



אמנות האפייה

והכנת
הפיסטה



Art of Baking

Arte Bianca

DIPLOMAT *Culinary*

מרכז שירות והזמנות 1-800-23-60-60

WWW.DIPLOMAT-CULINARY.CO.IL

CAPUTO



Il mulino di Napoli

מאז 1924 טוחנים בני קאפוטו חיטה בתשוקה ובנדיבות ומציעים למקצועני ה"אמנות הלבנה" (Arte Bianca) ולאופים הביתיים את הקמח הטוב ביותר, המיוצר תוך כיבוד חומר הגלם והמסורת.

ניסיון ומוניטין שפותחו על פני שלושה דורות כ"מאסטרים" נאפוליטנים בטחינה, משמעותם התחייבות לסטנדרטים הגבוהים ביותר של איכות כמו גם שימור האותנטיות והטעם המקורי של הקמח. כל זאת מושג בטכניקה אשר משתמשת רק בסוגי חיטה (אך ורק חיטה) מובחרים הנטחנים לאט לשימור העמילן ורמת החלבון. זוהי האמנות של "קאפוטו", הקמח של נאפולי.

בקאפוטו מייצרים שקים של 5/25 ק"ג המיועדים למקצועני הקמח. הדבר מבטיח תמיד מוצרים אחידים, ביצועים גבוהים ותוצאה איכותית, לכל סוג של ייצור ואפייה, מלחם, פיצה, עוגות ועד מנות אחרונות. חיי מדף: 12 חודש. כשרות: חוג חתם סופר בני ברק.

פיצריה Pizzeria



קמח "00" קסורתי, 12.75% חלבון, גלוטן גמיש ועמיד, אידיאלי עבור בצק קל והתפחה מושלמת. מומלץ לאפיית פיצה קלאסית בתנורי עץ, גז וחשמל עם זמני התפחה קצרים ובינוניים (6-12 שעות). תפיחה מומלצת ב-18-22 מעלות, אחסון הבצק במקרר מכפיל את זמני התפיחה. ספיחת מים 63%-66%, ורסטילי ומתאים גם לפוקאצ'ה.

2527496 מק"ט # 1046336 מק"ט # 5 ק"ג 25 ק"ג "00" 12.75% חלבון 12 months ספיחת מים 63-66% זמן התפחה 6-12 ש' 260-270 W

סקורוסו Saccorosso



קמח "00", 13.5% חלבון, אידיאלי לבצק שדורש זמני מנוחה ארוכים ותפיחה בטמפרטורה מפוקחת (12-24 שעות ויותר). ספיחת מים 65%-70%.

1046333 מק"ט # 2513195 מק"ט # 1046337 מק"ט # 1 ק"ג 25 ק"ג "00" 13.50% חלבון 12 months ספיחת מים 65-70% זמן התפחה 12-72 ש' 300-320 W

מטרו Metro



קמח "00" עם מרקם אוורירי במיוחד, 13.75% חלבון. זמן תפיחה ארוך, מעל 24 שעות. מתאים לבצקים שעוברים אפייה כפולה וצריכים להחזיר מים במשך כל זמן האפייה, בעל ספיחת מים גבוהה 80%-85%. מותאם במיוחד ל"פיצה מטרו" (או "פיצה אלטליו") ולפוקאצ'ה. מומלץ למגוון שימושים כולל פיצה בתבנית מלבנית. מומלץ על כל 1 ק"ג קמח להוסיף 2% שומן.

1093237 מק"ט # 1 ק"ג 25 ק"ג "00" 13.75% חלבון 12 months ספיחת מים 80-85% זמן התפחה 24-48 ש' 310-330 W

דורום Semola di grana duro



קמח צהוב מחיטת דורום הטחון בטחינה כפולה. הקמח בעל מרקם עדין, בדוק ומדוד מבחינת גודל וצבע הגרגירים. מיועד להכנת פסטה טרייה בבית ובמכונות אוטומטיות, הכנת לחמים ולקימוח משטח העבודה.

1046335 מק"ט # 1 ק"ג 12.50% חלבון 12 months 250 min W

נובולה Nuvola



קמח חיטה מסוג "0" המאפשר ספיחת מים גבוהה לבצק, המעניקה לו טעם רך, קל ומעל הכל, טעם עשיר הנמשך לפי מסורת הפיצה הנפוליטנית. בזכות הדגנים הייחודיים המאפשרים התפחה גבוהה, הקמח מתאים לבצקים בשיטת "ביגה" ותפיחות ארוכות של 24-36 שעות. נובולה הוא קמח עשוי חיטה 100% ללא תוספים בעל חלבון גבוה, המיועד לבצקים קלילים עם נפח מהותי בזכות יכולת התפיחה המשמעותית.

2537310 מק"ט # 2530257 מק"ט # 1 ק"ג 25 ק"ג "0" 12.50% חלבון 12 months זמן התפחה +24 ש' 260-280 W

קמח אמריקנה / ניו יורק

Americana

קמח "00" בעל 14.25% חלבון, נטחן מתערובת של זני חיטה אירופאיים, מותאם לפיצה בסגנון ניו-יורק. עם זמני התפחה של 48-72 שעות, ספיחת מים של 60-63%.

