

# *SPECIALE PASQUA*



2022



## La nostra storia inizia da lontano.

Cinquant'anni fa Pierluigi Benetello rilevò l'attività del padre Narciso, il quale aveva iniziato come panettiere, per poi indirizzarsi alla vendita di lieviti e malti.

La tenacia e la continua ricerca di migliorarsi hanno trasformato il sogno in una solida realtà nella quale sono coinvolti oggi più di 30 dipendenti volti a garantire il miglior servizio possibile nelle province di Padova, Venezia, Rovigo e Treviso.

I nostri agenti sanno sempre consigliare al meglio i nostri clienti panettieri, pasticceri, pizzaioli e gelatieri in base alle loro esigenze, con prodotti sempre all'avanguardia.

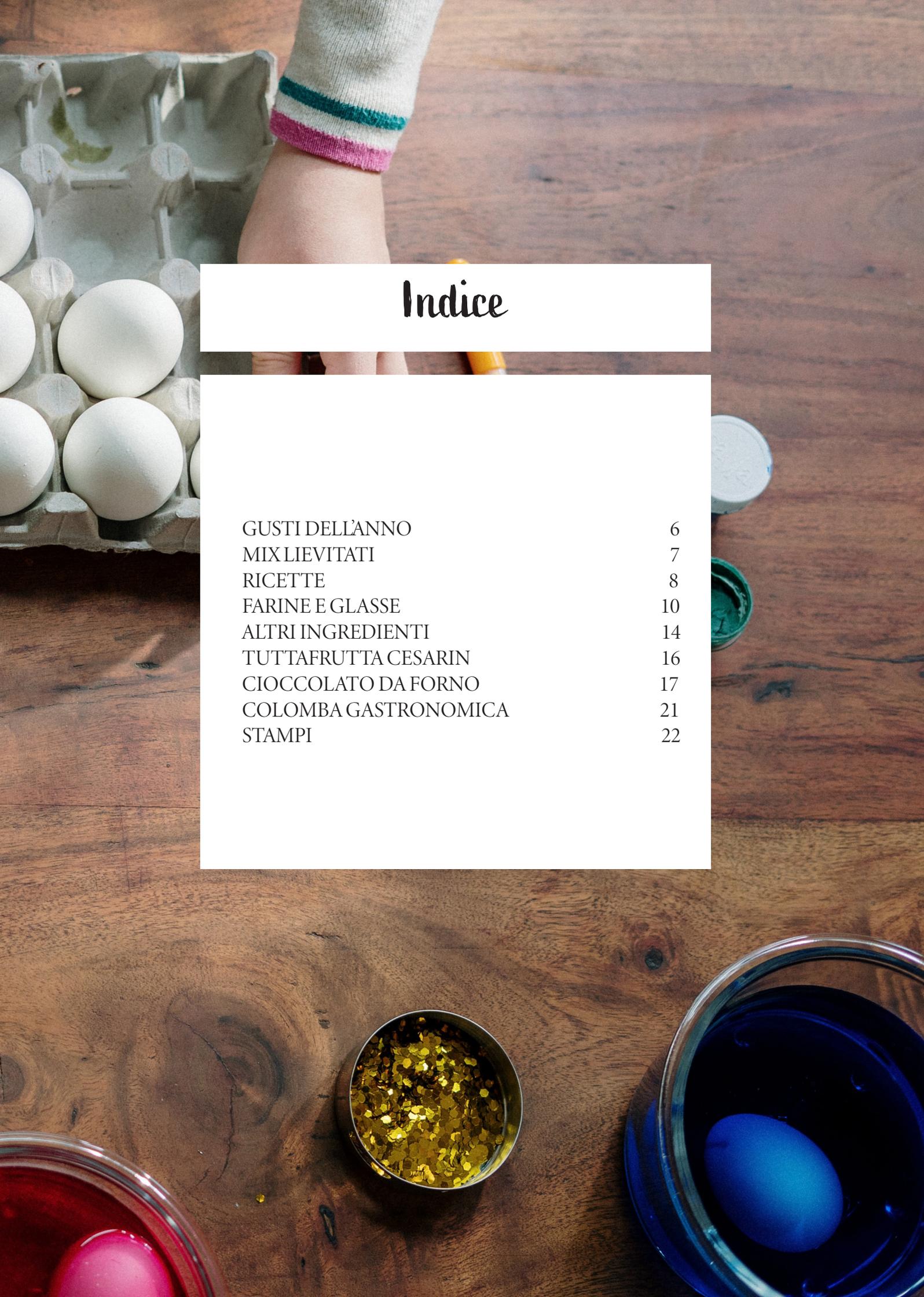
*Perché la vostra crescita, è il nostro vanto!*



È in occasione della Pasqua che presentiamo  
il primo catalogo prodotti 2022 e celebriamo i  
primi 50 anni dalla nascita dell'azienda

**50 anni di storia ed esperienza al servizio del cliente!**





# Indice

GUSTI DELL'ANNO	6
MIX LIEVITATI	7
RICETTE	8
FARINE E GLASSE	10
ALTRI INGREDIENTI	14
TUTTAFRUTTA CESARIN	16
CIOCCOLATO DA FORNO	17
COLOMBA GASTRONOMICA	21
STAMPI	22

Quest'anno puntiamo  
sull'originalità!

