

RICETTARIO della domatrice



FIBRA SOLUBILE
DI FRUMENTO
JAXPLUS®



Un ingrediente
naturale per
grandi benefici,
ogni giorno.



JAX^{plus}

LA FIBRA
DOMATRICE
DI ZUCCHERI

FACILISSIMO DA UTILIZZARE:



Dosare al **10% rispetto ai carboidrati** (per esempio 1 bustina da 15g per 250g di farina, o miscele di farine, o per una miscela di 250g di farine e zucchero). **Scioglierla** nei liquidi o emulsionarla con le uova.

INGREDIENTI:

Fibra solubile da **frumento** da processo brevettato, contenente Arabinoxilani. Contiene **Glutine**. Può contenere tracce di **senape** e **soia**.

TABELLA NUTRIZIONALE PER 100g DI PRODOTTO:

Energia: 792kj, 189kcal; grassi 1,5g; di cui saturi 0,00g; carboidrati 16g; di cui zuccheri 0,00g; fibre 40g*; proteine 8g; sale 0,00g. fibre solubili di cui 60% Arabinoxilani solubili*.

CONSERVAZIONE:

Conservare in un luogo fresco e asciutto. Una volta aperta la confezione richiuderla bene e tenerla lontano da fonti di umidità.

“***L'assunzione di fibre ricche di Arabinoxilano (AX), prodotto da endosperma del frumento, nell'ambito di un pasto, contribuisce alla riduzione dell'aumento del glucosio ematico post-prandiale.**”



Torta al cioccolato

di mamma Michelangelo

INGREDIENTI

100 g di cioccolato Fondente fuso a bagno maria; 150 g di zucchero; 100 g di burro; 3 uova intere; 1 cucchiaio di farina e arrivate a 100 g di fecola di patate; ½ bustina di lievito; 1 bustina di JAXplus® (15 g).

PROCEDIMENTO

Montate a neve gli albumi e sbattete bene i tuorli con la fibra solubile JAXplus® e lo zucchero. Aggiungete la farina, la fecola, il burro fuso freddo e il cioccolato. Amalgamate bene e unite gli albumi montati a neve e il lievito. Mettete l'impasto in una teglia di 22 cm, cuocete in forno preriscaldato a 160°C per 45 minuti circa. Se raddoppiate le dosi la teglia deve essere di 30 cm. Aggiungete noci a piacere.

Crostata con crema pasticcera

INGREDIENTI (per uno stampo da 24-26 cm di diametro)

Per la pasta frolla: 340 g Farina 0; 140 g zucchero; 5 g lievito per dolci; 175 g burro; 1 uovo; 1 tuorlo; scorza limone qb; 1 pizzico di sale; 1 bustina e mezza di JAXplus® (23 g). Per la crema: 250 ml latte intero; 2 tuorli; 5 g farina 0; 80 g zucchero; 15 g amido di mais; scorza limone qb; ½ bacca di vaniglia o aroma; ½ bustina di JAXplus® (8 g).

di Alberto.
il nostro tecnologo alimentare

PROCEDIMENTO

Pasta frolla: lavorate il burro con lo zucchero, scorza e sale, aggiungete uova, poi farina, lievito e JAXplus®. Impastate velocemente, Formate un panetto e lasciare riposare in Frigo 1 ora. Crema: scaldate il latte con vaniglia e limone. Montate i tuorli e lo zucchero, aggiungete

le Farine e JAXplus®, unite il latte a filo, Filtrate e cuocete finché addensa. Raffreddate in Frigo. Crostata: stendete la frolla, cuocete in bianco a 175°C per 25-30 minuti, raffreddate e farcite con la crema.

Conservate in Frigo.

Torta alle mele

di Francesca, la CEO

INGREDIENTI

200g farina tipo 0, 150g zucchero, 1 bustina di JAXplus® (15 g), 150g burro, 2 mele renette, 3 uova, ½ limone, 1 bustina di lievito per dolci, 1 pizzico di sale.

PROCEDIMENTO

Sbucciate le mele e privatele del torsolo, tagliatele a dadini e disponetele in una ciotola e conditele con il succo di mezzo limone. Preparate l'impasto mescolando i tuorli con lo zucchero e JAXplus® fino a ottenere una soffice crema, cui unirete il burro fatto sciogliere a bagnomaria, la farina (poca per volta) mescolata al lievito e a un pizzico di sale, le mele tagliate a dadini e, per ultimi, mescolando con delicatezza dal basso verso l'alto, gli albumi montati a neve soda. Versate l'impasto in una tortiera unta e infarinata e cuocete a 180°C per 45 minuti.



