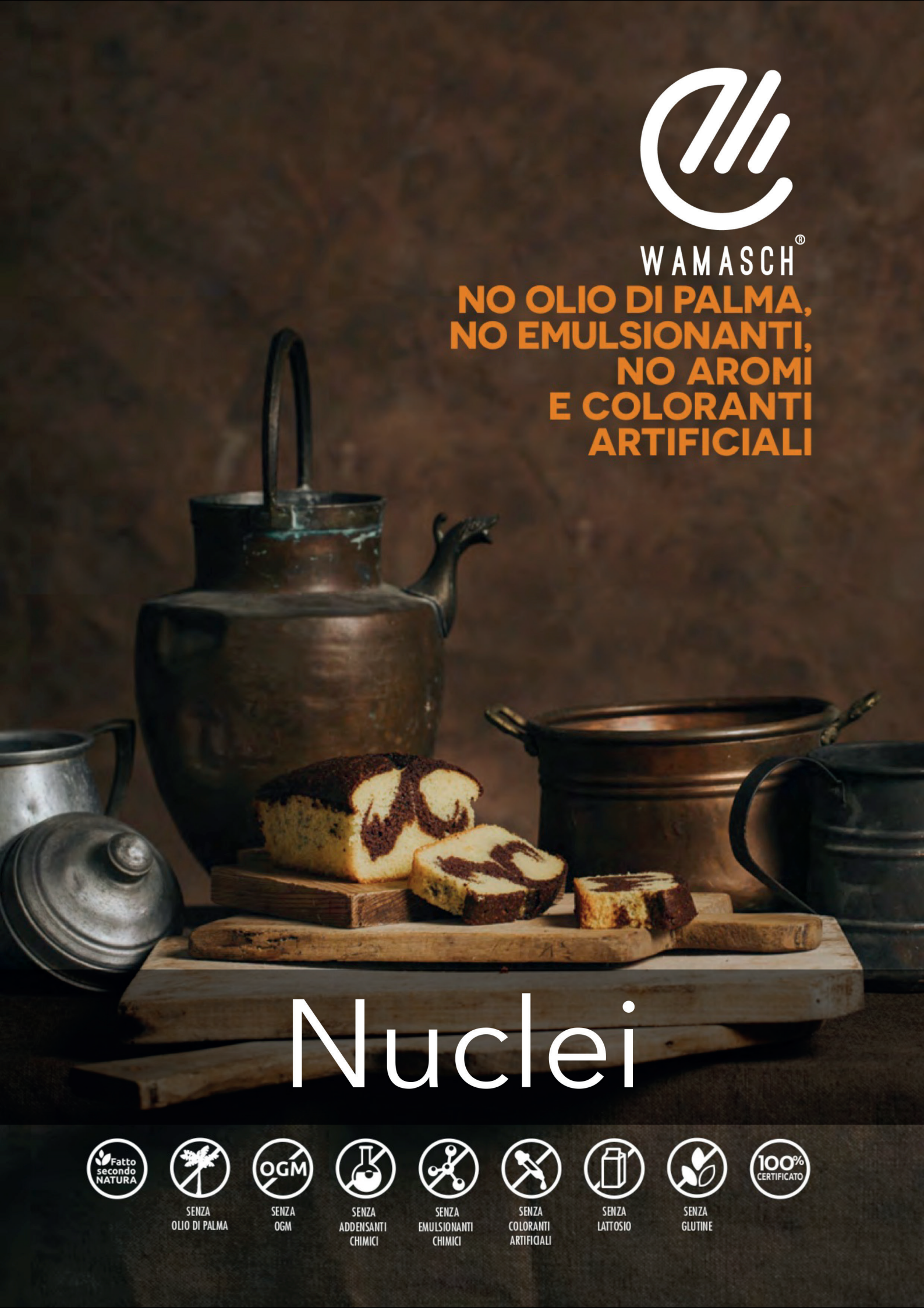
WAMASCH®
NO OLIO DI PALMA,
NO EMULSIONANTI,
NO AROMI
E COLORANTI
ARTIFICIALI
Nuclei
Fatto secondo NATURA
SENZA OLIO DI PALMA
OGM
SENZA OGM
SENZA ADDENSANTI CHIMICI
SENZA EMULSIONANTI CHIMICI
SENZA COLORANTI ARTIFICIALI
SENZA LATTOSIO
SENZA GLUTINE
100% CERTIFICATO

Un'ampia gamma di semilavorati realizzati con passione etica, secondo natura, per offrire al mercato un prodotto più salutare ed equilibrato dal punto di vista nutrizionale.