Ti proponiamo:

- Granuli di caramello salato + Albicocche semicandite
- Chunks al cioccolato fondente + Agrumi
- Pistacchio + Amarene semicandite
- Impasto al caffè + Farcitura Rio bianca e copertura fondente
- Impasto alla nocciola + Fragoline semicandite

0009295

 10kg

## TOP LIEVITATI GLF



Top Lievitati è il mix firmato GLF per la produzione di grandi lievitati da ricorrenza

È un prodotto completo: contiene già al suo interno lievito naturale, per una pasticceria a lunga lievitazione che evoca i sapori della tradizione, assicurando una freschezza prolungata nel tempo.

La sua esclusiva ricetta prevede solo aromi naturali e non contiene latte: è quindi adatto anche per la realizzazione di pasticceria lievitata per vegani.

Estremamente versatile, può essere utilizzato tutto l'anno per preparazioni quali croissant, brioche e tanti altri prodotti da forno.

1052

 15kg

## MIX LIEVITATI BESOZZI

Il mix Lievitati Besozzi è ormai divenuto un prodotto storico e di riconoscimento, motivo che ci spinge a sceglierlo ogni anno.

La ricetta lo prevede in abbinata al lievito madre Enervis, disidratato al terzo rinfresco e pronto all'uso.

Per lievitati soffici a lungo e dall'ottimo sviluppo, Besozzi lascia spazio alla personalizzazione di ogni artigiano



## ...con TOP LIEVITATI



## PREIMPASTO

600 g Top Lievitati  
200 g Farina W 350  
1 g Lievito di birra  
350 g Acqua  
100 g Tuorlo d'uovo cat. A  
200 g Burro morbido

Lavorare Top Lievitati, farina, lievito di birra, acqua e tuorlo per 15 minuti circa fino ad ottenere una pasta liscia ed asciutta, infine inserire il burro morbido. Lasciar lievitare a 24-26°C per 10/12 ore o comunque fino alla quadruplicazione del volume iniziale della pasta

## IMPASTO

1.451 g Preimpasto  
400 g Top Lievitati  
80 g Acqua  
150 g Zucchero semolato  
50 g Miele  
1 Bacca di vaniglia  
150 g Tuorlo d'uovo cat. A  
200 g Burro morbido  
300 g Scorze di agrumi canditi  
300 g Uvetta

Lavorare il preimpasto con Top Lievitati e acqua fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere zucchero, miele e aromi, lasciarli assorbire e unire i tuorli. Una volta assorbiti, unire il burro morbido e lavorare fino ad ottenere una pasta morbida ma tenace.

Inserire la frutta leggermente riscaldata. Lasciar puntare la pasta in cella di lievitazione a 30°C per circa 1 ora o comunque fino a che non si sarà mossa di 2 cm dal segno fatto. Spezzare l'impasto e formare le colombe nell'apposito stampo con il metodo a croce o suddividendo la pasta in 3 parti. Porre in lievitazione per 3-5 ore fino alla triplicazione del volume iniziale

## COTTURA

1.000 g per 55 minuti  
(45 a valvola chiusa e 10 a valvola aperta)  
750 g per 45 minuti  
(35 a valvola chiusa e 10 a valvola aperta)  
500 g per 35 minuti  
(30 a valvola chiusa e 5 a valvola aperta)

Glassare e decorare con mandorle, zucchero a velo e in granella. Cuocere in forno statico a 180°C o in forno ventilato/rotor a 160°C a seconda della pezzatura

Nella lavorazione del Top Lievitati GLF è consigliato l'utilizzo di farine con una forza compresa tra 320-350W. Una farina di forza maggiore abbinata a questo semilavorato rischia di irrigidire la maglia e ritardare la lievitazione del prodotto

Impastare tutti gli ingredienti, escluso il burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Quindi aggiungere il burro (temperatura finale d'impasto 27°C).

