Insieme per passione

Agivega

40° ANNIVERSARY GENUIT

Lab: lieviti naturali disidratati nella panificazione moderna



MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

Matteo Cunsolo



Matteo Cunsolo, titolare de “La Panetteria” di Parabiago (Milano), presidente dell’Associazione Panificatori di Milano e Provincia e del Richemont Club Italia, formatore, consulente e docente. Non è figlio d’arte, ma il pane e un professore, Giovanni Farina, gli hanno indicato la strada da percorrere. Diplomato all’Istituto “CAPAC” di Milano in panificazione e pasticceria, Cunsolo ha collaborato con vari panifici di Milano, ma soltanto un fornaio gli ha cambiato la vita professionale dandogli la possibilità di comprendere e appassionarsi al mondo della panificazione e dei lievitati: Massimo Grazioli. Nel 2003 avvia, insieme alla madre Antonia Orru, “La Panetteria”. Un’altra figura fondamentale per Matteo è il maestro Piergiorgio Giorilli che gli fa conoscere il Richemont Club Italia, dove Cunsolo incontra molti altri colleghi con cui condivide l’arte e la passione per il pane.

Insieme per passione

Agivega

Un lievito madre con una storia di 40 anni

Il processo produttivo affonda le sue radici in una tradizione consolidata: la prima “madre” è stata preparata circa 40 anni fa e ancora oggi rappresenta il punto di partenza di ogni lavorazione. Il lievito naturale viene custodito e conservato in un canovaccio di tela, secondo un metodo che ne preserva identità, vitalità e continuità nel tempo.



40° ANNIVERSARY GENUIT

Rinfreschi e gestione dell’impasto

Il ciclo di rinfreschi è il cuore del processo: alla madre si aggiunge farina in quantità pari al peso dell’impasto e acqua pari al 50% della farina, procedendo con l’impasto e i riposi necessari fino al corretto sviluppo volumetrico. Questo lavoro di alimentazione e attesa consente una fermentazione controllata e stabile, fondamentale per garantire costanza qualitativa.

Fermentazione e continuità della madre

La fermentazione prosegue attraverso fasi di riposo e lievitazione fino al raggiungimento del volume desiderato. Una parte dell’impasto viene costantemente rinfrescata per mantenere viva la madre, mentre un’altra viene destinata alla produzione di lievito madre disidratato, assicurando così continuità e disponibilità del prodotto nel tempo.

Granulazione ed essiccazione

Il lievito naturale viene poi lavorato attraverso un processo di granulazione, in cui viene impastato con farina fino a ottenere una struttura granulosa, successivamente polverizzata. L'essiccazione, realizzata tramite un getto di aria calda, permette di stabilizzare il prodotto e conservarlo fino a un anno, mantenendo inalterate le sue caratteristiche funzionali.

I vantaggi sull'impasto

L'utilizzo del lievito madre influisce positivamente sull'impasto: regola l'acidità, favorisce una fermentazione ottimale, migliora la maturazione e contribuisce a rafforzare la maglia glutinica, aumentando la stabilità in lievitazione. Il risultato è un impasto più equilibrato, strutturato e affidabile.



I vantaggi sul prodotto finito

Sul prodotto finito si traduce in un profilo aromatico più ricco e complesso: gusto, fragranza e profumo tipico della tradizione risultano più intensi. Si ottengono inoltre maggiore freschezza, friabilità e una migliore conservabilità, con un risultato finale più completo e riconoscibile.

I vantaggi per l'artigiano

Per l'artigiano, questo sistema rappresenta un alleato concreto: riduce tempi e complessità di lavorazione, garantisce un'etichetta più pulita, assicura alta resa e contenimento dei costi. La qualità è costante e replicabile, e la facilità d'uso lo rende adatto sia a professionisti esperti sia a chi si avvicina per la prima volta al lievito naturale.



