

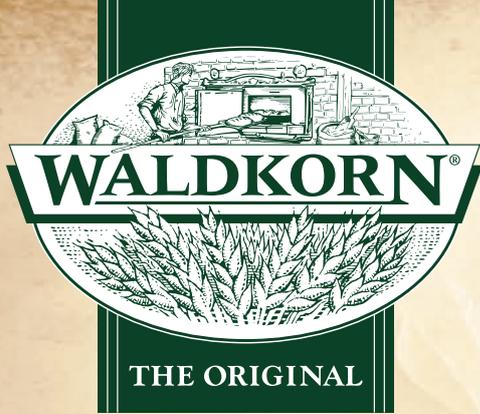
Scopri le
RICETTE
ESCLUSIVE

CEREALI ANTICHI Soft

DALLE ORIGINI DELLA CIVILTÀ, GIUNTI FINO A NOI PER
RISCOPRIRE L'ESPERIENZA DI UN GUSTO PURO E AUTENTICO



Waldkorn[®], le cose buone meritano tempo.



CEREALI ANTICHI Soft

Una nuova grande opportunità per ampliare la tua offerta di prodotti Waldkorn®!
Con **Waldkorn® Cereali Antichi Soft** potrai realizzare un'incredibile varietà di sfiziose creazioni salate e dolci, e regalare ogni giorno nuove esperienze di gusto ai tuoi clienti!

LA STORIA DEI CEREALI ANTICHI

La gamma Waldkorn® Cereali Antichi si ispira alla ricca e millenaria tradizione dei cereali. Per secoli il grano è stato il principale nutrimento dell'uomo.

Waldkorn® Cereali Antichi ci consente oggi di rivivere e di riscoprire il **gusto autentico e originario** di cereali unici, dimenticati per secoli poiché di più complessa lavorazione e scarsa resa produttiva, ma che rappresentano i progenitori dei principali cereali moderni.

La loro coltivazione risale a migliaia di anni fa ed è originaria del Medio Oriente, da dove si è diffusa nel bacino del Mediterraneo e in Europa Centrale.

Racchiusi in un solido involucro protettivo e grazie alle particolari caratteristiche di resistenza alle intemperie questi grani riuscivano più di altri a difendere il loro prezioso contenuto.

L'ulteriore fase di lavorazione richiesta dopo la trebbiatura, la bassa resa e l'incremento della domanda da parte della popolazione ha portato all'**abbandono di queste coltivazioni per colture più redditizie, perdendo però un importante patrimonio.**

IL GUSTO PURO ED AUTENTICO DELLE ORIGINI

Oggi la gamma Waldkorn® Cereali Antichi ci consente nuovamente di rivivere il puro piacere della riscoperta di questi grani millenari, che anche grazie alle caratteristiche di integrità del loro chicco custodiscono **il loro genuino sapore e le loro qualità originarie.**

La passione nella rinnovata coltura delle antiche varietà di cereali consente a Waldkorn® di recuperare la loro preziosa eredità, promuovendo la biodiversità.

All'originale Waldkorn® Cereali Antichi oggi si affianca **Waldkorn® Cereali Antichi Soft**, dedicato alla produzione di **pani morbidi e pani in cassetta.**

Le preziose caratteristiche del **Farro Monococco**, del **Farro Dicocco** e del **Farro Spelta**, unite a **semi di girasole, lino e miglio** e valorizzate dalle dolci note del latte regalano **pani soffici e golosi, dal profumo intenso e dal profilo aromatico unico.**

La **flessibilità applicativa** di Waldkorn® Cereali Antichi Soft permette inoltre la produzione di una **varietà infinita di sfiziose creazioni, sia salate che dolci!**

Un patrimonio di proprietà che rende Waldkorn® Cereali Antichi Soft un prodotto unico, che ci permette di **riscoprire il gusto puro di questi cereali originari, e di vivere un'esperienza autentica.**



I CEREALI ANTICHI di Waldkorn® Cereali Antichi Soft



Einkorn

Triticum Monococcum
o farro piccolo

IL PIÙ ANTICO

L'Einkorn (Triticum Monococcum), detto farro piccolo, risalente a circa 9000 anni fa, **è la più antica specie di cereale ad essere stata coltivata ed è originaria del Medio Oriente.** Un grano dal colore dorato perché ricco di betacarotene e dall'aroma intenso di nocciola. Questo antichissimo cereale, oltre allo squisito sapore, ha caratteristiche qualitative uniche.

