



OK sweeteners

Best Practices



I dolcificanti

OK SWEETENERS

La Linea OK SWEETENERS è una linea di dolcificanti e nuclei professionali nati per garantire risultati ottimali a tutti i livelli di utilizzo produttivo.

In questo manuale affronteremo le principali casistiche di **utilizzo nel mondo della pasticceria e panetteria** con i nostri prodotti OK GOLD e OK GREEN.

Queste innovative miscele nascono con il preciso scopo di **sostituire lo zucchero nel settore produttivo alimentare e nella vita di tutti i giorni**, senza rinunciare alla dolcezza e al gusto.

Le miscele sono costituite da diversi dolcificanti naturali che, attraverso un processo brevettato, vengono co-cristallizzati tra loro. Il risultato è una **miscela di cristalli uniformi** sia nell'aspetto, ma soprattutto nel loro potere di dolcificare. Questa caratteristica, oltre ad essere fondamentale nelle lavorazioni in larga scala, rende il **prodotto equilibrato e gradevole** al palato anche quando è degustato in purezza.





OK
GOLD

OK
GREEN

OK GOLD è un dolcificante di origine naturale a base di eritritolo e sucralosio con un potere dolcificante **tre volte superiore (3X)** rispetto al saccarosio, mentre **OK GREEN** è 100% naturale e composto da eritritolo e stevia e con un potere dolcificante **due volte superiore (2X)** rispetto al saccarosio.

Caratteristiche principali

- ✓ Zero calorie
- ✓ Zero indice glicemico
- ✓ Indicate per i diabetici
- ✓ Ideali se utilizzate in una dieta ipocalorica
- ✓ Ottime per la preparazione di dolci, consentendo una cottura fino a 220°C senza subire trasformazioni organolettiche

CONSIGLIATO DA



NOTA IMPORTANTE:

Le miscele sono state vagliate anche dall'associazione Italiana Diabetici, la quale, a seguito di esami di laboratorio ed utilizzi in vivo prolungati, ha approvato l'utilizzo del loro badge sui nostri prodotti.

Consigli pratici di UTILIZZO

Qui di seguito sono raccolte in macro punti delle informazioni pratiche e utili per un agevole utilizzo delle due miscele.

Potere dolcificante e d'impasto

OK GOLD ha un potere dolcificante 3 volte superiore a quello dello zucchero, per calcolare quanto ne va messo in ricetta, bisogna prendere la **quantità di zucchero presente nella ricetta di partenza e dividerla per 3**.

OK GREEN ha un potere dolcificante 2 volte superiore a quello dello zucchero quindi **basterà utilizzarne solo la metà rispetto lo zucchero utilizzato in ricetta**.

Per ogni ricetta va considerato sia **il potere dolcificante (POD)** del prodotto scelto sia **il potere di impasto** intrinseco dello zucchero che andremo a sostituire, ovvero la capacità di assorbire liquidi e formare massa. Il potere di impasto viene modificato ovviamente andando a rimuovere lo zucchero ed inserendo OK GOLD o OK GREEN in quantità inferiori, quindi dobbiamo ribilanciare la ricetta con l'aumento degli altri ingredienti che riporteranno gli elementi all'equilibrio così da ottenere un prodotto simile all'originale.

Esempio di equivalenze rispetto allo zucchero

Zucchero	OK GREEN (2x)	OK GOLD (3x)
200g	100g	66g
500g	250g	167g
1000g	500g	334g

Reazione di Maillard

Per reazione di Maillard si intende una serie complessa di fenomeni che avvengono a seguito dell'interazione di zuccheri e proteine durante la cottura. I composti che si formano con queste trasformazioni sono caratterizzati dal colore bruno e dal caratteristico profumo di crosta di pane appena sfornato.

Andando a rimuovere lo zucchero nella ricetta originaria ovviamente questa reazione viene meno, quindi per ovviare **all'assenza della Reazione di Maillard nei prodotti da forno, si può utilizzare il latte in polvere** soprattutto per facilitare la corretta doratura che senza la reazione sarebbe più difficile da ottenere.

Fermentazione

In questo genere di lavorazione lo zucchero può essere sostituito senza particolari accorgimenti. Bisognerà solo fare attenzione all'idratazione dell'impasto che probabilmente dovrà essere ridotta. Il tempo di impastamento aumenterà e quindi bisognerà fare attenzione a non scaldare troppo l'impasto. **Per entrambi i dolcificanti è consigliabile scioglierli nei liquidi della ricetta.**

Anche in questo caso conviene utilizzare il latte in polvere per andare ad assorbire i liquidi che avrebbero assorbito lo zucchero o il miele.



