



Dolci
Tentazioni

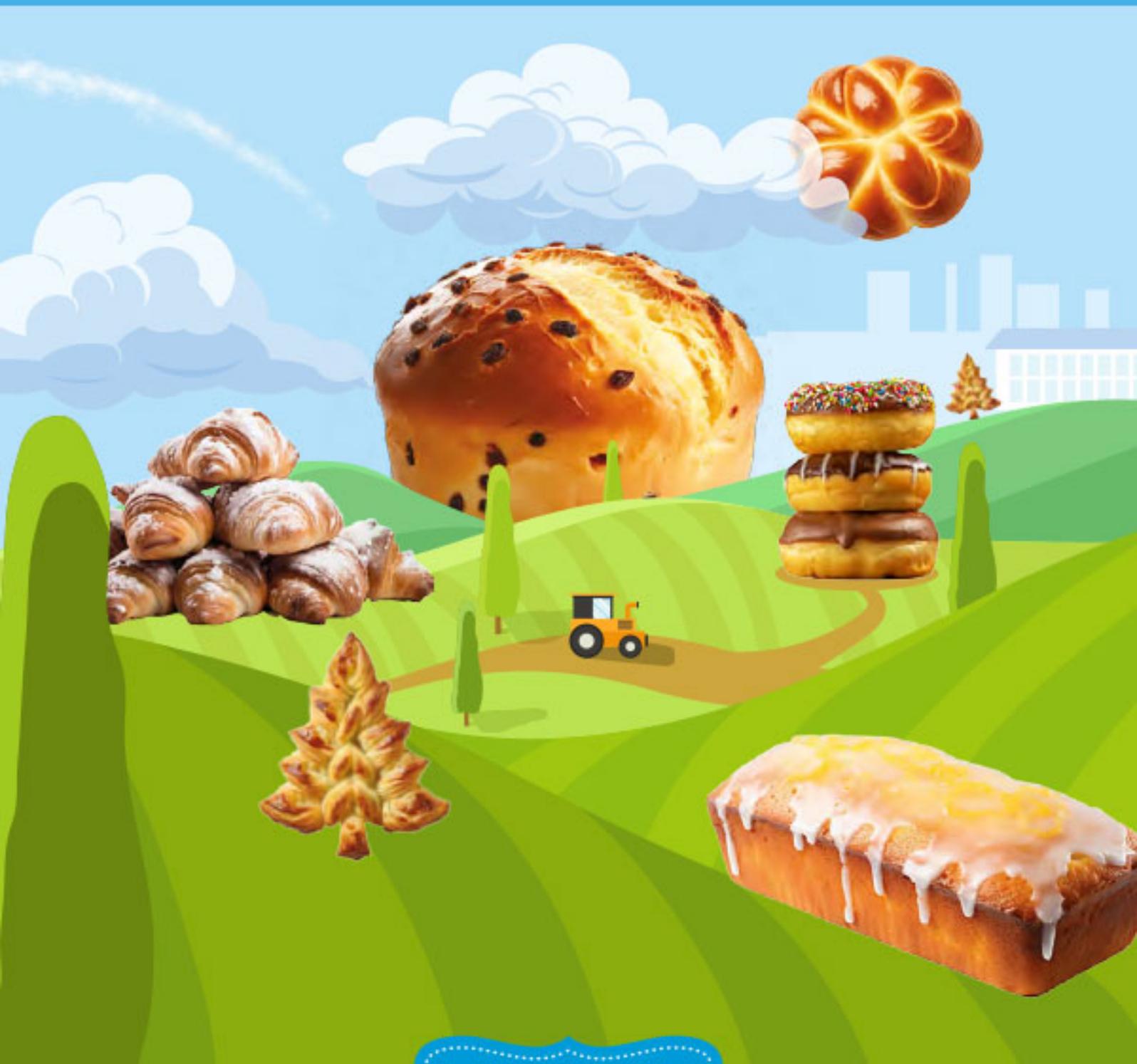
CREA IL TUO MONDO DI DOLCI TENTAZIONI

con miscele specifiche per ogni dolce tentazione.