SENZA GLUTINE

SENZA ADDENSANTI CHIMICI

SENZA EMULSIONANTI CHIMICI

L'intera offerta di Galatea non contiene grassi idrogenati, OGM, coloranti sintetici e rosso cocciniglia.

Nuclei

- **SoftLife Grandi Lievitati 20gr:** aumenta nel tempo morbidezza e fragranza
- **SoftLife Cornetti e Pasticceria 20gr:** aumentare la fragranza nel tempo
- **SoftLife Cioccolato Grandi Lievitati 20gr**
- **SoftLife Cake 20gr:** per paste montate
- **Multifri plus:** addensante naturale
- **Shelfri Bakery:** anti muffa
- **Nucleo Stabilizza:** evita la sineresi nella panna
- **Sfoglia Dorata:** ottima doratura per sfoglia

WAMASCH®

SENZA GLUTINE

SENZA ADDENSANTI

SENZA EMULSIONANTI CHIMICI

SOFT LIFE GRANDI LIEVITATI 20GR

(PANETTONE, PANDORO, COLOMBA)

SOFT LIFE GRANDI LIEVITATI 20GR (cod.78357)

COS'È:
Nucleo altamente tecnologico a base di FIBRE VEGETALI e PARTI ENZIMATICHE

PERCHÈ USARLO:
Dona fragranza, il giusto grado di umidità e di morbidezza per più di 80gg a tutti i grandi lievitati, riducendo l'essicazione del prodotto e garantendo un'etichetta completamente pulita, senza emulsionanti di sintesi.

PLUS:
100% Naturale, facile da usare, senza emulsionanti.
Grazie alle sue componenti il Soft Life 20 Grandi Lievitati è in grado di aiutare anche l'importante lavoro della farina.

IDEALE PER:
la produzione di grandi lievitati (Panettoni/Pandoro/Veneziana/Colombe) sia in pezzatura grande che monoporzione

COME SI USA:
il prodotto va sempre mescolato alla farina dell'ultimo impasto. Diretto nel caso di mono-impasti.

DOSAGGIO:
15g/20g per Kg Farina (di tutta la ricetta), inserita nell'ultimo impasto

NOTA IMPORTANTE:
GLI INGREDIENTI CHE COMPONGONO IL SOFT NON VANNO AD INTERFERIRE CON LA FORMAZIONE E SVILUPPO DELL'IMPASTO.
IL SOFT DA LA SUA MASSIMA PERFORMANCE DURANTE LA COTTURA

WAMASCH®

SENZA GLUTINE

SENZA ADDENSANTI

SENZA EMULSIONANTI CHIMICI

SOFT LIFE
PRIMA COLAZIONE 20GR

(SFOGLIATA E NON)

SOFT LIFE PRIMA COLAZIONE 20GR (cod. 78358)

COS'È:
Nucleo altamente tecnologico a base di FIBRE VEGETALI e PARTI ENZIMATICHE, bilanciato per la produzione della Pasticceria da colazione, sfogliata e non

PERCHÈ USARLO:
Dona fragranza, umidità e morbidezza per più di 30h a tutta la pasticceria da colazione sfogliata e non, anche dopo l'abbattimento e rigenerazione del prodotto cotto - riducendo a 0 gli sprechi, senza l'ausilio di emulsionanti di derivazione sintetica

PLUS:
100% Naturale, facile da usare, senza emulsionanti. Il prodotto consente di aumentare la fragranza del prodotto per tutta la giornata. Indicato anche per prodotti abbattuti dopo la cottura

IDEALE PER:
la produzione di tutta la pasticceria da colazione, lievitata/non lievitata/fritta

COME SI USA:
il prodotto va sempre mescolato alla farina. Non va aggiunto ad impasto finito

DOSAGGIO:
15g/20g per Kg Farina (1,5-2% sul peso della farina di tutta la ricetta)

Nota: **GLI INGREDIENTI CHE COMPONGONO IL SOFT NON VANNO AD INTERFERIRE CON LA FORMAZIONE E SVILUPPO DELL'IMPASTO.**
IL SOFT DA LA SUA MASSIMA PERFORMANCE DURANTE LA COTTURA

WAMASCH®

SENZA GLUTINE

SENZA ADDENSANTI

SENZA EMULSIONANTI CHIMICI

SOFT LIFE CIOCCOLATO GRANDI LIEVITATI 20GR

(PANETTONE, PANDORO, COLOMBA, VENEZIANA)

SOFT LIFE CIOCCOLATO GRANDI LIEVITATI 20GR (cod. 78359)

COS'È:
Nucleo altamente tecnologico a base di FIBRE VEGETALI, PARTI ENZIMATICHE.