Emmer

Triticum Dicoccum
o farro medio

IL PIÙ COLTIVATO NELL'ANTICHITÀ

L'Emmer (Triticum Dicoccum), detto farro medio, la cui coltivazione è iniziata nel bacino del Mediterraneo circa tra i 7000 e i 9000 anni fa. Originario del Medio Oriente ("mezzaluna fertile") le prime menzioni di questo cereale si ritrovano nella Bibbia. **Il più coltivato sin dall'antichità e il più importante cereale dell'antico Egitto**, si diffuse in tutto il Mediterraneo, diventando l'elemento base della dieta delle popolazioni arcaiche.

Spelt

Triticum Spelta
o farro grande

IL PIÙ SIMILE AL GRANO TENERO

Lo Spelt (Triticum Spelta), detto farro grande, la cui coltivazione risale a circa 8000 anni fa e la cui farina è caratterizzata da colore scuro e sapore intenso, **è la specie di cereale che più si avvicina al grano tenero.** Le prime tracce dello Spelt sono state ritrovate a nord del mar Nero, da cui si è diffuso in tutta l'Europa Centrale soprattutto durante l'età del Bronzo.

✓ *Rispetto al grano tenero moderno i cereali antichi contengono un più alto livello di minerali, vitamine e antiossidanti.*

Waldkorn® Cereali Antichi Soft: UN SEMILAVORATO DALLE PROPRIETÀ UNICHE

Grazie all'unione tra le pregiate proprietà del semilavorato per panificazione Waldkorn® Cereali Antichi Soft e la vostra sapiente lavorazione artigianale potrete offrire ai vostri clienti una nuova esperienza di gusto unica.

CARATTERISTICHE

Ingredienti caratterizzanti



3 farri antichi:
Farro Monococco,
Farro Dicocco,
Farro Spelta

Semi di
Girasole

Semi di
Lino bruno

Miglio

Latte

Utilizzo
al 50%

Ideale sia in **diretta**
che in **fermalievitazione**

Elevata **flessibilità**
applicativa

BENEFICI

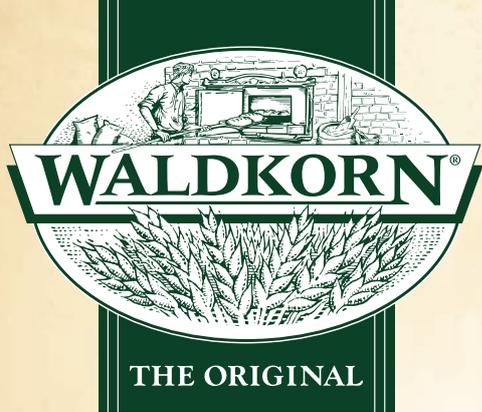
In linea con le più recenti tendenze del consumatore, che ricerca un ritorno alle origini e **prodotti dal sapore autentico e genuino**

Risponde alle linee guida nazionali sulla **riduzione di sale nel pane** (1,8% per le ricette di pane indicate)

Offre ai vostri clienti un'**esperienza di gusto unica**, attirandoli al riacquisto

Etichetta del pane "**pulita**"

Promuove la **Biodiversità**



CEREALI ANTICHI Soft

Waldkorn® ha pensato per voi
UN ESCLUSIVO E INNOVATIVO RICETTARIO
grazie al quale potrete realizzare moltissime
CREAZIONI SALATE... E ANCHE DOLCI!