The line of flours for confectionery with specific mixtures for every sweet temptation.

FarinePerteghella®





Dolci.
Tentazioni

Dolci Tentazioni

Le nostre farine per pasticceria, ancora più speciali per ogni ricetta.

Con la linea Dolci Tentazioni abbiamo spinto ai massimi livelli la nostra ricerca dei grani migliori e lo studio delle miscele, per arrivare a prodotti mirati e specifici per ogni preparazione di pasticceria.

The company's pastry flours are even more special for each recipe.

With the sweet temptations line the company pushed to the highest levels our search for the best grains and the study of mixtures, to reach targeted and specific doughs for each pastry preparation.



LE NOSTRE FARINE

OUR FLOURS

Grazie al prezioso contributo dei nostri collaboratori la farina si trasforma da semplice supporto in un vero e proprio valore aggiunto, in grado di dare una reale spinta positiva alla lavorazione dei prodotti finiti.

Thanks to the precious contribution of our collaborators the flour transforms itself from a simple support into a real added value, capable of giving a real positive boost to the final products processing.

Dolci Tentazioni

Tipo 00 BISCOTTERIA E PASTA FROLLA

Selezione delle miscele di grano e dei passaggi di molitura per ottenere le caratteristiche più adatte e la granulometria più fine, per una farina a basso tenore di proteine che facilita l'assorbimento dei grassi e dei liquidi. Gli impasti ottenuti da questa miscela hanno particolari caratteristiche di plasticità, sono adatti alla colatura e alla formatura, non si deformano in cottura e permettono di ottenere prodotti finiti con la corretta friabilità.

Selection of the best grain mixtures and milling steps to obtain the most suitable characteristics and finest particle size, for a low protein flour that facilitates the absorption of fats and liquids. The dough obtained from this mixture have special characteristics of plasticity, are suitable for pouring and forming, do not deform in cooking and allow to obtain finished products with the correct friability.



Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	W*	Proteine (gr)** Protein (gr)**
10 - 25	140	11,0



* tolleranza $\pm 10\%$ tolerance $\pm 10\%$ ** tolleranza ± 1 tolerance ± 1

Dolci Tentazioni Tipo 00 BIGNÉ



La selezione delle miscele di grano fornisce una proteina particolarmente estensibile, mentre la scelta dei passaggi di molitura con granulometria più fine ottimizza l'assorbimento e l'amalgama degli impasti. La marcata espansione degli alveoli in cottura e la rapida gelatinizzazione sono essenziali sia per i bigné che per i dolci fritti. La capacità di contrastare l'assorbimento dei grassi di frittura e delle creme permette inoltre di ottenere prodotti finiti asciutti, leggeri e fragranti.

The selection of the grain blends provides a particularly extendable protein, while the choice of milling steps with finer particle size optimizes the absorption and amalgamation of the dough. The marked expansion of the alveolation cavities and the rapid gelatinization, essential for both cream puffs and fried desserts. The ability to counteract the absorption of frying fats and creams also allows us to obtain dry, light and fragrant finished products.

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	W*	Proteine (gr)** Protein (gr)**
10 - 25	210	11,0

Dolci Tentazioni Tipo 00 MASSE MONTATE E CAKE

Il maggior tenore di proteine, caratterizzate da un rapporto equilibrato tra elasticità e tenacità, insieme alla selezione di passaggi di molitura più adatti, garantiscono ottimi risultati nella lavorazione di masse montate e cake. La spiccata capacità di amalgamare gli ingredienti e di assorbire liquidi e grassi permette di ottenere l'alveolatura fine e omogenea della tipica struttura montata. I prodotti finiti si espandono in cottura e mantengono la forma e la consistenza soffice anche dopo il raffreddamento e la farcitura. È perfetta per ottenere Pan di Spagna, torte e torte farcite. Dà ottimi risultati anche nella lavorazione di torte lievitate.