Tips e consigli: ribilanciare i secchi.

L'uso di fibre ed enzimi aiuta a mantenere l'umidità all'interno del lievito enfatizzando la morbidezza e la fragranza e allungando la shelf life di 2 mesi.

A seconda del prodotto e della marca usata, si inserisce dal 0,5% al 2% sul peso della farina.

Solubilità

Per una migliore resa, in alcune lavorazioni come la pasta frolla, consigliamo di **sciogliere il dolcificante prima in un liquido**. In caso contrario si potrebbero vedere i cristalli anche dopo la cottura.

Per la frolla vanno bene entrambe le miscele, ma la lavorabilità cambierà lievemente in base a quale si utilizza. Per la frolla classica, ad esempio Biscotti o Crostate, notiamo che l'OK GOLD lascia un impasto più asciutto e più facile da tagliare mentre per la frolla montata l'OK GREEN lascia un prodotto più malleabile e quasi completamente simile all'originale.

Sweetformula

La nostra Sweet formula vi permetterà di convertire facilmente qualsiasi ricetta in una equivalente, utilizzando i nostri prodotti OK GOLD o OK GREEN.

Per utilizzarla vi basterà partire dalla ricetta originale, decidere il prodotto da utilizzare

tra i due della gamma e ricavare grazie alla formula le quantità corrispondenti di ogni ingrediente. Questo vi permetterà di ottenere un prodotto quasi completamente simile all'originale.

1. Selezionare un prodotto tra OK GREEN e OK GOLD. Dividere la quantità di zucchero della ricetta originale per 2 (nel caso di OK GREEN) e per 3 (nel caso di OK GOLD).

2. Calcolare la differenza tra la quantità di zucchero della ricetta originale e la quantità di dolcificante ottenuta.

3. Calcolare i grammi totali degli ingredienti presenti nella ricetta (es. grammi di farina + grammi di burro + grammi di OK GOLD/OK GREEN + ecc..)

4. Calcolare la percentuale di ogni ingrediente nella ricetta con una semplice proporzione:

$$\text{GR. TOTALI INGREDIENTI} : 100 = \text{GR. DELL'INGREDIENTE SPECIFICO} : X$$

5. Una volta ricavati questi dati, è possibile utilizzare la SWEET FORMULA:

$$\frac{(\text{GR. ZUCCHERO} - \text{GR. OK GOLD/OKGREEN}) * \% \text{ INGREDIENTE}}{100 - \% \text{ OK GOLD/OK GREEN}}$$

6. La cifra ottenuta andrà sommata alla quantità dell'ingrediente iniziale

Esempio applicato: PASTE DI MELIGA

PASTE DI MELIGA (con zucchero)

Ingredienti	Quantità
Farina	800 gr.
Fumetto	400 gr.
Burro	700 gr.
Zucchero	700 gr.
Uova	300 gr.
Limone	40 gr.
Miele	20 gr.

1. Selezioniamo "OK GOLD" come sostituto allo zucchero. Ricordiamo che OK GOLD ha un potere dolcificante 3 volte superiore a quello dello zucchero, quindi:

$$700 \text{ gr} : 3 = \sim 231 \text{ gr di OK GOLD}$$

2. Sottraiamo la quantità ottenuta di OK GOLD a quella di zucchero:

$$700 - 231 = 469 \text{ gr}$$

3. Calcoliamo i grammi totali degli ingredienti della ricetta:

$$800 \text{ gr farina} + 400 \text{ gr fumetto} + 700 \text{ gr burro} + 231 \text{ gr OK GOLD} + 300 \text{ gr uova} \\ + 40 \text{ gr limone} + 20 \text{ gr miele} = \mathbf{2491 \text{ gr totali}}$$

4. Calcoliamo la percentuale di ogni ingrediente nella ricetta, ad esempio la farina, con una semplice proporzione:

$$\begin{aligned} \text{GR. TOTALI INGREDIENTI} : 100 &= \text{GR. FARINA} : X \\ 2491 : 100 &= 800 : x \\ x &= 100 \cdot 800 / 2491 = 32,12\% \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{GR. TOTALI INGREDIENTI} : 100 &= \text{GR. OK GOLD} : X \\ 2491 : 100 &= 231 : x \\ x &= 100 \cdot 231 / 2491 = 9,27\% \end{aligned}$$

ecc..