Le ricette con Genuit firmate dal Maestro Matteo Cunsolo

Il Maestro Matteo Cunsolo ha firmato per Agivega delle ricette esclusive, che esaltano le qualità dei lieviti madre Genuit e le coniugano con le lavorazioni più moderne. Scopri come portare la tua panificazione a un livello superiore.

Fare bene e comunicare meglio

Per supportarti nella vendita, abbiamo realizzato dei materiali di comunicazione che valorizzino i benefici dell'utilizzo di lievito madre.

Una vetrofania da esporre fuori dalla tua attività





2 spille per il personale di vendita

Un totem da esporre in cassa, con brochure per i clienti che spiegano i benefici del lievito madre



Insieme per passione

Focaccia croccante

INGREDIENTI	PESO
Farina 260/280 W	1000 g
Genuit Life	40 g
Acqua	800 g
Sale	22 g
Olio EVO	60 g
SALAMOIA	
Acqua	100 g
Olio	100 g
Sale	20 g

PREPARAZIONE

Impastare gli ingredienti con la prima parte di acqua (600 g). Una volta formata la maglia glutinica, aggiungere il resto dell'acqua (200 g) poco alla volta. Far riposare l'impasto a temperatura ambiente in una mastella precedentemente oliata, per circa 1 ora. Durante il riposo dare un paio di pieghe in mastella. Porzionare e stendere in teglia (60x30 - 600 g di pasta). Procedere stendendo l'impasto 2/3 volte fino a che non si ritira. Una volta pronto, premere con le dita la parte superiore fino a formare i classici buchi della focaccia. Condire con salamoia.

Cottura
Forno statico: 240/250 °C per circa 15 minuti
Forno ventilato: 220/230 °C per circa 15 minuti



CSM Ingredients Italia S.p.A.
V.le Santa Maria della Croce 12, 26013 Crema (CR) - Tel. 0373/8961
| www.csmingredients.com | www.agivega.it

Insieme per passione

Agivega®

Pane multicereali croccante

INGREDIENTI	PESO
Waldkorn® Cereali Antichi Rustiq	500 g
Farina 300 W	500 g
Genuit Verde	30 g
Acqua	750 g
Lievito	30 g
Waldkorn® Dekor	160 g

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti partendo con 600 g di acqua, aggiungendo il resto una volta formata la maglia glutinica. Posizionare in mastella e dare una piega dopo 30 minuti. Lasciar passare altri 30 minuti, spezzare e preformare a pagnotta. Dopo altri 30 minuti, formare la pagnotta, posizionarla negli stampi e porla in lievitazione per 60 minuti circa.

Cottura (per pagnotte da 1000 g)
Forno statico: infornare a 230°C dando vapore e cuocere per 10 minuti, quindi abbassare il forno a 200°C e cuocere altri 30 minuti, alzare nuovamente a 230°C e cuocere altri 10/15 minuti.
Per il forno ventilato seguire lo stesso procedimento, abbassando di 20°C la temperatura.



*Per rendere il pane ancor più aromatico e gustoso, far macerare Waldkorn® Dekor in 100 g di acqua il giorno precedente o 3-4 ore prima di impastare.

CSM Ingredients Italia S.p.A.
V.le Santa Maria della Croce 12, 26013 Crema (CR) - Tel. 0373/8961
| www.csmingredients.com | www.agivega.it

CSM INGREDIENTS

Pane con biga

INGREDIENTI	PESO
BIGA	
Farina 280/320 W	500 g
Genuit	20 g
Acqua	220 g
Lievito	5 g
Tot.	745 g
IMPASTO	
Biga	745 g
Farina tipo 1	500 g
Genuit	20 g
Acqua	450 g
Sale	22 g
Olio EVO	20 g

PREPARAZIONE

Preparare la biga per 16 ore a 18°C.
Impastare tutti gli ingredienti e porre in un contenitore.
Far puntare per 90 min. Procedere quindi con una preformatura (pallina rotonda).
Far riposare altri 45 minuti a temperatura ambiente coperto da un telo.
Formare i filoni e posizionarli a ventaglio in un telo, con l'agio verso il basso.

