

global foods

Dedication to Quality



**ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΚΑΙ ΠΙΤΣΑΣ
ΣΕ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ ΤΗΝ AGUGIARO & FIGNA
ΚΑΙ ΤΟΝ STEFANO COSSIGNANI.**



Storie di farina



Η εταιρεία **Agugiaro & Figna** δεν σταματά ποτέ να εξελίσσεται χάρη στη συνεχή έρευνα, θέλοντας να παραμείνει στην κορυφή. Το brand **5 STAGIONI** αποτελεί την πιο ολοκληρωμένη σειρά αλεύρων και μιγμάτων για πίτσα, που χωρίζεται σε πάνω από 20 είδη προϊόντων.

Τα άλευρα προέρχονται από την επιλογή των κόκκων των καλύτερων καλλιεργειών στην Ιταλία και από όλο τον κόσμο. Κάθε βήμα, από τη συγκομιδή μέχρι το άλεσμα, υποβάλλεται σε **αυστηρούς ποιοτικούς ελέγχους** και διαθέτει όλες τις απαραίτητες **πιστοποιήσεις**.

Η **Global Foods** μοιράζεται το **ίδιο όραμα** με την Agugiaro & Figna, σας παρουσιάζει τις **νέες τάσεις** της αγοράς και σας τροφοδοτεί με **καινοτόμα προϊόντα** αλλά και ιδέες, μέσω σεμιναρίων και παρουσιάσεων.

STEFANO COSSIGNANI

Ο **Stefano Cossignani** έχει 30 χρόνια εμπειρία, καθώς και μια **αξιόλογη διεθνή σταδιοδρομία** στον τομέα της παρασκευής πίτσας σε Ευρώπη, ΗΠΑ και Ασία. Είναι **συνιδρυτής** του PizzaSchool.es στην Ισπανία και **ανώτατος πιστοποιημένος εκπαιδευτής** σε ιταλική σχολή πίτσας. Όλα αυτά τον καθιστούν έναν από τους καλύτερους τεχνικούς συμβούλους της εταιρείας Agugiaro & Figna και έρχεται στην Ελλάδα για να μας **μεταδώσει τις γνώσεις του**, με μια σειρά σεμιναρίων για τους επαγγελματίες του κλάδου.

ΟΤΑΝ Η ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΣΥΝΑΝΤΑΕΙ ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ

MACINAZIONE INTEGRATA® είναι μια κατοχυρωμένη με δίπλωμα ευρεσιτεχνίας διαδικασία, που συνδυάζει δύο τύπους άλεσης: τον παραδοσιακό στην πέτρα και τον μοντέρνο με κυλίνδρους. Η διαδικασία αυτή ρυθμίζει τα διαγράμματα ολόκληρης της παραγωγής, με ιδιαίτερη προσοχή στον έλεγχο της θερμοκρασίας.

Ξεκινά με τα σιτηρά που υποβάλλονται σε ένα **αποτελεσματικό καθάρισμα** και στον επιδέξιο διαχωρισμό του πιτύρου από το ενδόσπερμα. Στη συνέχεια γίνεται το πρώτο στάδιο της άλεσης με τον παραδοσιακό τρόπο στη πέτρα, διασφαλίζοντας τα **ρουστίκ χαρακτηριστικά** του σιτηρού.

Η διαδικασία ολοκληρώνεται με τον δεύτερο τρόπο άλεσης, με κυλίνδρους, όπου ελέγχεται το μέγεθος των κόκκων, ώστε να εγγυάται **εξαιρετική απόδοση** και **συνοχή του αλεύρου** με την πάροδο του χρόνου.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗΣ



ΤΕΧΝΙΚΗ ΓΙΑ PINSA

ΚΙΑΒΑΤΤΑ ROMANA
+
SPOLVERINA
=
PINSA

ΤΕΧΝΙΚΗ ΓΙΑ ΝΑΠΟΛΙΤΑΝΙΚΗ ΠΙΤΣΑ

ΑΛΕΥΡΙ ΝΑΡΟΛΕΤΑΝΑ

+

LEMADY

ΜΕΙΓΜΑ ΜΕ ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΟ ΠΡΟΖΥΜΙ.