PERCHÈ USARLO:
Dona fragranza, il giusto grado di umidità e di morbidezza per più di 80gg a tutti i Grandi Lievitati a base di cacao e cioccolato; riducendo l'essicazione repentina del lievitato.
Il tutto garantendo una etichetta completamente pulita del prodotto, senza emulsionanti di sintesi.

PLUS:
100% Naturale, facile da usare, senza emulsionanti.

IDEALE PER:
produzione grandi lievitati (Panettoni, Colombe, Veneziane, Pandoro) a base di cacao e cioccolato

COME SI USA:
il prodotto va sempre mescolato alla farina dell'ultimo impasto.

DOSAGGIO:
15/20gr per Kg Farina (di tutta la ricetta)

NOTA IMPORTANTE: **GLI INGREDIENTI CHE COMPONGONO IL SOFT NON VANNO AD INTERFERIRE CON LA FORMAZIONE E SVILUPPO DELL'IMPASTO.**
IL SOFT DA LA SUA MASSIMA PERFORMANCE DURANTE LA COTTURA

WAMASCH®

SENZA GLUTINE

SENZA ADDENSANTI

SENZA EMULSIONANTI CHIMICI

SOFT LIFE CAKE 20GR

(SFOGLIATA E NON)

SOFT LIFE CAKE 20GR (cod. 78363)

COS'È:
Prodotto altamente tecnologico a base di FIBRE VEGETALI e PARTI ENZIMATICHE

PERCHÈ USARLO:
dona fragranza, il giusto grado di umidità e di morbidezza nel tempo, in tutte le paste montate grasse (cake/muffin/plum cake ecc ecc)

PLUS:
100% Naturale, facile da usare, senza emulsionanti. Il prodotto consente di aumentare la fragranza del prodotto per tutta la giornata. Indicato anche per prodotti abbattuti dopo la cottura

IDEALE PER:
la produzione di tutte le paste montate grasse, prolungando la fragranza e morbidezza dei prodotti, dando la possibilità al pasticcere di produrre in etichetta completamente pulita una pasticceria per il consumo quotidiano (tipo merendine)

COME SI USA:
il prodotto va sempre mescolato alla farina. Non va aggiunto ad impasto finito

DOSAGGIO:
15g/20g per Kg Farina (di tutta la ricetta)

Nota: **GLI INGREDIENTI CHE COMPONGONO IL SOFT NON VANNO AD INTERFERIRE CON LA FORMAZIONE E SVILUPPO DELL'IMPASTO.**
IL SOFT DA LA SUA MASSIMA PERFORMANCE DURANTE LA COTTURA

WAMASCH®

SENZA GLUTINE

SENZA ADDENSANTI

SENZA EMULSIONANTI CHIMICI

MULTIFRI PLUS

NUCLEI PER PASTICCERIA

MULTIFRI PLUS (cod. 78317)

COS'È:
Nucleo altamente tecnologico a base di FIBRE VEGETALI

PERCHÈ USARLO:
Evita le sineresi per la sua funzione di idro-colloide (addensante senza rilasciare mai l'acqua libera)

PLUS:
100% Naturale, facile da usare, senza emulsionanti, senza addensanti chimici

IDEALE PER:
ideale per l'abbattimento di creme e salse e la produzione di paste montate - muffin, plumcake, pan di spagna etc.

COME SI USA:
Vedi ricettario

DOSAGGIO:
Vedi ricettario

MULTIFRI PLUS
METODO GOLOSA

WAMASCH®

“METODO GOLOSA”PER SALSA / PASSATA DI POMODORO (x 1kg)

Multifri Plus cod. 78317	**2% x kg**

Addensa in modo naturale l’acqua della passata evitando il passaggio dell’acqua nell’impasto e mantenendola morbida anche dopo la cottura senza formare cosi eventuali bordi neri.

“METODO GOLOSA” PER GLASSA DEI LIEVITATI (x 1kg)

Multifri Plus cod. 78317	**3% x kg**

PREPARAZIONE

Questa miscela di fibre aiuta a trattenere l’acqua della glassa e a farla rimanere stabile per più di 80 giorni. La dose va mescolata bene con le polveri (zucchero/farina di mandorle, ecc.).
L’impasto risulterà molto sodo e basterà aggiungere dei liquidi fino a densità voluta.