L'elevata flessibilità di Waldkorn® Cereali Antichi Soft consente di realizzare, oltre a **panini morbidi** e **panbauletto**, un ampio assortimento di prodotti ai cereali antichi: soffici pani da **hamburger**, sfiziosi **snack sfogliati**, invitanti **panzerotti**, originali mini **muffin salati**, golose **quiches lorraine...** e tante altre idee in grado di soddisfare ogni tipo di esigenza.

Il ricettario Waldkorn® Cereali Antichi Soft è dedicato a tutti i **panificatori** e **pasticceri** che desiderano **differenziarsi** offrendo ai propri clienti nuove ed **autentiche esperienze di gusto:**

- ✓ a colazione, nella pausa pranzo, con uno snack veloce o all'happy hour!
- ✓ nelle occasioni speciali, preparando buffet e catering!

PANE HAMBURGER

AI CEREALI ANTICHI



INGREDIENTI

Waldkorn® Cereali Antichi Soft	1000 g	Lievito di birra	80 g
Farina 240 W	1000 g	Acqua	950 g
Panpiù Extragreen	80 g	Waldkorn® Classic Dekor	q.b.

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti, tranne Waldkorn® Classic Dekor, per 4 min in prima e 7 min in seconda velocità fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciare riposare l'impasto per 10 min. Spezzare ed arrotondare del peso desiderato. Lasciare riposare ancora 10 min quindi pressare la pallina (se possibile passarla sotto il laminatoio), quindi bagnare la superficie

ed applicare Waldkorn® Classic Dekor. Far lievitare circa 60 min a 28-30°C e 70-75% UR e quindi cuocere.

 **Suggerimenti per la farcitura:** insalata, hamburger, formaggio cheddar, cipolle rosse, pancetta, avocado a fette e salsa a piacere.

Forno statico: cuocere a 230°C per 10 min con vapore e valvola chiusa. **Forno ventilato:** cuocere a 190°C per 10 min con vapore e valvola chiusa.

MINI MUFFIN GOURMET

AI CEREALI ANTICHI



INGREDIENTI

Waldkorn® Cereali Antichi Soft	650 g	Lievito baking	60 g
Farina 180-200 W	1350 g	Latte	400 g
Amido	100 g	Acqua	650 g
Parmigiano Reggiano Grattugiato	600 g	Uova	600 g
Olio di oliva	200 g	Pepe	q.b.
Olio di girasole	500 g		

PROCEDIMENTO

Miscelare Waldkorn® Cereali Antichi Soft, la farina, l'amido, il parmigiano, il lievito baking e il pepe in planetaria con foglia per 2 min in prima velocità e successivamente aggiungere l'olio di oliva, l'olio di girasole, il latte, l'acqua e le uova insieme ed impastare per circa 5 min, sempre in prima velocità.

A questo punto aggiungere gli ingredienti delle farciture a seconda della ricetta e impastare nuovamente fino a distribuzione omogenea degli ingredienti.

Farciture Muffin

① Nero di seppia e salmone (2 bustine di nero di seppia + 60 g di salmone su 650 g di impasto).

② Basilico 10 g, Parmigiano Reggiano 50 g, Pecorino DOP sardo 50 g, pinoli 10 g su 650 g di impasto.

③ Salsa concentrata di pomodoro 30 g, polpa di pomodoro 30 g, olive taggiasche 50 g e capperi di Pantelleria 20 g - passato al cutter ed aggiunto a 800 g di impasto.

④ Gorgonzola piccante 50 g, pere a dadini 50 g e Parmigiano Reggiano 20 g su 700 g di impasto.

Colare l'impasto negli stampi da muffin di pezzatura da 30 g e cuocere.

Forno statico: cuocere a 190°C per circa 20 min. **Forno ventilato:** cuocere a 160°C per circa 20 min.