- Μεγαλύτερος όγκος στο ψήσιμο
- Μεγάλη διάρκεια ζωής της ζύμης
- Ενισχύει τα αρώματα και τις γεύσεις

=

PIZZA NAROLETANA



ΤΕΧΝΙΚΗ ΓΙΑ ΚΛΑΣΙΚΗ ΠΙΤΣΑ / FOCACCIA



ΜΙΑ Χ ΑΛΕΥΡΙ ΤΥΠΟΥ 1 - ΠΡΟΣΔΙΔΕΙ ΕΛΑΣΤΙΚΟΤΗΤΑ

+

ΜΙΑ S ΑΛΕΥΡΙ ΤΥΠΟΥ 1 - ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ

+

ΜΙΑ SEI ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΣΚΛΗΡΟΥ ΣΙΤΟΥ
ΠΡΟΣΔΙΔΕΙ ΤΡΑΓΑΝΟΤΗΤΑ
ΚΑΙ ΡΟΥΣΤΙΚ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

=

**ΚΛΑΣΙΚΗ ΠΙΤΣΑ
& FOCACCIA**

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΓΙΑ BIGA (1Η ΗΜΕΡΑ)	ΠΟΣΟΤΗΤΑ
FARINA 5STAGIONI "CIABATTA ROMANA"	7,5kg
Νερό	4,5kg
Ξηρή Μαγιά 5STAGIONI	50g

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Χρησιμοποιούμε ζυμωτήριο σπирάλ δυο ταχυτήτων.

1° Ρίχνουμε το αλεύρι στο ζυμωτήριο και ανακατεύουμε στην ταχύτητα 1, για να οξυγονωθεί το αλεύρι (με αυτό τον τρόπο θα αποφύγουμε και τον σχηματισμό των σβόλων).

2° Προσθέτουμε τη μαγιά.

3° Προσθέτουμε το 60% του νερού και το υπόλοιπο το ρίχνουμε σιγά σιγά.

4° Ζυμώνουμε για 8-10 λεπτά στην ταχύτητα 1 (για το κλείσιμο της ζύμης ανεβάζουμε στη δεύτερη ταχύτητα). Μεταφέρουμε όλη τη ζύμη σε ένα δοχείο αφού πρώτα το έχουμε αλείψει με λάδι. Κλείνουμε προσεκτικά με μια μεμβράνη και το βάζουμε στο ψυγείο σε θερμοκρασία 4-6°C για 24 ώρες έως και 48 ώρες.



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΓΙΑ REFRESH (2Η ΗΜΕΡΑ)

ΠΟΣΟΤΗΤΑ

BIGA	Όλη την ποσότητα που φτιάξαμε την προηγούμενη ημέρα
FARINA 5STAGIONI "CIABATTA ROMANA"	2,5kg
Νερό	3,2kg
Αλάτι	200g
Έξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο	200g
Ξηρή Μαγιά 5 STAGIONI	12,5g

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

- 1°** Ρίχνουμε το αλεύρι στο ζυμωτήριο και ανακατεύουμε στην ταχύτητα 1, για να οξυγονωθεί το αλεύρι (με αυτό τον τρόπο θα αποφύγουμε και τον σχηματισμό των σβόλων).
- 2°** Προσθέτουμε το 60% του νερού και το υπόλοιπο το ρίχνουμε σιγά σιγά.
- 3°** Μετά από 4 λεπτά προσθέτουμε το αλάτι και τη BIGA και ανεβάζουμε στη δεύτερη ταχύτητα. Ζυμώνουμε για 8 ακόμα λεπτά και ρίχνουμε το υπόλοιπο νερό σιγά σιγά.
- 4°** Προσθέτουμε το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο σιγά σιγά, μέχρι να φτάσει η ζύμη στο επιθυμητό σημείο.

Όλη η διαδικασία διαρκεί 12-15 λεπτά.

Αν υπερβούμε τον χρόνο, υπάρχει κίνδυνος να καταστραφεί το πλέγμα της γλουτένης, με αποτέλεσμα η ζύμη να χάσει την ελαστικότητάς της κατά το άνοιγμα και θα βγει μαστιχωτή.

Η ζύμη είναι έτοιμη όταν δεν θα κολλάει στο χέρι και όταν τα τοιχώματα του ζυμωτηρίου θα να είναι καθαρά από ζύμη ή από αλεύρι.

