SENNA. Mescolare tre o quattro volte l'impasto nello stampo con il manico di un cucchiaio di legno per ottenere un effetto marmorizzato.

Temperatura: 170-180°C

Tempo di cottura: 60 minuti

Prodotti SENNA utilizzati:



Questa è la passione
gastronomica e pasticceria!



Trucchi e suggerimenti

Grazie alla decennale collaborazione e agli scambi con i nostri clienti abbiamo sviluppato importanti trucchi e suggerimenti per l'utilizzo delle margarine SENNA. Li abbiamo raccolti per voi, per aiutarvi a raggiungere un risultato ottimale.

Temperatura di conservazione costante

La conservazione delle margarine SENNA a una temperatura costante (max. +16 °C) è essenziale per un'ottima qualità dei prodotti finali. Come per moltissimi alimenti, anche per la margarina le forti oscillazioni della temperatura di conservazione possono modificarne la struttura e avere un effetto non desiderato sul risultato finale.

Temperatura di lavorazione ideale

Spesso si sottovaluta il fatto che per la temperatura di lavorazione della margarina sia decisiva per il risultato finale. Ogni tipo di margarina SENNA ha la propria temperatura di lavorazione ideale, indicata sulla confezione. In generale, al momento della lavorazione, la consistenza della margarina deve essere uguale a quella dell'impasto.

Il nostro consiglio: iniziate a regolare la temperatura della margarina SENNA circa dodici ore prima della lavorazione!



Stesura

In generale, è possibile stendere tutte le margarine piatte per sfoglia SENNA, ma è necessario assicurarsi che la margarina completamente stesa presenti la temperatura di lavorazione ideale indicata sulla confezione.

Prodotti unici e personalizzati

Con la nostra esperienza abbiamo capito una cosa: ogni nostro cliente ha necessità e desideri unici.

Contattateci per un colloquio personale con l'assistenza clienti SENNA per trovare la margarina SENNA più adatta!

*Le vostre
margarine SENNA
vi aspettano!*



SENNNA SRL

via Macanno 32 - 47923 Rimini

TELEFONO: **0541.394966**

INTERNET: www.senna.at

MAIL: rimini@senna.at

SENNNA SRL

Via Macanno 32

47900 Rimini (RN)

*Questa è la passione
gastronomica e pasticceria!*