Focaccia

di Mindfoodman

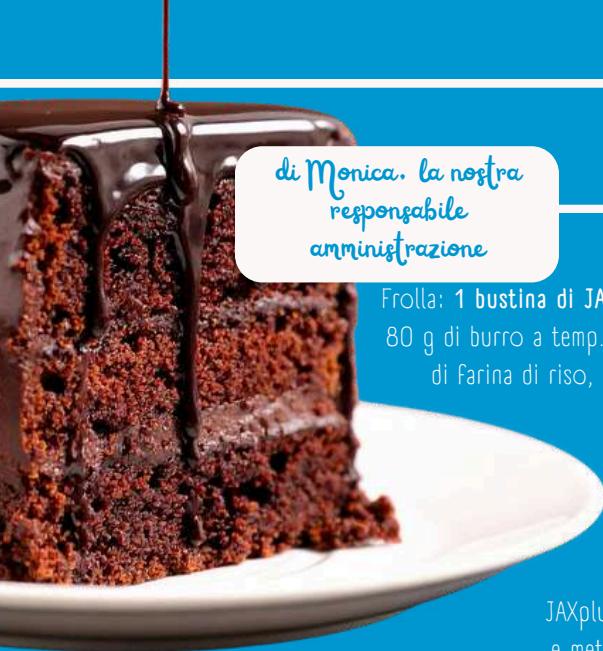
INGREDIENTI

500 g di farina, 10 g di sale, 10 g di lievito, 375 g acqua, 15 g di olio EVO, 2 bustine di JAXplus® (30 g). Per la salamoia: 100 g di acqua, 50 g di olio EVO, 10 g di sale.

PROCEDIMENTO

Sciogliete JAXplus® e il lievito in 300 g di acqua fredda e uniteli alla farina, impastando. Aggiungete gradualmente i restanti 75 g di acqua, olio e sale, impastate 10 minuti e fate riposare 20 minuti. Preparate la teglia con carta forno e olio, versatevi l'impasto, allargatelo e fatelo lievitare 30 min. Stendete nuovamente l'impasto per coprire tutta la teglia e fate lievitare 90 min. Mescolate gli ingredienti della salamoia, create buchi sulla superficie dell'impasto, versate la salamoia e cuocete in forno preriscaldato a 200°C per 15-20 minuti.





Torta Fantasy

di Monica. la nostra
responsabile
amministrazione

INGREDIENTI

Frolla: 1 bustina di JAXplus® (15 g), 2 uova, 1 etto di zucchero, 80 g di burro a temp. ambiente, 200 g di farina 00 e 100 g farina di farina di riso, 1 bustina scarsa di lievito, un pizzico di sale;

Farcitura: 1 bustina di JAXplus® (15 g), 200 g di nutella, 75 g vasetto yogurt.

PROCEDIMENTO

Unite zucchero alle uova, poi incorporate JAXplus®, il lievito e il burro alle farine. Impastate e mettete in frigorifero mentre preparate la crema.

Riscaldate la crema con lo yogurt fino a amalgamarla. Stendete il primo disco di frolla in una tortiera imburrata e infarinata, sbriciolate qualche amaretto, aggiungete la crema e coprite con l'altro disco di frolla (aiutatevi con carta forno, se serve). Infornate a 180°C per 40 minuti.



Pasta briséé

di Alberto.
il nostro tecnologo alimentare

INGREDIENTI

300 g farina 0; 65 g acqua ghiacciata; 125 g burro; 1 bustina di JAXplus® (15 g)

PROCEDIMENTO

Pesate la Farina in una bacinella. Aggiungete JAXplus® setacciata alla farina e mescolate con un cucchiaio. Tagliate il burro freddo a dadini e aggiungetelo alla farina. Lavorate gli ingredienti a mano rapidamente incorporando parzialmente la Farina al burro. Aggiungete l'acqua ghiacciata e continuate ad impastare rapidamente fino a ottenere un panetto omogeneo.

Fasciate con pellicola trasparente e lasciate riposare in frigorifero almeno un'ora prima di utilizzare la pasta briséé. L'impasto è adatto alla preparazione di biscotti, torte salate e tortellette.

Pandoro

del Prof. Enrico Bettini

INGREDIENTI (per 2 pandori da circa 855 g ciascuno)

Poolish (da porre a lievitare per 14/15 ore fino a circa quadruplicazione): 170 g di acqua a temperatura ambiente; 15 g di lievito madre attivo disidratato; 180 g di farina 0 (W 350);

Primo impasto (una volta pronto far lievitare fino a triplicazione): 365 g di poolish pronta, 25 g di lievito madre misto disidratato, 170 g di farina 0 (W 350), 25 g di miele, 60 g di zucchero a velo, 60 g di tuorli, 120 g di burro, 4 g di malto diastatico, 8 g di miglioratore;

Secondo impasto (una volta pronto far puntare 35 minuti): 2 bustine di JAXplus® (30 g), 825 g di primo impasto pronto, 300 g di farina 0 (W 350), 110 g di zucchero, 25 g di miele, 8 g di malto diastatico, 50 g di uova intere, 100 g di tuorli, 7 g di sale, 5 g di miglioratore, 285 g di emulsione (da unire quando l'impasto ha preso forma e corda, in più riprese); Emulsione (miscelare molto bene senza montare): 150 g di burro morbido, 35 g di burro di cacao (fondere prima di miscellarlo agli altri ingredienti), 40 g di miele, 60 g di tuorli (per ultimi), q.b. aromi di vaniglia, caramello e arancio;

PREPARAZIONE

Preparate la poolish e fatela lievitare fino a quasi quadruplicazione per 14/15 ore in un ambiente a 24/25°C.