The higher protein content, characterized by a balanced ratio between elasticity and toughness, together with the selection of most suitable milling steps, guarantee excellent results in the processing of cakes and whipped dough. The remarkable ability to amalgamate ingredients and absorb liquids and fats allows the fine and homogeneous alveolation of the typical whipped structure. The finished products expand in cooking and maintain their shape and soft texture even after cooling and filling. It is perfect for getting sponge cakes, pies and stuffed pies. It also gives excellent results for the production of leavened cakes.



Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	W*	Proteine (gr)** Protein (gr)**
10-25	260	12,0

* tolleranza $\pm 10\%$ tolerance $\pm 10\%$ ** tolleranza ± 1 tolerance ± 1

Dolci Tentazioni Tipo 00 SFOGLIA



La selezione delle miscele di grano è essenziale per ottenere una farina per Sfoglia pensata specificamente per dare ottime prestazioni in laminazione, produce una maglia glutinica in grado di inglobare correttamente i grassi e mantenerli legati durante le lavorazioni. Grazie al corretto grado di estensibilità, permette ai prodotti di espandersi in cottura, formando strati sottili, leggeri e fragranti.

The selection of wheat blends is essential to obtain a flour for Sfoglia designed specifically to give excellent performance in rolling, produces a glutinous mesh able to properly incorporate fats and keep them bound during processing. Thanks to the correct degree of extensibility, it allows products to expand in cooking, forming thin layers, light and fragrant.

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	W*	Proteine (gr)** Protein (gr)**
10 - 25	320	13,5

Dolci Tentazioni Tipo 00 CROISSANT FROZEN

È la farina specifica per le lavorazioni che richiedono l'uso della tecnica del freddo. Viene realizzata per sviluppare una struttura proteica forte e raggiungere il corretto punto di tenacità. Permette di favorire l'espansione e mantenere la forma dei croissant anche dopo le operazioni di congelamento e scongelamento.

It's the flour specific for processes that require the use of cold technique. It is made to develop a strong protein structure and reach the correct point of toughness. It allows the expansion and keeps the shape of the croissants even after freezing and thawing.



Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	W*	Proteine (gr)** Protein (gr)**
10-25	360	14,0



* tolleranza $\pm 10\%$ tolerance $\pm 10\%$ ** tolleranza ± 1 tolerance ± 1

Dolci Tentazioni Tipo 00 LIEVITATI



È la farina creata appositamente per la lavorazione di brioches e piccoli lievitati. Ottenuta da una miscela selezionata di grani alto-proteici, permette di ottenere impasti dalla struttura forte ma estensibile, che trattiene facilmente la materia grassa aggiunta. I prodotti finiti raggiungono volumi di espansione ottimali sviluppando un'alveolatura omogenea.

It is the flour specifically created for the processing of brioches and small leavened products. Obtained from a selected mixture of high-protein grains, it allows to obtain dough with strong but extensible structure, which easily retains the added fat. The finished products achieve optimum expansion volumes by developing a homogeneous alveolation.

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	W*	Proteine (gr)** Protein (gr)**
10-25	380	14,0

Dolci Tentazioni Tipo 00 GRANDI LIEVITATI

Attraverso l'accurata selezione delle materie prime e all'attento controllo di processo nasce la farina grandi lievitati. È adatta a lavorazioni complesse che richiedono l'utilizzo del lievito madre, lunghe lievitazioni e più fasi successive di impasto, anche in presenza di grandi quantità di grassi e zuccheri. È lo strumento indispensabile per ottenere lievitati caratterizzati da ampi alveoli, studiato per ottenere ottimi risultati nella lavorazione di Panettone, Pandoro, Colomba e grandi lievitati in genere.

The careful selection of raw materials and careful process control give rise to the flour for large leavened products. It is suitable for complex processes that require the use of sourdough, long leavenings and several successive stages of dough, even in the presence of large amounts of fat and sugar. It is the indispensable tool for obtaining leavened products characterized by large cavities within the dough, studied to obtain excellent results in the processing of Panettone, Pandoro, Colomba and large leavened products in general.



Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	W*	Proteine (gr)** Protein (gr)**
10-25	400	14,5



* tolleranza $\pm 10\%$ tolerance $\pm 10\%$ ** tolleranza ± 1 tolerance ± 1



Dolci Tentazioni

Tipo 00 FARINA PER LIEVITO MADRE RINFRESCO

La farina per lievito madre rinfresco è realizzata appositamente per fornire le sostanze nutritive che occorrono per uno sviluppo duraturo nel tempo del lievito madre, necessarie per mantenerlo in salute e in equilibrio.

The flour for refreshment of sourdough is made especially to provide the nutrients necessary for a long-lasting development of the sourdough, necessary to keep it healthy and in balance.

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	W*	Proteine (gr)** Protein (gr)**
10 - 25	380	14,5

Dolci Tentazioni Tipo 00 MANITOBA

La farina forte per eccellenza, prodotta a partire da grani alto proteici che sviluppano una struttura molto forte. Sopporta lavorazioni complesse con grandi quantità di grassi e zuccheri e lunghe lievitazioni.

Riesce a formare ampi alveoli e una struttura stabile che non collassa. Se ne può fare un uso trasversale, impiegandola in taglio per correggere altre farine, rinforzandole.

The strong flour par excellence, produced from high protein grains that develop a very strong structure. It supports complex processing with large amounts of fat and sugar and long leavening. It can form large cavities and a stable structure that does not collapse. It can be used in a transversal way, using it in the cut to correct other flours, reinforcing them.



Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	W*	Proteine (gr)** Protein (gr)**
10 - 25	440	14,5



* tolleranza $\pm 10\%$ tolerance $\pm 10\%$ ** tolleranza ± 1 tolerance ± 1

DOLCI TENTAZIONI 1 KG

Prodotti studiati per ottenere risultati professionali in modo semplice e veloce, ideali in ogni ambiente e situazione.

Products realized to obtain professional results quickly and easily, ideal in any background and situation.

Dolci Tentazioni Tipo 00 FROLLA CROSTATA

Per produrre la farina per frolla impieghiamo una selezione dei grani tecnologicamente più adatti e selezioniamo i passaggi di molitura con granulometria fine e un basso tenore di glutine. L'insieme di tutti questi fattori concorre a facilitare l'assorbimento dei grassi e dei liquidi e dà agli impasti particolari caratteristiche di plasticità per renderli adatti alla formatura e per ottenere la corretta friabilità dei prodotti finiti.

To produce shortcrust pastry flour we use a selection of the most technologically suitable grains and select milling steps with fine particle size and a low gluten content. The combination of all these factors contributes to facilitating the absorption of fats and liquids and gives the doughs particular plasticity characteristics to make them suitable for shaping and to obtain the correct friability of the finished products.



Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	W*	Proteine (gr)** Protein (gr)**
1	140	11,0



* tolleranza $\pm 10\%$ tolerance $\pm 10\%$ ** tolleranza ± 1 tolerance ± 1



Dolci Tentazioni Tipo 00 BIGNÉ



La selezione delle miscele di grano fornisce una proteina particolarmente estensibile, mentre la scelta dei passaggi di molitura con granulometria più fine ottimizza l'assorbimento e l'amalgama degli impasti. La marcata espansione degli alveoli in cottura e la rapida gelatinizzazione sono essenziali sia per i bigné che per i dolci fritti. La capacità di contrastare l'assorbimento dei grassi di frittura e delle creme permette inoltre di ottenere prodotti finiti asciutti, leggeri e fragranti.

The selection of the grain blends provides a particularly extendable protein, while the choice of milling steps with finer particle size optimizes the absorption and amalgamation of the dough. The marked expansion of the alveolation cavities and the rapid gelatinization, essential for both cream puffs and fried desserts. The ability to counteract the absorption of frying fats and creams also allows us to obtain dry, light and fragrant finished products.

