Sdeli
Ingredientes de pastelería
PASTELERÍA PROFESIONAL

SDELI OFRECE UNA GAMA DE PRODUCTOS DE CALIDAD, ADECUADOS PARA LA ELABORACIÓN DE TODO TIPO DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA. SU FACILIDAD DE USO, BUEN COMPORTAMIENTO, SABOR Y AROMA, GARANTIZAN BUENOS RESULTADOS.

Sdeli

Ingredientes de pastelería

MIXES DE BOLLERIA Y PASTELERÍA

CREMA

GELATINAS Y RELLENOS

PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS

MIXES DE BOLLERÍA Y PASTELERÍA

MIXES DE BOLLERÍA

Producto	Descripción	Envase
Sdeli**Brioche**	Preparado semicompleto en polvo para la elaboración de piezas de bollería fermentada	saco 20kg
Sdeli**Bimix Panettone**	Mix de pastelería para elaborar Panettones y Colombas típicamente italianos	saco 15kg

MIXES DE PASTELERÍA

Producto	Descripción	Envase
Sdeli**Cake**	Mix dulce para elaborar madalenas, muffins y bizcochos.	saco 10kg
Sdeli**Cake Chocolate**	Mix dulce ideal para elaborar tartas, madalenas y bizcochos con sabor a chocolate	saco 10kg
Sdeli**Bizcocho Classic**	Preparado semicompleto en polvo para la elaboración de bizcochos	saco 20kg
Sdeli**Bizcocho Planchas**	Preparado semicompleto en polvo para la elaboración de planchas para enrollar	saco 10kg

MIXES DE BOLLERÍA

SdeliBrioche

Versátil • Estabilidad

SdeliBrioche	1000g
Harina de Fuerza	1000g
Agua	800g
Levadura	110g

Amasar durante 12 min. (aprox.) hasta obtener una masa fina y elástica. Dejar reposar 15-20 min. Pesar las unidades según tamaño deseado. Fermentar 70 min. (aprox.).

Hornear 190-220ºC con vapor según tamaño de pieza.

SdeliBimix Panettone

Regularidad • Aroma
Versátil • Durabilidad

Panettone Giornalera

Preimpasto

Bimix Panettone	2400g
Agua	840g
Yema de huevos	320g
Mantequilla	400g
Azúcar	120g
Levadura	100g
Total Masa	4180g

Amasar **Bimix Panettone** con el agua y la levadura hasta obtener una masa elástica, suave y homogénea. Incorporar las yemas, el azúcar y por último, la mantequilla. Temperatura de la masa: 26-28ºC. Fermentar en bloque en cámara a 27-30ºC con 70-80% de H.R. durante dos horas o hasta cuadruplicar el volumen inicial.

Impasto

Preimpasto	4180g
Bimix Panettone	2000g
Agua	600g
Aroma	20g
Yema de huevos	320g
Azúcar	680g
Mantequilla	400g
Fruta/pasas/chocolate	1800g
Total Masa	10000g

Amasar el preimpasto, el **Bimix Panettone** y el agua durante unos 20 minutos. Incorporar de forma individual el azúcar, las yemas de huevo, la mantequilla y el aroma, hasta obtener una masa suave y homogénea. Por último, añadir la fruta. Temperatura de la masa 26-28ºC. Dejar reposar en cámara de fermentación a 27-30ºC durante aproximadamente 60-70 minutos.

Cortar y formar piezas del peso deseado. Bolear e introducir en los moldes.

Para elaborar Panettone Alto
Utilizar los moldes cilíndricos altos y fermentar a 27-30ºC con 70-80% de H.R. durante aproximadamente 3 horas. Dejar reposar a temperatura ambiente durante 15-20 minutos. Hornear durante 55 minutos a 180-185ºC con la válvula abierta (pieza de 1 kg). Una vez horneado, se recomienda enfriar boca abajo para evitar el hundimiento de la parte superior.
Embolsar al día siguiente.

MIXES DE PASTELERÍA

SdeliCake

Excelente sabor • Producto Versátil
Textura Resistente

SdeliCake	1000g
Agua	225g
Huevo	350g
Aceite	300g

Batir **SdeliCake** junto el agua y los huevos durante 3 min. (aprox.) a velocidad media con accesorio pala. Añadir el aceite a la mezcla. Batir 3 minutos más (aprox.), una vez obtenido un batido homogéneo y denso, verter en los moldes.