Lasciar lievitare in cella a 27/29°C con umidità 75% per 13 ore circa, comunque fino alla quadruplicazione del volume iniziale

## PREIMPASTO

1200 g Mix Lievitati  
260 g Lievito Naturale Enervis  
800 g Acqua  
400 g Burro  
300 g Farina Antica Tradizione Lievitati  
200 g Tuorli  
2 g Lievito di birra

Impastare Preimpasto, Besozzi Mix Lievitati e acqua per 20/25 minuti circa, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto; aggiungere lo zucchero; una volta assorbito, i tuorli, il burro e la frutta (temperatura finale d'impasto 30°C).

Far puntare per 45/60 minuti in cella. Pezzare, tornire e mettere negli stampi.

Far lievitare in cella a 30°C circa con umidità 75% per 5 ore circa e comunque fino al quasi totale riempimento degli stampi.

Lasciare formare un leggero strato di pelle, cuocere come d'abitudine e far raffreddare i panettoni capovolti.

## IMPASTO

Preimpasto  
800 g Mix Lievitati  
350 g Burro  
300 g Zucchero  
300 g Tuorli  
120 g Acqua  
600 g Uvetta  
600 g Cedro/arancia/ limone candito  
Aromi q.b.



0004172

 10kg
**DOLCE RICORRENZA CL**

Mix completo in polvere ideale per la produzione di grandi lievitati della tradizione, PRIVO DI EMUSIONANTI.



0007167

 15kg
**MIX GRAN LIEVITATI**

Mix con lievito naturale Enervis già all'interno.



0005522

 15kg
**MIX LIEVITATI VEGAN BESOZZI**

Per la realizzazione di lievitati vegani.



0002151

 15kg
**MIX LIEVITATI EASY BESOZZI**

Mix che consente la preparazione di lievitati, con un unico impasto, senza bisogno di bighe.



**0002109**  
**1053**

 2kg  
 10kg

**ENERVIS BESOZZI**  
Lievito naturale disidratato, da riattivare



**1554**

 25kg

**FARINA ANTICA TRADIZIONE LIEVITATI BESOZZI ORO**  
Farina forte tipo "00", sviluppo ottimale del prodotto,  
ideale per grandi lievitati. W370-390



**0007977**

 15kg

**GRAN LIEVITATI MOLINO MERANO**  
La farina ideale per la creazione di grandi lievitati. W 380 - 410



**0008502**

 25kg

**FARINA ORO MERANO TIPO 00**  
W 300-320



1171  
0002143



**MIX GLASSA BESOZZI**

Miscela istantanea per glassa alle mandorle, che necessita solamente dell'aggiunta di acqua



0003214



**MIX GLASSA AMAREL AB MAURI**

Miscela per glasse alle mandorle, che prevede l'aggiunta di albume fresco



0003671



**AROMA LIEVITATI NOTA ARANCIO**

0002898



**AROMA VANIGLIA IN PASTA**

0002983



**AROMA LIMONE IN PASTA**

0003711



**AROMA ARANCIO IN PASTA**

1594



**AROMA BURRO IN PASTA**

761



**AROMA SPUMADORO**

Uno degli ingredienti più importanti per la realizzazione di un buon lievitato è il burro, che dona elasticità all'impasto, contribuendo all'apporto e allo sviluppo aromatico del prodotto.

Per questo ogni anno scegliamo dei burri PROFESSIONALI da pasticceria che, a differenza dei burri italiani, si caratterizzano per sapore, plasticità e tenuta al calore.

*(La disponibilità di un articolo, piuttosto che un altro, è sempre soggetta alla disponibilità dei nostri fornitori)*



0003570

 10 panetti/1kg

BURRO FLECHARD – BEURRE DEUX  
Burro francese



0004845

 25kg

0007039

 10 panetti/1kg

BURRO OLANDESE – ROYAL BUISMAN



0004505

 10kg

BURRO TEDESCO - MARKENBUTTER



**1445**  1kg  
**TUORLO D'UOVO SPECIAL NATURELLE**  
 Da allevamento a terra

**0004915**  1kg  
**MISTO D'UOVO SPECIAL NATURELLE**  
 Da allevamento a terra



**217**  1kg  
**ALBUME D'UOVO NATURELLE**  
 Da allevamento a terra



**0002116**  1kg  
**0003603**  5kg

**MANDORLE PELATE 37/38**



34/36: **0003598**  5kg  
 37/38: **889**  1kg  
**494**  5kg  
**MANDORLE GREZZE - BARI**