GIRELLE GOLOSE

AI CEREALI ANTICHI



INGREDIENTI

Waldkorn® Cereali Antichi Soft	1000 g
Farina 280 W	1000 g
Panpiù Extragreen	160 g
Lievito di birra	80 g
Acqua	900 g
Margarina per sfoglia	300 g

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti a parte la margarina per sfoglia fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciar riposare 30 min in frigorifero e quindi incorporare la margarina per sfoglia e laminare dando 2 pieghe a 3 ed 1 a 4. Far riposare in frigorifero per altri 30 min e quindi lavorare.

GIRELLA AGLI SPINACI

Spinaci cotti (peso congelato se si utilizza prodotto congelato)	500 g
Sale	10 g
Parmigiano Reggiano	50 g
Uova	3 n
Ricotta	200 g
Cipolla per soffritto	50 g

Olio di oliva	q.b.
Pepe	q.b.

Soffriggere la cipolla, aggiungere gli spinaci e scottarli. Aggiungere quindi il resto degli ingredienti e mescolare fino ad amalgamare bene il prodotto. Lasciare raffreddare. Prendere l'impasto dal frigorifero e laminarlo ad uno spessore di circa 5/6 mm.

Spalmare il ripieno sulla superficie e quindi arrotolare fino ad ottenere un cilindro del diametro di 5/6 cm. Lasciare indurire in frigorifero per 30 min e quindi tagliare dei dischi di 2/3 cm di altezza. Posizionare su teglia e lasciar lievitare per 90 min a 30°C e 80% UR.

GIRELLA PROSCIUTTO E FORMAGGIO

Formaggio spalmabile	q.b.
Prosciutto cotto	q.b.

Prendere l'impasto dal frigorifero e laminarlo ad uno spessore di circa 5/6 mm. Spalmare abbondante formaggio sulla superficie e posizionare sul formaggio delle fette sottili di prosciutto cotto. Quindi arrotolare fino ad ottenere un cilindro del diametro di 5/6 cm. Lasciare indurire in frigorifero per 30 min e quindi tagliare dei dischi di 2/3 cm di altezza. Posizionare su teglia e lasciar lievitare per 90 min a 30°C e 80% UR.

Forno statico: cuocere a 200°C con vapore per circa 16/18 min. Gli ultimi 5 min con valvola aperta.
Forno ventilato: cuocere a 170°C con vapore per circa 16/18 min. Gli ultimi 5 min con valvola aperta.

MIGNON

AI CEREALI ANTICHI



INGREDIENTI IMPASTO BASE

Waldkorn® Cereali Antichi Soft	1000 g
Farina 240 W	1000 g
Margarina per impasti o burro	80 g
Lievito di birra	100 g
Acqua	900 g

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Aggiungere poi eventuali ingredienti come da ricette sotto.

MIGNON CAMPAGNOLO

Impasto base	2000 g
Semi di zucca	200 g
Semi di zucca per la decorazione	q.b.

Amalgamare l'impasto e i semi di zucca. Porzionare dei panini da 30 g, posizionare su teglie da forno e decorare con semi di zucca o a piacere. Lasciare lievitare per circa 60 min a 28-30°C e 70-75% UR e quindi cuocere.

 **Suggerimenti per la farcitura:** arista al forno, scamorza affumicata, salsa tartufata.

MIGNON GHIOTTINO

Impasto base	2000 g
Erba cipollina	100 g
Semi di papavero per la decorazione	q.b.

Amalgamare l'impasto base e l'erba cipollina sminuzzata. Porzionare dei panini da 30 g, posizionare su teglie da forno e decorare con semi di papavero o a piacere. Lasciare lievitare per circa 60 min a 28-30°C e 70-75% UR e quindi cuocere.

 **Suggerimenti per la farcitura:** salmone selvaggio d'Alaska, lattughino, maionese con zeste di agrumi (maionese con buccia di agrumi grattugiata), aneto.

MIGNON VEGGIE

Impasto base	2000 g
Spinaci	200 g
Farina 240 W	100 g
Waldkorn® Classic Dekor per la decorazione	q.b.