Τη βγάζουμε από το ζυμωτήριο με τη μέθοδο "strangolo," την τοποθετούμε σε ένα ψηλό δοχείο και αλείφουμε την επιφάνεια της με λίγο λάδι.

Αφήνουμε την ζύμη να ξεκουραστεί για 40 λεπτά.

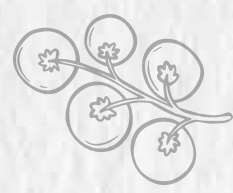
Μεριδοποιούμε, φτιάχνουμε μπαλίτσες και τις μεταφέρουμε σε πλαστικές κασέτες.

*Μπαλίτσες των 280g / 500g / 1kg.

Καλύπτουμε αμέσως με το καπάκι και αφήνουμε να ξεκουραστούν σε θερμοκρασία δωματίου για 30 – 40 λεπτά, μέχρι να διπλασιαστούν σε όγκο.

Στη συνέχεια ανοίγουμε τη ζύμη και προ ψήνουμε με ή χωρίς τομάτα σε ηλεκτρικό φούρνο με πέτρα, στους 280°C για περίπου 4 λεπτά (ανάλογα με το μέγεθος της πίτσας και με το επιθυμητό σημείο προ ψησίματος).

Τέλος, όταν βγάλουμε την προ ψημένη πίτσα από τον φούρνο, θα πρέπει να την τοποθετήσουμε στη σχάρα για να διατηρήσει την τραγανότητα της.



ΤΕΧΝΙΚΗ ΓΙΑ PIZZA NAPOLETANA

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΓΙΑ BIGA (1Η ΗΜΕΡΑ)	ΠΟΣΟΤΗΤΑ
FARINA 5STAGIONI "MIA X"	10kg
Νερό	5,5kg
Ξηρή Μαγιά 5STAGIONI	70g

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Χρησιμοποιούμε ζυμωτήριο σπирάλ δυο ταχυτήτων.

1^ο Ρίχνουμε το αλεύρι στο ζυμωτήριο και ανακατεύουμε στην ταχύτητα 1, για να οξυγονωθεί το αλεύρι (με αυτό τον τρόπο θα αποφύγουμε και τον σχηματισμό των σβόλων).

2^ο Προσθέτουμε τη μαγιά.

3^ο Προσθέτουμε το 50 - 60% του νερού και το υπόλοιπο το ρίχνουμε σιγά σιγά.

4^ο Ζυμώνουμε για 8-10 λεπτά στην ταχύτητα 1 (για το κλείσιμο της ζύμης ανεβάζουμε στη δεύτερη ταχύτητα). Μεταφέρουμε όλη τη ζύμη σε ένα δοχείο αφού πρώτα το έχουμε αλείψει με λάδι. Κλείνουμε προσεκτικά με μια μεμβράνη και το βάζουμε στο ψυγείο σε θερμοκρασία 4-6°C για 24 ώρες έως και 48 ώρες.



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΓΙΑ REFRESH (2Η ΗΜΕΡΑ)

ΠΟΣΟΤΗΤΑ

BIGA	Όλη την ποσότητα που φτιάξαμε την προηγούμενη ημέρα
FARINA 5 STAGIONI "MIA S"	7kg
FARINA 5 STAGIONI "MIA SEI"	3kg
Νερό	8,5kg
Αλάτι	400g
LEMADY	200g

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

1^ο Ρίχνουμε το αλεύρι στο ζυμωτήριο και ανακατεύουμε στην ταχύτητα 1, για να οξυγονωθεί το αλεύρι (με αυτό τον τρόπο θα αποφύγουμε και τον σχηματισμό των σβόλων)..

2^ο Προσθέτουμε το 50% - 60% του νερού και το υπόλοιπο το ρίχνουμε σιγά σιγά.

3^ο Μετά από 4 λεπτά προσθέτουμε το αλάτι και τη BIGA και ανεβάζουμε στη δεύτερη ταχύτητα. Ζυμώνουμε για 8 -10 λεπτά ακόμα, ανάλογα με το ζυμωτήριο. Σε κάθε περίπτωση, η επιθυμητή θερμοκρασία στη τελική ζύμη θα πρέπει να είναι στους 21-23°C

Όλη η διαδικασία διαρκεί 12-15 λεπτά.