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	W*	Proteine (gr)** Protein (gr)**
1	210	11,0

* tolleranza $\pm 10\%$ tolerance $\pm 10\%$ ** tolleranza ± 1 tolerance ± 1

Dolci Tentazioni Tipo 00 PAN DI SPAGNA

Per creare la farina per Pan di Spagna selezioniamo miscele di grani a più elevato contenuto proteico e i passaggi di molitura più adatti per amalgamare al meglio gli ingredienti e assorbire liquidi e grassi; questo risulta fondamentale per mantenere la struttura montata con la tipica alveolatura fine. In cottura i prodotti si espandono e mantengono la struttura soffice e finemente alveolata anche dopo il raffreddamento e la farcitura. È perfetta per ottenere Pan di Spagna, torte e torte farcite. Dà ottimi risultati anche nelle lavorazioni che prevedono impasti lievitati diretti o indiretti.

To create the flour for Sponge Cake we select mixtures of grains with higher protein content and the most suitable milling steps to better amalgamate the ingredients and absorb liquids and fats; This is essential to maintain the whipped structure with the typical fine cavity. When cooked the products expand and maintain their soft alveolar structure even after cooling and filling. It is perfect for getting sponge cakes, pies and stuffed pies. It also gives excellent results in processes involving direct or indirect leavened dough.



Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	W*	Proteine (gr)** Protein (gr)**
1	260	12,0



* tolleranza $\pm 10\%$ tolerance $\pm 10\%$ ** tolleranza ± 1 tolerance ± 1



Dolci Tentazioni Tipo 00 SFOGLIA CROISSANT

La selezione delle miscele di grano è essenziale per ottenere una farina per Sfoglia pensata specificamente per dare ottime prestazioni in laminazione, produce una maglia glutinica in grado di inglobare correttamente i grassi e mantenerli legati durante le lavorazioni. Grazie al corretto grado di estensibilità, permette ai prodotti di espandersi in cottura, formando strati sottili, leggeri e fragranti.

The selection of wheat blends is essential to obtain a flour for Sfoglia designed specifically to give excellent performance in rolling, produces a glutinous mesh able to properly incorporate fats and keep them bound during processing. Thanks to the correct degree of extensibility, it allows products to expand in cooking, forming thin layers, light and fragrant.

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	W*	Proteine (gr)** Protein (gr)**
1	320	13,5

* tolleranza $\pm 10\%$ tolerance $\pm 10\%$ ** tolleranza ± 1 tolerance ± 1

Dolci Tentazioni

Tipo 00 GRANDI LIEVITATI MANITOBA

La farina Manitoba è prodotta a partire da grani ricchi di proteine, che sviluppano un glutine molto forte. Riesce a sopportare lavorazioni complesse, con grandi quantità di grassi e zuccheri e lunghe lievitazioni; è adatta per dolci lievitati come panettone e colomba. I prodotti finiti sviluppano ampi alveoli e una struttura stabile che non collassa anche in presenza di ingredienti pesanti. Può essere utilizzata in taglio con altre farine per rinforzarle.

Manitoba flour is produced from grains rich in proteins, which develop a very strong gluten. Can withstand complex processing, with large quantities of fat and sugar and long leavings; it is suitable for leavened products such as Panettone and Colomba. The finished products develop large cavities and a stable structure that does not collapse also in the presence of heavy ingredients. It can be used in cut with other flours to strengthen them.



Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	W*	Proteine (gr)** Protein (gr)**
1	440	14,5



* tolleranza $\pm 10\%$ tolerance $\pm 10\%$ ** tolleranza ± 1 tolerance ± 1



Dolci Tentazioni



FarinePerteghella®



Dolci
Tentazioni



Industria Molitoria Perteghella s.a.s.
Via Molino Nuovo, 43 - 46044 Solarolo di Goito MN
Tel. +39 0376 608016



www.perteghella.it