Infornare in forno statico a 240 °C (con l'agio nella parte superiore), dando vapore; dopo 10 minuti abbassare il forno a 210 °C.
Cuocere altri 20 minuti aprendo la valvola gli ultimi 10 minuti.

Per il forno ventilato seguire lo stesso procedimento, abbassando di 20 °C la temperatura.



CSM Ingredients Italia S.p.A.
V.le Santa Maria della Croce 12, 26013 Crema (CR) - Tel. 0373/8961
| www.csmingredients.com | www.agivega.it

Insieme per passione

Agivega

Pane con spirale al cacao

INGREDIENTI	PESO
IMPASTO CHIARO	
Farina tipo 1	700 g
Genuit Verde	20 g
Acqua	370 g
Sale	15 g
Lievito	20 g
Burro o melange	35 g
IMPASTO SCURO	
Farina tipo 1	200 g
Farina di segale	100 g
Genuit Verde	10 g
Cacao amaro	20 g
Acqua	220 g
Sale	7 g
Lievito	6 g
Burro/melange	25 g

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti, preparando i due impasti, chiaro e scuro, separati.
Far puntare per 15 min.
Stendere a rettangolo i due impasti, ricoprirli con pellicola e posizionare in frigorifero fino al giorno successivo.
Il giorno dopo prendere i due impasti, sovrapporli e arrotolare, formando un filone a spirale.
Tagliare un cilindro del peso desiderato (a seconda dello stampo), tagliare a metà e attorcigliare a treccia. Quindi porre in lievitazione per circa 60/90 minuti a 30°C.

Dorare con lucidante vegano CSM e infornare.
Cottura (per pezzature da 260 g)
Forno statico: 230 °C con vapore e cuocere per circa 25 minuti, ultimi 5 minuti con valvola aperta
Forno ventilato: 210 °C con vapore e cuocere per circa 25 minuti, ultimi 5 minuti con valvola aperta

(stampi 18x7x7h)



CSM Ingredients Italia S.p.A.
V.le Santa Maria della Croce 12, 26013 Crema (CR) - Tel. 0373/8961
| www.csmingredients.com | www.agivega.it

CSM INGREDIENTS

Panini da rinfresco

INGREDIENTI	PESO
Farina 260 W	1000 g
Genuit Life	60 g
Miele	100 g
Burro o melange	100 g
Sale	10 g
Latte intero	560 g
Aromi	q.b.
PER DECORAZIONE	
Cacao	50 g
Albumi	100 g

PREPARAZIONE

Impastare tutto insieme, cercando di non scaldare troppo l'impasto. Formare subito (oppure posizionare in frigorifero la massa fino al giorno successivo; in questo caso calare Genuit Life a 40 g). Far lievitare per circa 60 minuti a 27/30 °C.

Cottura
Forno statico: cuocere a 230 °C con vapore iniziale
Forno ventilato: cuocere a 210 °C con vapore iniziale
Il tempo varia in base alla pezzatura. (Per panini da 40 g cuocere per circa 10 minuti con vapore)

Per le decorazioni al cacao, dressarle con sac à poche.
È possibile realizzare anche panini colorati utilizzando prodotti caratterizzanti come curcuma, nero di seppia, spinaci in polvere, ecc.



CSM Ingredients Italia S.p.A.
V.le Santa Maria della Croce 12, 26013 Crema (CR) - Tel. 0373/8961
| www.csmingredients.com | www.agivega.it

Insieme per passione

Pane in cassetta morbido con metodo asiatico

INGREDIENTI	PESO
TANGZHONG*	
Farina 300 W	50 g
Acqua	280 g
Tot.	330 g
IMPASTO	
Tangzhong	330 g
Farina 300 W	1000 g
Genuit Verde	40 g
Latte	450 g
Zucchero	80 g
Burro o melange	80 g
Sale	18 g
Lievito compresso	20 g

PREPARAZIONE

Preparare tangzhong portando l'acqua a 65°C e mescolandola poi con la farina. Lasciar raffreddare.