Amalgamare l'impasto base, gli spinaci e la farina. Porzionare dei panini da 30 g, posizionare su teglie da forno e decorare con semi Waldkorn® Classic Dekor o a piacere. Lasciare lievitare per circa 60 min a 28-30°C e 70-75% UR e quindi cuocere.

 **Suggerimenti per la farcitura:** zucchine e melanzane dell'orto grigliate, patè di olive taggiasche, germogli a piacere.

Forno statico: cuocere a 220°C per circa 8/9 min con vapore. **Forno ventilato:** cuocere a 190°C per circa 8/9 min con vapore.

QUICHES LORRAINE

AI CEREALI ANTICHI



INGREDIENTI

PER IMPASTO

Farina 220 W	700 g
Waldkorn® Cereali Antichi Soft	300 g
Margarina per impasti	400 g
Olio di oliva	50 g
Sale	10 g
Lievito baking	20 g
Uova	250 g

PER RIPIENO

Panna fresca	300 g
Uova	2 n
Groviera grattugiato	150 g
Pancetta a dadini affumicata	200 g
Noce moscata	q.b.
Sale fino	q.b.
Pepe nero	q.b.

PROCEDIMENTO

Per la preparazione dell'impasto: impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto omogeneo ma avendo cura di non impastarlo troppo. Stendere l'impasto a circa 3 mm di altezza, coppare e posizionare le basi in stampini monodosi da 8-10 cm di diametro. Precuocere la base delle quiches per circa 10/12 min a 180°C nel forno statico e 160°C nel ventilato.

Per la preparazione del ripieno: in una ciotola sbattere le uova, la panna, la noce moscata, il sale e il pepe fino ad ottenere una consistenza cremosa.

Togliere la base dal forno e ricoprire il fondo con il formaggio groviera grattugiato. Versare il ripieno preparato e successivamente la pancetta affumicata (fatta bollire in acqua per circa 10 min o saltata in padella). Porre in forno e ultimare la cottura.

Forno statico: cuocere a 190°C per circa 15/20 min per tartellette di 8/10 cm di diametro.

Forno ventilato: cuocere a 160°C per circa 15/20 min per tartellette di 8/10 cm di diametro.

MINI CHARLOTTE SALATA

AI CEREALI ANTICHI



INGREDIENTI

PER IMPASTO

Waldkorn® Cereali Antichi Soft	1000 g
Farina 240 W	1000 g
Yogurt magro	80 g
Olio di girasole	80 g
Lievito di birra	80 g
Acqua	900 g

PER FARCITURA

Patè di olive	100 g
Olio	10 g
Mousse:	
Panna	500 g
Burro	200 g
Robiola	1000 g
Gelatina in foglie	15 g

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti per 4 min in prima velocità e 7 min in seconda velocità sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Lasciar riposare per circa 15 min quindi formare delle palline da 30 g. Posizionare su teglia e fare lievitare per circa 60 min a 28-30°C a 70-75% UR.

Forno statico: cuocere a 200°C per circa 9/10 min con vapore.

Forno ventilato: cuocere a 170°C per circa 9/10 min con vapore.

Lasciare raffreddare i panini e quindi tagliarli a metà facendo la parte inferiore con il patè di olive e l'olio. Aggiungere quindi un'oliva nera denocciolata al centro del panino. Preparare una mousse con panna, burro, robiola e gelatina e quindi con il sac a poche porne uno strato sul patè di olive. Chiudere il panino con la parte superiore e mettere in abbattitore per indurire una decina di min, quindi tagliare il panino in quattro spicchi. Adagiare il triangolo in un pirottino e decorare a piacere.