**0008881**  10kg

**UVETTA SULTANINA TURCA**  
 Uvetta n°9



**0004314**  5kg  
MIELE DI ACACIA

**973**  5kg  
MIELE MILLEFIORI



Piccola: **1197**  10kg  
Media: **1198**  10kg  
Grande: **27**  10kg

ZUCCHERO IN GRANELLA



**0009286**  5kg  
CARAMELLO BURRO SALATO 5/7 MM

**1450**  5kg  
ALBICOCCA

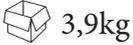
**1451**  5kg  
ARANCIA

**1453**  5kg  
FRUTTI DI BOSCO

AMARENE:



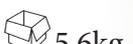
**0008681**  1kg  
18/24 ALLO SCIROPPO (in latta)

**0006979**  3,9kg  
AL NATURALE (in latta)

ARANCIA CANDITA:



**0005475**  3kg  
CUBETTI DI SCORZA D'ARANCIO 9X9, ASCIUTTO

**0005430**  5,6kg  
CUBETTI DI SCORZA D'ARANCIO 9X9, IN SCIROPPO

**0007690**  3kg  
PASTA D'ARANCIO NATURALE

*La linea di semi-canditi Tuttafrutta Cesarin si compone di una vasta gamma di frutta trattata solamente tramite processi a freddo.*

*Ideale per la realizzazione di lievitati, torte da forno, mousse, brioche, plum cake e mignon.*

*I semi-canditi, a differenza dei classici canditi, restano morbidi e mantengono inalterati il colore e il sapore della frutta fresca.*

Cesarin produce su ordinazione. Si consiglia di ordinare la merce desiderata per tempo, così da soddisfare le vostre richieste



COD. ARTICOLO	ARTICOLO	FORMATO
0007771	MELA	2,5kg
0007801	AMARENA SPECIAL	3kg
0007803	LIMONE	2,5kg
0007713	FRUTTI DI BOSCO	2,5kg
0007755	MANGO	2,5kg
0007758	ALBICOCCA	2,5kg
0007757	PERA	2,5kg
0007715	ZENZERO	2,5kg
0007719	FRAGOLINE	2,5kg
0008013	PESCA	2,5kg
0004490	ARANCIO	2,5kg

I CHUNKS sono dei lingottini, ideali per focacce, panettoni e colombe!  
Per realizzare prodotti da forno quali grandi lievitati, torte, plum cake e muffin.



**0009318**  2,5kg  
CHUNKS CIOCCOLATO BIANCO

**0009053**  2,5kg  
CHUNKS CIOCCOLATO AL LATTE

**0008949**  2,5kg  
CHUNKS CIOCCOLATO FONDENTE

Le GOCCE, più piccole, sono perfette per prodotti di piccole dimensioni o per chi preferisce trovare solamente dei puntini di cioccolato dopo cottura.



**0004181**  5kg  
GOCCE CORI FONDENTI 45%



**0007124**  5kg  
LES SUBLIMES GOCCE FONDENTI  
55% - WEISS



**0004962**  5kg  
ANDINA GOCCE CIOCCOLATO  
BIANCO

# Uova di cioccolato

  
**Weiss**  
 LE CHOCOLAT DEPUIS 1882  
 FRANCE



**0007116**  5kg

**COPERTURA CIOCCOLATO GALAXIE  
 FONDENTE 67%**

Realizzata con le migliori varietà di quattro grandi territori.

Le note iniziali leggermente acide e legnose, lasciano il posto ad una marcata amarezza, bilanciata da aromi di frutta secca tostata.



**0007115**  5kg

**COPERTURA CIOCCOLATO AL LATTE  
 GALAXIE 41% -**

Un'eccezionale copertura al latte frutto di un blend di quattro grandi varietà di cacao.

Al palato, le note lattiche e fresche si combinano con un marcato gusto di cacao.



**0007122**  5kg

**COPERTURA CIOCCOLATO BIANCO  
 NEVEA 29%**

Dall'aroma lattico e leggermente vanigliato, questo cioccolato lascia in bocca il profumo di latte caramellato.



**0009450**  5kg

**COPERTURA CIOCCOLATO FONDENTE  
 MBO 71% MONORIGINE CAMERUN**

È una bella complessità aromatica, dalle note rosso scuro si caratterizza per un'ottima fluidità e facilità di lavorazione.



**0009452**  5kg

**COPERTURA CIOCCOLATO FONDENTE  
 ADZOPE 55% -**

Dal gusto tipico dei cacao africani, note speziate leggermente piccanti per un cioccolato gourmet.



**0007666**  5kg

**COPERTURA CIOCCOLATO BIANCO  
 ANEO 34%**

Una copertura di cioccolato bianco dal colore più chiaro e poco zuccherata che accarezza il palato grazie al suo gusto di latte fresco e rotondo, perfettamente bilanciato dalle note calde e floreali di vaniglia del Madagascar.