Impastare tutti gli ingredienti, compreso il tangzhong, a parte il burro o la melange fino a ottenere una massa liscia. Una volta formata la maglia, aggiungere il burro o la melange. Far puntare l'impasto per 60 minuti. Formare 3 palline di peso uguale da inserire una vicina all'altra in uno stampo di pane in cassetta. Formare e lasciar lievitare per 90 minuti.

Dorare con lucidante vegano CSM e infornare.

Cuocere in forno statico dando vapore a 180°C, o in forno ventilato a 160°C, per circa 30 minuti per pezzature da 350 g.



*Antico metodo nato in Cina e diffusosi in altri Paesi asiatici. Molto apprezzato e utilizzato anche in Giappone, rende il pane particolarmente soffice.

CSM Ingredients Italia S.p.A.
V.le Santa Maria della Croce 12, 26013 Crema (CR) - Tel. 0373/8961
| www.csmingredients.com | www.agivega.it

Insieme per passione

Agivega

Focaccine e pizzette gourmet semi dolci

INGREDIENTI	PESO
Farina 280 W	1000 g
Genuit Blu	30 g
Acqua	440 g
Latte	200 g
Olio EVO	80 g
Zucchero	60 g
Sale	18 g
Lievito compresso	25 g

PREPARAZIONE

Inserire prima i liquidi e le polveri, poi lo zucchero, il sale e infine l'olio. Porre l'impasto in frigorifero fino al giorno successivo.

Togliere dal frigorifero e formare delle palline del peso desiderato e posizionarle su una teglia oliata. Far riposare le palline in cella a 30°C fino a quando saranno lievitate.

Ricoprire con olio le focaccine, bucare con due dita e salare in superficie. Per le pizzette, schiacciare la parte centrale in cui inserire della polpa di pomodoro.

Cuocere in forno statico a 220°C o in forno ventilato a 200°C per circa 12 minuti, dando vapore (per pezzature da 30 g).



CSM Ingredients Italia S.p.A.
V.le Santa Maria della Croce 12, 26013 Crema (CR) - Tel. 0373/8961
| www.csmingredients.com | www.agivega.it

CSM INGREDIENTS

Pane con semi fermentati

INGREDIENTI	PESO
SEMI FERMENTATI	
Semi di lino	150 g
Semi di chia	150 g
Malto tostato	100 g
Lievito compresso	3 g
Finocchio in polvere	3 g
Acqua calda	500 g
AUTOLISI	
Farina di tipo 2	5000 g
Acqua	2750 g
IMPASTO	
Sale	75 g
Genuit Life	180 g
Acqua	1250 g



PREPARAZIONE

Mescolare assieme i semi, il lievito, i finocchi in polvere e l'acqua. Lasciar passare 60 minuti e posizionare in frigorifero fino al giorno successivo.

Il giorno successivo, procedere con un'autolisi di farina e acqua per circa 90 minuti.

Aggiungere all'autolisi i semi fermentati e il resto degli ingredienti. Far riposare l'impasto così ottenuto per circa 60 minuti.

Formare dei filoni di 350 g, attorcigliarli e posizionarli a fisarmonica in teli di stoffa. Far lievitare per circa 60 minuti e quindi infornare.

Cottura
Forno statico: cuocere a 235°C con vapore per circa 25 minuti, poi altri 10 minuti con valvola aperta
Forno ventilato: cuocere a 215°C con vapore per circa 25 minuti, poi altri 10 minuti con valvola aperta

CSM Ingredients Italia S.p.A.
V.le Santa Maria della Croce 12, 26013 Crema (CR) - Tel. 0373/8961
| www.csmingredients.com | www.agivega.it

CSM Ingredients Italia S.p.A.
V.le Santa Maria della Croce 12, 26013 Crema (CR) - Tel. 0373/8961
| www.csmingredients.com | www.agivega.it