2537661 מק"ט # 25 ק"ג 00" 14.25% חלבון 12 months 60% ספיחת מים זמן התפחה 48+ ש' 360-380 W



קמח קונדיטוריה

Pasticceria

קמח קונדיטוריה הוא קמח בעל אחוז חלבון נמוך, דבר המקנה לו גמישות רבה יותר. מיועד הן לאפייה ביתית והן לקונדיטורים מקצועיים. שימושים עיקריים: עוגות ספוג, תחתיות לעוגה, ביסקוויטים, עוגיות ומתכונים אשר לא דורשים תפיחה או מחמצת. הודות לדגנים המיוחדים שבקמח מתאים מאד לעבודה עם מתכונים שומניים וייחודי בציפוי המוזהב שנוצר באפייה.

2537663 מק"ט # 1 ק"ג 00" 11% חלבון 12 months 200-220 W



מניטובה

Manitoba

קמח "0" חזק וגמיש, 14.5% חלבון, קמח גמיש עם אחוז פרוטאין גבוה, **אידיאלי לקונדיטוריה (Pastry)**. קמח עשוי מהחיטה הטובה והחזקה ביותר, בעל ערך חלבון ואיכות גלוטן גבוהים. זמן תפיחה ארוך, מעל 24 שעות מתאים לחיזוק קמחים אחרים, למאפים בתבניות ומוצרי שמרים. בעל גמישות ויכולת התרחבות מעולה, ומבטיח תוצאות מצוינות בקונדיטוריה.

2538832 מק"ט # 5 ק"ג 0" 14.50% חלבון 12 months 24+ ש' זמן התפחה 370-390 W



פסטה 'פרסקה' וניוקי

Pasta fresca e gnocchi

קל למתיחה. קמח "00", 12.25% חלבון, מטחינה ראשונה "first extraction flour". מתאים לבצק קטיפתי, חלק ואחיד. **אידיאלי לייצור פסטה מחיטה רכה וניוקי**. מתוכנן כך שבצק הפסטה או הניוקי יחזיק מעמד במים חמים בזמן ההכנה.

1112785 מק"ט # 1 ק"ג 00" 12.25% חלבון 12 months 260-280 W



סופרירה

Superiore

התפחה בינונית. קמח "00", 11.75% חלבון, שימושים מגוונים. קמח "ורסטילי" אשר מופק מתערובת גרעיני חיטה בעלי חוזק בינוני וגמישות מרבית. בצק גמיש ונוח לעבודה. זמן תפיחה קצר, 4-6 שעות. משמש בעיקר ללחם ומומלץ לבצקים המיועדים לתפיחה טבעית וקצרה. **מתאים גם לפיצה ולפוקאצ'ה בהכנה מהירה וישירה.**

1052447 מק"ט # 25 ק"ג 00" 11.75% חלבון 12 months 60-65% ספיחת מים זמן התפחה 4-6 ש' 250-270 W



טיפו 1

TIPO 1

קמח "עתיק", היסטורי. קמח מסוג "1", 13.5% חלבון, מכיל סובין ונבט החיטה. בשימוש מומלץ: 1 ק"ג קמח + 600 מ"ל מים. קמח חיטה רכה, עם צבע שונה ומעט כהה יותר, בעל ניחוח, טעם ופריכות ייחודיים. הקמח יכול להחליף כל קמח ודורש זמן תפיחה קצר יותר. זהו סוג הקמח שהיה זמין בעבר, לפני שהטכנולוגיה אפשרה דרגת "ניקיון" גבוהה יותר. ניתן להגדיר את "טיפו 1" כקמח חצי מלא. **מתאים לדיאטה, בעיות סוכר, עוזר לעיכול מהיר יותר.**

2541410 מק"ט # 1 ק"ג 1" 13.75% חלבון 12 months 60% ספיחת מים זמן התפחה 24+ ש' 220-240 W



קמח ללא גלוטן

Fioreglut - Semi-Finished Gluten Free Flour

קמח המיוצר בתהליך מיוחד בו מסירים את הגלוטן מגרגר החיטה ומשאירים רק את העמילן. בנוסף משולבים בקמח דגנים נוספים ללא גלוטן. טחינה מדודה לספיחת מים טובה. נוח לעיבוד. מומלץ לבצקים רכים ואווריריים ששומרים על קלילות וטעם אחרי האפייה. תערובת העמילנים מאוזנת בשלמות להכנת מוצרים ללא גלוטן.

2526937 מק"ט # 1 ק"ג 1" 1.00% חלבון 12 months 2526938 מק"ט # 5 ק"ג



MININNI קמח דורום



מיניני מייצרים מאז 1877 קמח דורום המיועד לתעשיית הפסטה, בעיר ההיסטורית אלטמורה, בלב שדות החיטה של מחוז פוליה (Puglia) הציורי. היום זהו מפעל חדשני לחלוטין, המייצר 300 טון קמח דורום ביום ומספק ליצרני הפסטה המובילים באיטליה ובחו"ל מגוון סוגי קמח לפי רמת טחינה, אחוזי גלוטן ושימושים נוספים. כשרות: חוג חתם סופר בני ברק.

S3

קמח דורום בטחינה דקה
מיועד לייצור פסטה טרייה במכונה.

מק"ט
1078309 #



S2

קמח דורום בטחינה בינונית
מיועד למשתמשים המעדיפים טחינה גסה יותר ולקימוח.

מק"ט
1078310 #



למגוון המוצרים המלא היכנסו לאתר האינטרנט שלנו

WWW.DIPLOMAT-CULINARY.CO.IL