Il prodotto va sempre mescolato alle polveri; si noterà un rassodamento deciso della glassa, l’indomani basterà aggiungere dei liquidi (albume/acqua) per raggiungere la fluidità desiderata e procedere come di consueto.

”METODO GOLOSA” PER CREMA PASTICCERA (x 1kg)

Multifri Plus cod. 78317	**10 g**
Latte	**1 L**

PREPARAZIONE

Il nucleo lavora sull’acqua ed emulsiona molto bene i grassi agli zuccheri evitando il rompersi della crema dopo il congelamento.

Evitando la sineresi (perdita di umidità) i prodotti (sfoglia/frolla, ecc.) rimarranno più friabili nel tempo.

Si noterà un rassodamento della crema che permetterà di diminuire se non togliere gli amidi della ricetta.

MULTIFRI PLUS
METODO GOLOSA

WAMASCH®

“METODO GOLOSA” PER POCHÉ DA FRUTTA CONGELATA (x 1kg)

Multifri Plus cod. 78317	**10 g**
Zucchero	**225 g**
Frutta surgelata a cubetti	**765 g**

PREPARAZIONE

1. Mescolare lo zucchero con il Mutifri Plus
2. Versare la frutta nella padella
3. Appena comincia a rilasciare l’acqua aggiungere lo zucchero con il Multifri Plus
4. Portare a 85°C e far evaporare fino al formarsi di un gel
5. Far raffreddare

“METODO GOLOSA” PER POCHÉ DI FRUTTA FRESCA (x 1kg)

Multifri Plus cod. 78317	**10 g**
Frutta fresca a pezzetti	**595 g**
Zucchero (prima parte)	**115 g**
Acqua	**200 g**
Zucchero (seconda parte)	**80 g**

PREPARAZIONE

1. Mettere in una padella la frutta con la prima parte di zucchero e l’acqua
2. Portare a 85°C circa
3. Aggiungere la seconda parte di zucchero con il Multifri Plus
4. Riportare a 85°C (assicurarsi che lo zucchero sia ben sciolto) e lasciare evaporare fino a completo assorbimento dell’acqua in eccesso creando così un gel
5. Far raffreddare

MULTIFRI PLUS
METODO GOLOSA

WAMASCH®

“METODO GOLOSA” PER PASTE MONTATE (CAKE)

Multifri Plus cod. 78317	**1,5% - 2% sul peso totale**

PREPARAZIONE

Da inserire nelle polveri **PRIMA dei liquidi.**

“METODO GOLOSA” PER FRUTTA SURGELATA

Multifri Plus cod. 78317	**100 g**
Zucchero	**300 g**

PREPARAZIONE

1. Mescolare lo zucchero con il Mutifri Plus
2. Aggiungere la frutta surgelata rotolante
3. Setacciare
4. Utilizzare

Evita il rilascio di acqua all’interno dei dessert

WAMASCH®

SENZA GLUTINE

SENZA ADDENSANTI

SENZA EMULSIONANTI CHIMICI

SHELFRI BAKERY NATURALE

NUCLEI PER PASTICCERIA

SHELFRI BAKERY NATURALE (COD. 78315)

COS'È:

Nucleo altamente tecnologico a base di FIBRE VEGETALI ed ESTRATTO BOTANICO

PERCHÈ USARLO:

Evita lo sviluppo delle muffe in tutti i prodotti da forno, perchè controlla l'attività dell'acqua libera presente nell'impasto. Quindi, mantiene inalterata a lungo la fragranza e la morbidezza

PLUS:

Facile da usare, senza emulsionanti, addensanti, sorbati ed acidi di vario genere

IDEALE PER:

la produzione di tutti i prodotti da forno, bakery e pasticceria

COME SI USA:

Mescolato alle polveri

DOSAGGIO:

5gr per kg di impasto (max 10g. per kg di impasto)

SHELFRI BAKERY
METODO GOLOSA

WAMASCH®

Utilizzo nei Lievitati

CONSIGLI

Si consiglia di aumentare i liquidi di un 1%, massimo 2%, per dare più morbidezza nel tempo al nostro prodotto.