Αν υπερβούμε τον χρόνο, υπάρχει κίνδυνος να καταστραφεί το πλέγμα της γλουτένης, με αποτέλεσμα η ζύμη να χάσει την ελαστικότητας της κατά το άνοιγμα και θα βγει μαστιχωτή.

Η ζύμη είναι έτοιμη όταν δεν θα κολλάει στο χέρι και όταν τα τοιχώματα του ζυμωτηρίου θα να είναι καθαρά από ζύμη ή από αλεύρι.

Τη βγάζουμε από το ζυμωτήριο με τη μέθοδο "strangolo," την τοποθετούμε σε ένα ψηλό δοχείο και αλείφουμε την επιφάνεια της με λίγο λάδι.

Αφήνουμε την ζύμη να ξεκουραστεί για 10 - 15 λεπτά.

Μεριδοποιούμε, φτιάχνουμε μπαλίτσες των 260g και τις μεταφέρουμε σε πλαστικές κασέτες.

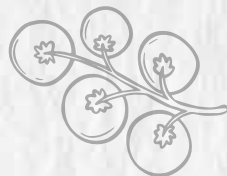
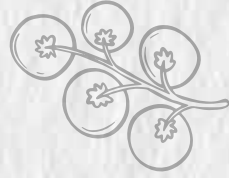
Καλύπτουμε αμέσως με το καπάκι και αφήνουμε να διογκωθούν σε θερμοκρασία δωματίου για 3 - 4 ώρες.

Σε περίπτωση που θελήσουμε να τις χρησιμοποιήσουμε την επόμενη ημέρα, τις βάζουμε απευθείας στο ψυγείο (4 - 6°C για 24 - 48 ώρες)

Αφού τις βγάλουμε από το ψυγείο, τις αφήνουμε για 1 ώρα να επανέλθουν σε θερμοκρασία δωματίου και έπειτα ξεκινάμε τη διαδικασία ανοίγματος.

Ψήνουμε στον φούρνο στους 380° - 390°C για 2 - 3 λεπτά.

Τέλος, όταν βγάλουμε την πίτσα από τον φούρνο, θα πρέπει να την τοποθετήσουμε στη σάρα ή σε δισκάκι διάτρητο για να διατηρήσει την τραγανότητα της.



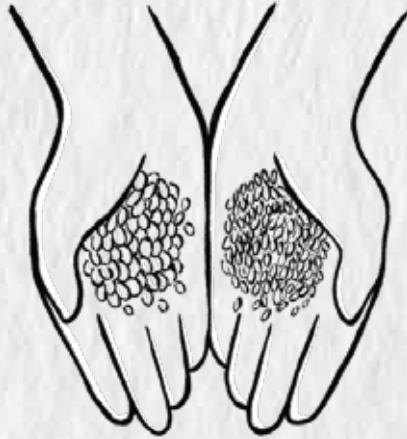
ΤΕΧΝΙΚΗ ΓΙΑ FOCACCIA

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	Εναλλακτικά μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	Εναλλακτικά μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε	ΠΟΣΟΤΗΤΑ
FARINA 5 STAGIONI "ΜΙΑ S"	500g	FARINA 5 STAGIONI 00/ "PIZZA NAPOLETANA"	1 kg	FARINA 5 STAGIONI 00/R "VERDE"	1 kg
FARINA 5 STAGIONI "ΜΙΑ SEI"	500g				600g
Νερό	700g	Νερό	650g	Νερό	
Ξηρή Μαγιά 5 STAGIONI	25g	Ξηρή Μαγιά Le 5 STAGIONI	25g	Ξηρή Μαγιά 5 STAGIONI	25g
LEMADY	25g	LEMADY	10g	LEMADY	10g
Αλάτι	67g	Αλάτι	67g	Αλάτι	67g
Έξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο + Ηλιέλαιο	60g + 60g	Έξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο + Ηλιέλαιο	30g + 30g	Έξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο + Ηλιέλαιο	30g + 30g