# E per i più golosi...

Avete pensato di rendere le vostre uova di Pasqua ancora più croccanti e golose?

Dopo aver temperato il cioccolato, all'interno del guscio o come rivestimento esterno, daranno un tocco in più alle vostre uova!



## Le granelle classiche

**0002194**  4kg  
Granella di amaretto Vicenzi

**0003703**  1kg  
Granella di meringa

**0005454**  1kg  
Granella di nocciola T.G.T.

**0005051**  1kg  
Granella di pistacchio sgusciato 2-4mm



## Le granelle pralinate

**0004907**  1kg  
Granella di mandorla pralinata

**0006052**  1kg  
Granella di nocciole pralinate

**0009265**  1kg  
Arachidi pralinate

## Per la farcitura

Una delle versioni più ricche e golose degli ultimi anni è la focaccia farcita con la crema. Post cottura, dopo aver passato la notte a testa in giù e poco prima dell'insacchettamento, questo è il momento giusto per armarsi di sac à pôche e dare l'ultimo tocco al vostro lievitato!



**0003116**  5kg  
CREMA RIO BIANCA

**0006184**  5kg  
CREMA RIO AL PISTACCHIO senza olio di Palma

**0006046**  5kg  
CREMA IDRATA ALLA VANIGLIA

**0006048**  5kg  
CREMA IDRATA AL LIMONE

## Per la copertura

Per rimanere al passo e seguire le tendenze, abbiamo inserito in questo catalogo i prodotti per glassare e ricoprire i lievitati di Pasqua!

Una glassa croccante al pistacchio e cioccolato bianco, oppure due surrogati ai quali poter abbinare granelle, frutta secca, croccantini e meringhe, per realizzare i vostri abbinamenti preferiti.



**0008467**  3kg  
GLASSA CROCCANTE AL PISTACCHIO

**0007057**  5kg  
SURROGATO FONDENTE VITORIA

**0007062**  5kg  
SURROGATO BIANCO VITORIA

# E per realizzare una colomba gastronomica?



**0008097** 1kg  
ZUCCHINE A CUBETTI 3-5 MM



**0008009** 1kg  
PEPERONI GIALLI A CUBETTI 3-5 MM



**0008012** 1kg  
POMODORI A CUBETTI 6x6



**0008415** 1kg  
OLIVE VERDI A RONDELLE

Scopri il catalogo dei salumi e affettati di Aliben!



## Stampo rigido



Cod. ALIBEN	Cod. interno	Dimensioni	Grammi	Pz/fila
0004937	G9F16003	170x55	300	pz
305	G9F16005	185x60	500	80
0004902	G9F16007	200x65	750	80
0003982	G9F03309	210x70	1000	80
0003337	G9F16021	220x80	1100	80
0004688	G9F03013	240x80	1500	pz
0004938	G9F03015	275x80	2000	pz

## Stampo morbido



Cod. ALIBEN	Cod. interno	Dimensioni	Grammi	Pz/fila
543	G9F04004	155x65	300	200
304	G9F04008	180x70	500	200
1575	G9F04014	205x75	750	100
0003673	G9F04017	225x80	1000	200



## Stampo Gardenia

Cod. ALIBEN	Cod. interno	Dimensioni	Grammi	Pz/fila
0005783	G9F22077R	130x80	500	60

## Stampo Colomba



Cod. ALIBEN	Cod. interno	Dimensioni	Grammi	Pz/fila
0005144	G9F02018	365x255x65	1500	pz
349	G9F02003	150x105x30	100	80
333	G9F18008	263x182x50	500	130
0007960	G9F18088	291,5x201,5x55	750	120
124	G9F18065	317x219x65	1000	100

## I suggerimenti del tecnico

Tieni sempre d'occhio la temperatura del tuo impasto anche in fase di lavorazione con l'aiuto di un termometro.

Se si stesse scaldando troppo in fretta avresti così la possibilità di agire sulla temperatura degli ingredienti successivi da inserire

Non avere fretta, i lievitati hanno bisogno di tempo! Ogni ingrediente ha il suo momento per essere inserito e solo quando si sarà completamente disperso sarà ora del successivo

Cerca di infornare quando l'impasto avrà raggiunto il giusto momento di lievitazione in stampo. Solo così riuscirai ad ottenere il massimo sviluppo dal tuo lievitato

*Giorgia Chiarina*



[www.aliben.it](http://www.aliben.it)

Via Mareggia 26/c 35028,  
Piove di Sacco (PD) z.i  
Tel. 049 9703765

[marketing@aliben.it](mailto:marketing@aliben.it)