EVENTUALI

Il prodotto non ha controindicazioni, le uniche varianti che possiamo notare sono:

- un rallentamento della lievitazione (in realtà un miglioramento del prodotto)
- un leggero sentore acidulo, che essendo volatile, non si sentirà più dopo la cottura

COSA PUÒ ACCADERE

L'eccesso di prodotto può provocare:

- il blocco della lievitazione o dell'impasto
- la permanenza della parte aromatica all'interno del prodotto

WAMASCH®

SENZA GLUTINE

SENZA ADDENSANTI

SENZA EMULSIONANTI CHIMICI

GLASSA SFOGLIA DORATA

GLASSA SFOGLIA DORATA (cod. 78110)

COS'È:
Nucleo performante a base di zuccheri e fibre vegetali, bilanciato per la doratura e l'impermeabilizzazione della pasta sfoglia

PERCHÈ USARLO:
per donare una speciale doratura e fragranza alla pasta sfoglia (classica o cannoncini) preservandola dall'assorbimento di umidità

PLUS:
100% Naturale, facile e veloce da usare, ad etichetta completamente pulita

IDEALE PER:
la doratura della pasta sfoglia, facendola rimanere lucida, profumata e croccante per più ore

COME SI USA:
vedi ricettario qui di seguito

DOSAGGIO:
quanto basta

SU RICHIESTA

GLASSA SFOGLIA DORATA
METODO GOLOSA

WAMASCH®

“METODO GOLOSA” PER GLASSA SFOGLIA DORATA

PREPARAZIONE

1. Cospargere con l'ausilio di un setaccio la superfice della pasta sfoglia
2. Infornare come da propria ricetta

OPPURE

1. Cucinare la sfoglia o i cannoncini
2. Far raffreddare
3. Cospargere con l'ausilio di un setaccio la superfice della sfoglia/cannoncini
4. Infornare a 200°C per pochi minuti fino a che la superficie cosparsa si caramelli
5. Togliere dal forno e far raffreddare

NB: questo procedimento può essere fatto poco tempo prima di utilizzare la sfoglia per garantire il massimo della friabilità

WAMASCH®

SENZA GLUTINE

SENZA ADDENSANTI

SENZA EMULSIONANTI CHIMICI

SOFT PANE
20 gr

SOFT PANE 20 GR (COD. 78366)

COS'È:

Nucleo altamente tecnologico a base di FIBRE VEGETALI ed ENZIMI NATURALI

PERCHÈ USARLO:

Dona fragranza, umidità e morbidezza per più di 30h a tutte le tipologie di pane, pizza e prodotti salati, anche dopo l'abbattimento e rigenerazione del prodotto cotto - riducendo a 0 gli sprechi, senza l'ausilio di emulsionanti di derivazione sintetica

PLUS:

100% Naturale, facile da usare, senza emulsionanti. Il prodotto consente di aumentare la fragranza del prodotto per tutta la giornata. Indicato anche per prodotti abbattuti dopo la cottura

IDEALE PER:

la produzione di pane, pizza e prodotti salati

COME SI USA:

Il prodotto va sempre mescolato alla farina

DOSAGGIO:

20g/kg farina da aggiungere all'impasto incordato

WAMASCH®

SENZA GLUTINE

SENZA ADDENSANTI

SENZA EMULSIONANTI CHIMICI

GHIACCIA ORO

MIX PER PASTICCERIA

GHIACCIA ORO (cod. 78350)

COS'È:
Miscela pronta per ghiaccia con il 21% di FARINA DI MANDORLE e NOCCIOLE, FIBRE NATURALI

PERCHÈ USARLO:
Rende il prodotto stabile per più di 80gg, perchè non rilascia l'umidità e blocca la migrazione dell'acqua dal lievitato alla ghiaccia, in una ricetta equilibrata

PLUS:
100% Naturale, facile da usare, senza emulsionanti

IDEALE PER:
produzione di ghiaccia per grandi lievitati e pasticceria da colazione

COME SI USA:
aggiungere albume e olio

DOSAGGIO:
vedi ricettario qui di seguito

GHIACCIA ORO
METODO GOLOSA

WAMASCH®

GHIACCIA ORO

"METODO GOLOSA" PER GHIACCIA CON ALBUME CROCCANTE E CON CREPE

Ghiaccia Oro cod. 78350	**1 Kg**
Albume d'Uovo	**300g**
Olio di girasole	**35 g**

PREPARAZIONE

1 Mettere tutti gli ingredienti in planetaria
2 Miscelare
3 Far riposare la ghiaccia per 5 ore
4 Glassare

NB: per ottenere una Ghiaccia più solida diminuire l'acqua del 3-5%

albume

"METODO GOLOSA" PER GHIACCIA PIU' FLUIDA

Ghiaccia Oro cod. 78350	**1 kg**
Albume d'Uovo	**340g**
Olio di girasole	**35 g**

PREPARAZIONE

1 Mettere tutti gli ingredienti in planetaria
2 Miscelare
3 Far riposare la ghiaccia per 5 ore
4 Glassare