Per il primo impasto: impastate la poolish e tutti gli ingredienti tranne il burro per 10 minuti. Quindi unite il burro in più riprese per ulteriore 10/12 minuti di impastamento e mettete a lievitare a 28/30°C per 2 ore circa fino a triplicazione.

Per il secondo impasto: miscelate i tuorli e le uova con la fibra JAXplus® molto bene. Impastate tutti gli ingredienti assieme, anche le uova e tuorli miscelati con la fibra JAXplus® fatta eccezione per l'emulsione per 10/12 minuti circa. Unite l'emulsione in più riprese e impastate per ulteriori 10/12 minuti, quindi incordate bene l'impasto per altri 5/6 minuti.

Fate puntare l'impasto ottenuto per circa 35 minuti, quindi spezzate e formate due pagnotte da mettere nelle forme caratteristiche per pandoro unte in precedenza, quindi cuocete a 160°C ventilato per 40 minuti circa, temperatura al cuore di 92°C.





Crème Caramel

INGREDIENTI

di Simona, la nostra
responsabile marketing

(per 6 stampini della
capacità di 180 ml)

1 bustina di JAXplus (15 g), 450 g latte intero,
150 g panna fresca liquida, 120 g zucchero, 220 g
uova (circa 4 medie), 20 g tuorli (circa 1 medio),
baccello di vaniglia 1; Per il caramello: 150 g di zucchero

PROCEDIMENTO

Per preparare il crème caramel, iniziate dal caramello: versate lo zucchero in un pentolino dal fondo spesso e fatelo sciogliere a fiamma medio-bassa senza mescolare, limitandovi a roteare il pentolino per distribuire il calore in modo uniforme. Quando il caramello avrà assunto un colore ambrato, versatelo con attenzione in 6 stampini da 180 ml, precedentemente sistemati in una teglia dai bordi alti, quindi ruotate ciascuno stampino per distribuire il caramello sul fondo. Teneteli da parte.

Versate il latte in un pentolino, aggiungete la bustina di JAXplus® e il baccello di vaniglia e portate a sfiore il bollore. Spegnete il fuoco e lasciate in infusione per circa 30 minuti.

Trascorso il tempo di infusione, rimuovete il baccello di vaniglia, unite la panna al latte e mescolate brevemente. In una ciotola a parte sbattete le uova con lo zucchero senza montarle, per evitare l'incorporazione di aria.

Versate quindi il composto di latte e panna a filo sulle uova, filtrandolo attraverso un colino, e mescolate delicatamente con una frusta fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Distribuite il composto negli stampini aiutandovi con un mestolo.

Riempite la teglia con acqua bollente fino a coprire circa un terzo degli stampini e cuocete a bagnomaria in forno statico preriscaldato a 180 °C per circa 50 minuti. Una volta cotti, lasciate intiepidire i crème caramel, quindi trasferiteli in frigorifero per almeno 4 ore.

Prima di servire, passate la lama di un coltellino lungo i bordi degli stampini, sformate delicatamente i dolci e portate in tavola.

Pasta fresca

di Mindfoodman

INGREDIENTI

4 uova, 400 g di farina 00, 2 di cucchiaio olio extravergine di oliva, 2 pizzichi di sale fino.

PREPARAZIONE

Disponete la farina a fontana sul piano di lavoro, tenendone da parte una piccola quantità (circa 20–30 g) per evitare che l'impasto risulti troppo duro e difficile da lavorare.

Rompete le uova al centro della fontana, quindi unite la fibra JAXplus, un pizzico di sale e un cucchiaio di olio extravergine d'oliva.

Con una forchetta iniziate a sbattere le uova, incorporando gradualmente la farina dai bordi, fino a ottenere un composto omogeneo.



Budino alla vaniglia

di Simona. la nostra responsabile marketing

INGREDIENTI

1 bustina di JAXplus (15 g), 1 litro di latte intero, 1 bacca di vaniglia, 4 uova, 2 tuorli, 200 g di zucchero semolato, 100 g di amido di mais.

PREPARAZIONE

Incidete la stecca di vaniglia e prelevatene i semi. Metteteli in una casseruola con il latte, scaldate e lasciate in infusione per 2 ore, quindi portate il latte a ebollizione. In una ciotola montate uova, tuorli, zucchero e fibra JAXplus. Unite l'amido di mais setacciato e mescolate con una frusta. Versate il latte caldo a filo sul composto, mescolando, quindi trasferite tutto in casseruola.

Cuocete a fiamma medio-bassa, mescolando, fino ad addensare. Versate in uno stampo scanalato da 1,5 litri inumidito e lasciate raffreddare. Riponete in frigorifero per 6 ore. Prima di servire, immergete brevemente lo stampo in acqua calda e sformate il budino sul piatto da portata.





Abbiamo a cuore
la tua glicemia.



JAX[®] PLUS
LA FIBRA
DOMATRICE
DI ZUCCHERI