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

- 1°** Ρίχνουμε το αλεύρι στο ζυμωτήριο και ανακατεύουμε στην ταχύτητα 1, για να οξυγονωθεί το αλεύρι (με αυτό τον τρόπο θα αποφύγουμε και τον σχηματισμό των σβόλων).
- 2°** Προσθέτουμε τη μαγιά.
- 3°** Προσθέτουμε το 50% - 60% του νερού και το υπόλοιπο το ρίχνουμε σιγά σιγά.
- 4°** Μετά από 5 λεπτά προσθέτουμε το αλάτι και ανεβάζουμε στη δεύτερη ταχύτητα για άλλα 6-8 λεπτά, ανάλογα με το ζυμωτήριο. Σε κάθε περίπτωση, η επιθυμητή θερμοκρασία στη τελική ζύμη θα πρέπει να είναι στους 26-27°C.

Όλη η διαδικασία διαρκεί 12-15 λεπτά.



Αν υπερβούμε τον χρόνο, υπάρχει κίνδυνος να καταστραφεί το πλέγμα της γλουτένης, με αποτέλεσμα η ζύμη να χάσει την ελαστικότητάς της κατά το άνοιγμα και θα βγει μαστιχωτή.

Η ζύμη είναι έτοιμη όταν δεν θα κολλάει στο χέρι και όταν τα τοιχώματα του ζυμωτήριου θα να είναι καθαρά από ζύμη ή από αλεύρι.

Τη βγάζουμε από το ζυμωτήριο με τη μέθοδο "strangolo," την τοποθετούμε σε ένα δοχείο και αλείφουμε την επιφάνεια της με λίγο λάδι.

Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 10-15 λεπτά.

Φτιάχνουμε μπαλίτσα του 1kg και την μεταφέρουμε στο γαστρονόμο GN 1/1, αφού πρώτα το έχουμε πασπαλίσει με Spolverina.

Καλύπτουμε με διαφάνεια και αφήνουμε 1 ώρα μέχρι να διπλασιαστεί η ζύμη σε όγκο.

Βγάζουμε την ζύμη του 1 kg από τον γαστρονόμο και στον πάτο του στρώνουμε αντικολλητική ταινία.

Πασπαλίζουμε την επιφάνεια εργασίας με Spolverina και ανοίγουμε τη ζύμη με την τεχνική "Genovese". Στη συνέχεια τοποθετούμε τη Focaccia στον γαστρονόμο, αφού πρώτα την έχουμε τινάξει για να φύγει η Spolverina.

Φτιάχνουμε ένα διάλυμα από νερό και ελαιόλαδο (50:50) και καλύπτουμε με αυτό όλη την επιφάνεια της Focaccia.

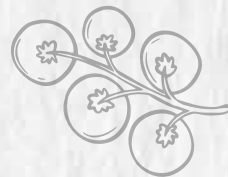
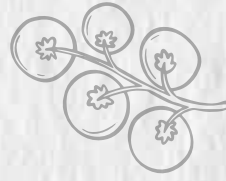
Ψήσιμο σε κυκλοθερμικό φούρνο:

-10 λεπτά στους 130°C (50% Ατμό)

-10 λεπτά στους 200°C (Χωρίς Ατμό)

-2 λεπτά στους 280°C στη σχάρα

Διατηρείται για 2 ημέρες στο ψυγείο (4-6°C) ή στην κατάψυξη για ένα χρόνο.



global foods



ΑΘΗΝΑ

Χρήστου Δαμιάνου 3

Αχαρνάι Αττικής

TK: 13672

T: 211 7401250

E: info@globalfoods.gr

W: globalfoods.gr

ΠΑΤΡΑ

Κραναού 18,

Ιπείς Πατρών

TK: 26333

T: 2610 521555

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Κούσκουρα 10,

Θεσσαλονίκη

TK: 54622

T: 2310 543999

F: 2310 535257

E: info@globalfoodsthess.gr

W: globalfoods.gr

ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ

Μ. Κατράκη 129

Φοινικιά Ηρακλείου

TK: 71500

T: 2810 328004

E: info@simplyfoods.com.gr

W: simplyfoods.com.gr

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Θέση Άμμος - Θήρας Μεσαριάς

Σαντορίνη

TK: 84700

T: 22860 28920

E: santorini@meatwise.gr

W: meatwise.gr