

THE BEST OF

Our best
Every choice we make is
guided by values and a
sense of responsibility.

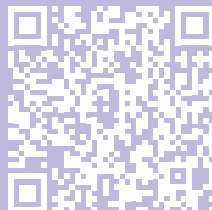
The pursuit of the best
To give you the guarantee
of a fully certified and
transparent raw material.

NATUREY HANDS

For your best
We value you and your work,
providing training, consulting,
and continuous support.

For everyone's best
We promote healthy and
conscious eating for
collective well-being.

Discover our
commitment
to you.
Scan the QR code to
explore sustainability
topics and learn how
we can support you.



Pastry Flours

Pasticceria s. f. [dal fr. *pâtisserie*, ant. *pastiserie* (v. pasticciere)] - **1.** Arte e industria della produzione dei dolci: La pasticceria è una forma d'arte culinaria, che coinvolge sia l'aspetto creativo che quello industriale nella realizzazione di dolci prelibati. L'abilità nel dosare gli ingredienti e la tecnica nell'esecuzione delle ricette rendono la pasticceria una disciplina di precisione e di equilibrio. - **2.a.** Complesso dei prodotti dell'arte dolciaria: comprende una vasta gamma di prodotti, tra cui torte, paste, biscotti, pasticcini, lievitati e molto altro ancora in una combinazione di molteplici texture e consistenze. La farina riveste un ruolo fondamentale nella pasticceria; oltre alla sapiente manualità dei Maestri pasticceri, la scelta della farina più Utilizzo consigliato per ogni singola preparazione la rende ingrediente imprescindibile per il raggiungimento dell'eccellenza desiderata. Grazie alla sua composizione bilanciata, conferisce struttura, sofficietà o friabilità esaltando le diverse caratteristiche e peculiarità. **b.** Assortimento di dolci e pasticcini: La pasticceria non si limita alla produzione ma include anche l'aspetto dell'assortimento e della presentazione, per renderli irresistibili anche agli occhi. - **3.** Negozio di vendita e preparazione di prodotti dolciari: la pasticceria è anche il luogo dove avviene la magia.

molinorachello.it

Pastry Flours

The balance between ingredients is essential in pastry making. We assist you in this precision work by offering a selection of consistent and easy-to-work-with flours, designed for professional processes. Express your creativity and professionalism with us.



Product	Proteins	W	Expecially suggested for
0 Wafer	>9%	120	Cones, wafers and waffles. The very fine grain size of this ventilated soft wheat flour is specific for the preparation of these products.
0 Frolla	>9.5%	170	Dry biscuits, tarts and shortcrust pastry, crumbly and fragrant. Versatile and easy to work with, ideal for both artisanal and industrial professional uses.
0 Sfoglia	>12%	300	Classic puff pastry and laminated products. The excellent protein content and good extensibility make it ideal for making a thin and regular sheet of pastry, both sweet and savory.
00 Croissant	>13.5%	400	Leavened pastry products, such as croissants, brioches and sweet focaccias. Designed to obtain a thin and regular pastry, easy to use and ideal for both artisanal and industrial professional processes.
0 Lievitati	>14.5%	450	Leavened pastry and holiday sweets, such as panettone and colomba. Strong soft wheat flour, easy to use and with perfect elasticity; ensures excellent development, both in artisanal and industrial production.