Hornear entre 180º- 190ºC según tamaño de la pieza.

SdeliCake Chocolate

Sabor intenso a chocolate • Producto Versátil
Textura Resistente

SdeliCake Chocolate	1000g
Agua	225g
Huevo	350g
Aceite	300g

Batir **SdeliCake Chocolate** junto el agua y los huevos durante 2 min. (aprox.) a velocidad media con accesorio pala. Añadir el aceite a la mezcla. Batir 3 minutos más (aprox.), una vez obtenido un batido homogéneo y denso, verter en los moldes.

Hornear entre 180º- 190ºC según tamaño de la pieza.

MIXES DE PASTELERÍA

SdeliBizcocho Planchas

Estabilidad • Excelente sabor y aroma
Esponjosidad

SdeliBizcocho Plancha	1000g
Huevo	750g
Agua	150g

Batir **SdeliBizcocho Plancha** junto el huevo y el agua a velocidad lenta durante 1 min. (aprox.) con accesorio varas. Batir 4-8 min. a velocidad rápida. Hacer planchas de bizcocho.

Hornear 220-240º C durante 4 min. (aprox.) según tamaño de pieza.

SdeliBizcocho Classic

Regularidad del elaborado • Tolerante a ciclos de congelación/descongelación • Estabilidad

Bizcochos

SdeliBizcocho Classic	1000g
Huevo	600g
Agua	200g

Batir **SdeliBizcocho Classic** junto el huevo y el agua a velocidad lenta durante 1 min. (aprox.) con accesorio varas. Batir 4-8 min. a velocidad rápida.

Hornear 185-195º C durante 20-30 min. (aprox.) según tamaño de pieza.

Planchas

SdeliBizcocho Classic	1000g
Huevo	750g
Agua	150g

Batir **SdeliBizcocho Classic** junto el huevo y el agua a velocidad lenta durante 1 min. (aprox.) con accesorio varas. Batir 4-8 min. a velocidad rápida. Hacer planchas de bizcocho.

Hornear 220-240º C durante 4 min. (aprox.) según tamaño de pieza.

CREMA

SdeliCrem Deluxe

Textura y sabor a auténtica crema artesana
Resistente a congelación/descongelación
Apta para pastelería y bollería

Preparado en polvo para la elaboración de crema pastelera en frío de alta calidad

Saco: 15kg

Receta

SdeliCrem Deluxe	350-400g
Agua	1000g

GELATINAS Y RELLENOS

SdeliGel Direct

Excelente estabilidad • Fácil aplicación
Indicada para semifríos, mousses y tartas

Gelatina en frío neutra lista para usar

kg Cubo: 5kg

SdeliGel Spray

Acabados perfectos • Excelente estabilidad
Fácil aplicación

Gelatina líquida especial para pistola

kg BIB: 15kg

SdeliFruit Arándanos

Ideal para rellenos de tartas
Resistente congelación / descongelación

Relleno de fruta. Aplicación directa

kg Cubo: 6kg

PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS

Nevado Oro

Azúcar líquido invertido

Caja: 4 x 7kg

Manteca

Idónea para procesos artesanos y mecanizados
Excelente punto de fusión y extraordinario textura

Manteca Ibérica de cerdo (cruda)

Caja: 20kg

PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS

Levadura **CR Sucra**

Levadura **Mauri Gold**

Levadura prensada específica para masas azucaradas
Adecuada para la elaboración de masa congelada

Caja: 10x1kg

Desmoldeantes

Especial para panadería, bollería y pastelería
Gama de desmoldeantes para caramelos y turrones.

Panol
Boeson Trennwax Aerosol
Boeson Trennwax Liquid Aktiv
Trennol F180
Trennol TF-380

LA SATISFACCIÓN DE NUESTROS CLIENTES
ES LA CLAVE DE NUESTRO ÉXITO.
ES NUESTRO COMPROMISO OFRECER
PRODUCTOS REGULARES Y DE ALTA CALIDAD.
QUEREMOS OFRECERLE LAS MEJORES
SOLUCIONES. PARA ELLO CONTAMOS CON
EL APOYO DE UN EQUIPO DE PROFESIONALES
A SU SERVICIO.

AB | MAURI

C/Levadura, 5
14710 - Villarrubia - Córdoba
Tel.902 360 677 | 957 327 001
pedidos@abmauri.com
www.abmauri.es