PETIT CROISSANT

AI CEREALI ANTICHI



INGREDIENTI

Waldkorn® Cereali Antichi Soft	300 g	Sale	10 g
Farina 320 W	700 g	Genuit Start	50 g
Panpiù Extragreen	50 g	(o Lievito di Birra 30 g)	
Acqua	450 g	Margarina per sfoglia	250 g

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti, a parte la margarina per sfoglia, sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciare riposare 30 min in frigorifero. Sfogliare dando 3 pieghe da 3 e quindi rimettere in frigorifero per altri 30 min. Laminare fino ad uno spessore di circa 3/4 mm. Tagliare dei triangolini per croissant da circa 30 g crudi e farcire a piacere. Far lievitare il prodotto per circa 90 min a 30°C e 80% UR.

Forno statico: cuocere a 190°C per circa 13/15 min a seconda della dimensione.

Forno ventilato: cuocere a 160°C per circa 13/15 min a seconda della dimensione.

 **Suggerimenti per la farcitura:** olive taggiasche, pomodorini secchi e formaggio oppure gorgonzola e noci.

PANZEROTTINO

al forno o fritto

AI CEREALI ANTICHI



INGREDIENTI

PER IMPASTO

Waldkorn® Cereali Antichi Soft	1000 g
Farina 240 W	1000 g
Olio di oliva	80 g
Lievito di birra	50 g
Acqua	950 g

PER RIPIENO

Cipolla per soffritto	q.b.
Passata di pomodoro	200 g
Mozzarella a dadini	200 g
Pangrattato	100 g
Parmigiano Reggiano grattugiato	100 g
Sale e pepe	q.b.

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO RIPIENO: soffriggere la cipolla, scottare il pomodoro e quindi quando è freddo aggiungere il Parmigiano Reggiano, il sale, il pepe, il pangrattato e la mozzarella.

PROCEDIMENTO IMPASTO: impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciare riposare 15 min e formare delle palline da 60 g per il panzerotto al forno o 30 g per il panzerotto fritto. Lasciare riposare per 30 min e quindi laminare le palline fino ad uno spessore da 2/3 mm formando dei dischi. Porre al centro dei dischi il ripieno, chiudere a panzerotto e lasciar lievitare per quello fritto circa 30 min a 30°C e 80% UR, quello al forno circa 60 min a 30°C e 80% UR.

PANZEROTTO AL FORNO

Decorare la superficie con Waldkorn® Classic Dekor e cuocere.

Forno statico: cuocere a 200°C per circa 18 min con vapore.

Forno ventilato: cuocere a 170°C per circa 18 min con vapore.

PANZEROTTO FRITTO

Friggere in abbondante olio bollente per circa 3 min, quindi girare il panzerotto e cuocere per altri 3 min circa.

PANE ARABO

AI CEREALI ANTICHI



INGREDIENTI

Waldkorn® Cereali Antichi Soft	1000 g	Lievito di birra	80 g
Farina 280 W	1000 g	Acqua	1050 g
Panpiù Extragreen	100 g		

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti per 4 min in prima velocità e 7 min in seconda velocità fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciare riposare per circa 15 min e quindi formare delle palline da 50 g.
Far riposare 30 min in cella a 30°C con 80% di UR.
Togliere dalla cella e laminare formando dei dischi ovali.
Far riposare per altri 15 min e quindi cuocere.

Forno statico: cuocere a 240/250°C per circa 10 min con vapore.

 **Suggerimenti per la farcitura:** farcire con mortadella Bologna IGP, pomodoro, lattughino, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e gocce di aceto balsamico di Modena.

DELIZIA CON RICOTTA E CIOCCOLATO

AI CEREALI ANTICHI



INGREDIENTI

PER IMPASTO

Waldkorn® Cereali Antichi Soft	1000 g
Farina 280 W	1000 g
Panpiù Extragreen	160 g
Zucchero di canna	100 g
Miele	50 g
Lievito di birra	80 g
Uova	160 g
Acqua	700 g
Margarina per sfoglia	750 g

PER RIPIENO

Ricotta	400 g
Tuorli	1 n
Gocce di cioccolato	150 g
Zucchero a velo	100 g
Vaniglia - Scorza limone e arancio	q.b.

