

Farine Lievitati e Sfoglia

Ottimi risultati anche su grandi numeri

Il maestro AMPI Sandro Ferretti spiega la versatilità della farina Lievitati e Sfoglia della linea La Pasticceria Bio di Molino Grassi, adatta anche ai professionisti che vogliono cambiare referenza senza rischi



«**C**ambiare farina non è mai facile, ma con Molino Grassi mi sono trovato bene da subito». **Sandro Ferretti**, Maestro AMPI e titolare della Ferretti Dessert a Mosciano Sant'Angelo (Te), racconta di come ha iniziato ad utilizzare, per le sue produzioni, Lievitati e Sfoglia de La Pasticceria Bio Molino Grassi. «Si tratta di farine con ottimi risultati in lavorazione, lievitazione e in cottura. Considerando che facciamo quantità importanti, cambiare un ingrediente così fondamentale solitamente richiede studio e messa a punto, ma qui non ci sono state problematiche: è andato tutto liscio sin dalle primissime prove».

Una produzione, quella firmata Sandro



Ferretti, importante a livello di numeri: 40 mila dessert al giorno, 5 linee di produzione, 45 dipendenti, un laboratorio di ricerca e sviluppo fanno della Ferretti Dessert un vero colosso di pasticceria. La mission? Coniugare creatività e rigore per dare alla pasticceria artigianale, con il suo gusto e la sua qualità, la possibilità dei grandi numeri e della grande diffusione.

La Pasticceria Bio, versatile e adatta ai professionisti

«Lavoriamo per grosse aziende e catene: gli ingredienti sono fondamentali, non sono ammessi errori». E La Pasticceria Bio

Molino Grassi si rivela un partner ideale. Questa linea nasce per dare la possibilità a tutti i professionisti di lavorare con farine biologiche e da grano 100% italiano, sen-



za mettere in difficoltà gli operatori o dover rivedere i propri standard produttivi. L'occasione di vedere il Maestro Ferretti all'opera con La Pasticceria Bio è stata una giornata di demo che si è tenuta proprio a Molino Grassi, il 25 settembre scorso.

Davanti a un pubblico di operatori specializzati, protagonista è stata la colazione: «dal classico cornetto all'italiana al cornetto bicolore, fino a quello "cubico"» ha spiegato Sandro Ferretti. «Si tratta di una lavorazione particolare che stiamo mettendo a punto, in cui l'impasto del classico cornetto sfogliato viene compresso in una forma d'acciaio, a cubo».

[cod 100934](#)