PER DECORAZIONE

Zucchero a velo	q.b.
-----------------	------

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti dell'impasto, a parte la margarina per sfoglia, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciare riposare per circa 30 min in frigorifero. Sfolgiare con la margarina dando 2 pieghe a 4.

Far riposare in frigorifero per altri 30 min. Dividere l'impasto in due. Laminare una parte allo spessore di circa 3 mm e quindi con un coppapasta formare dei dischi di 8 cm di diametro.

Laminare la seconda parte allo spessore di circa 4 mm e quindi con un coppapasta formare dei dischi di 8 cm di diametro. Amalgamare tutti gli ingredienti del ripieno.

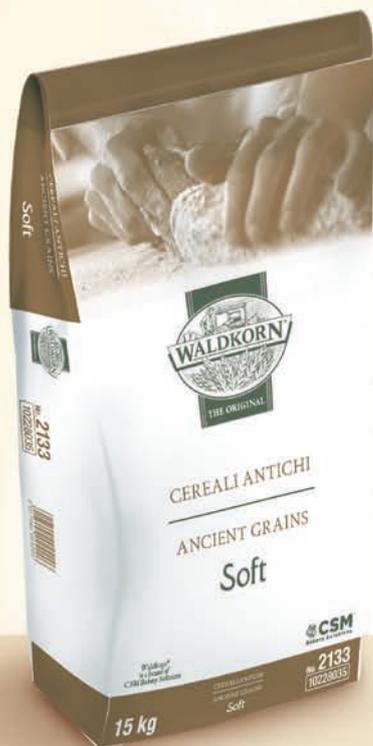
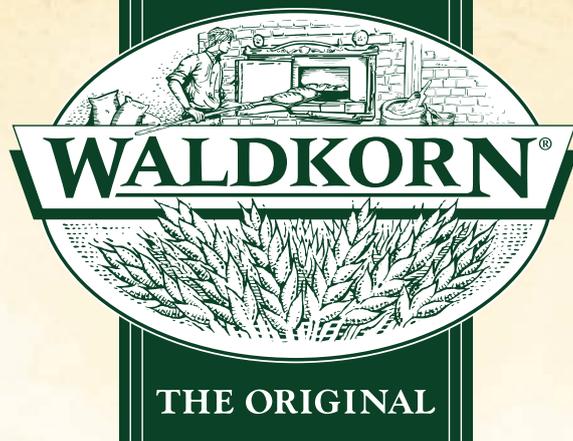
Usare come base il disco da 3 mm, posizionare il ripieno e ricoprire con il disco dello spessore di 4 mm, avendo cura di far aderire i bordi dei dischi (si consiglia di spennellare con uovo).

Lasciare lievitare per circa 30 min a 30°C e 80% UR quindi spennellare con uovo e ricoprire con un leggero strato di zucchero di canna.

Forno statico: cuocere a 195°C per circa 18 min.

Forno ventilato: cuocere a 165°C per circa 18 min.

Lasciare raffreddare e spolverare con un leggero strato di zucchero a velo.



Cod. 2133
Sacco
da 15 Kg



Cod. 20871
Sacco
da 5 Kg

Sin dalla sua creazione, Waldkorn® porta in tavola, grazie al suo pane, uno dei doni più preziosi della natura: i cereali. La tradizione di Waldkorn® arriva a noi intatta, poichè continuiamo a rispettare il segreto che rende Waldkorn® un pane così autentico ed unico: il tempo.

Waldkorn® concede il tempo necessario alla natura per far crescere e maturare i migliori semi, lascia il tempo, l'amore e l'esperienza all'artigiano per creare sapientemente la sua ricetta originale, ma il tempo più prezioso per Waldkorn®, è quello che vorrete dedicargli scegliendolo per voi e per la vostra famiglia.

É così che come noi scoprirete che:
Le cose buone meritano tempo.