5. Utilizziamo la **SWEETFORMULA**:

$$\frac{(\text{GR. ZUCCHERO} - \text{GR. OK GOLD/OKGREEN}) \cdot \% \text{ INGREDIENTE}}{100 - \% \text{ OK GOLD/OK GREEN}} = \frac{469 \cdot 32,12}{100 - 9,27} = 166$$

6. Sommiamo la cifra ottenuta alla quantità iniziale dell'ingrediente:

$$166 + 800 \text{ (grammi farina iniziali)} = 966 \text{ (grammi di farina finali)}$$



Seguiamo la stessa procedura per tutti gli ingredienti fino ad ottenere la ricetta finale che utilizza **231 gr. di OK GOLD**:

PASTE DI MELIGA (con OK GOLD)			
Ingredienti	Quantità	Percentuali	Quantità finale
Farina tipo 1	800 gr.	32,12%	966 gr.
Fumetto	400 gr.	16,06%	483 gr.
Burro	700 gr.	28,10%	845 gr.
Uova	300 gr.	12,04%	62 gr.
Limone	40 gr.	1,60%	8 gr.
Miele	20 gr.	0,80%	4 gr.

Procedimento:

Montare a crema il burro con il prodotto, il limone e il miele ed inserire successivamente pian piano le uova e montare finché non si otterrà una bella crema. Unire successivamente la farina e il fumetto fino al completo assorbimento.

***N.B.** I numeri non corrispondono esattamente perché è stata arrotondata con valori più sensati andando a riequilibrare parte secca e parte umida.*

Per avere una frolla friabile o adatta ad assorbire liquidi (come i biscotti per il latte) si può aggiungere alla ricetta un agente lievitante.

Utilizzando questa formula si permette al glutine di lavorare e di creare grazie alle uova intere, l'effetto croccante della frolla e al burro di donare la consistenza che aveva in origine.



Ricette

Di cosa tenere conto?

Ogni forno e ogni laboratorio professionale lavora in maniera diversa, per questo i tempi e le temperature di cottura sono approssimative. È possibile, ovviamente, prenderle come riferimento, ma è altrettanto necessario modificarle in base

alle proprie necessità tenendo conto che ogni prodotto prende meno colore di quello originale. Per questo motivo sarà necessario prestare molta attenzione alle prime infornate, al fine di evitare di cuocere troppo il prodotto.



Ricette

BISCOTTI AL CACAO

Ingredienti	OK GREEN	OK GOLD
Farina tipo 1	667 gr.	692 gr.
Dolcificante	165 gr.	110 gr.
Burro	467 gr.	485 gr.
Uova	208 gr.	216 gr.
Cacao amaro	67 gr.	69 gr.
Buccia d'arancia	33 gr.	35 gr.

Procedimento:

Montare a crema il burro con il dolcificante scelto e la buccia d'arancia.

Inserire successivamente pian piano le uova e montare finché non si otterrà una bella crema.

Unire quindi la farina e il cacao amaro fino al completo assorbimento.



Note: Nelle paste al cacao è stata modificata una ricetta con lo zucchero a velo. La formula è la stessa, ma bisogna aggiungere all'uovo della ricetta originale un 10% in più perché nella conversione da zucchero a velo a zucchero semolato, cambiano gli assorbimenti.



Tips: La lavorazione della frolla montata sarà più lunga. Il burro metterà più tempo ad assorbire le uova e quindi andrà fatta una montata più lunga.



Ricette

BISCOTTI PER IL LATTE

Ingredienti	OK GREEN	OK GOLD
Farina tipo 1	580 gr.	612 gr.
Farina integrale	580 gr.	612 gr.
Burro	695 gr.	735 gr.
Uova	235 gr.	270 gr.
Agente lievitante	16 gr.	16 gr.
Vaniglia	12 gr.	12 gr.
Dolcificante	300 gr.	180 gr.

Procedimento:

Impastare burro, uova, aromi ed il dolcificante scelto e una volta amalgamati aggiungere il resto degli ingredienti. Mettere in frigo a +4 tutta la notte. Tutte le frolle vanno cotte a 170°- 180° per 30 minuti con valvola aperta.



Ricette

CREMA PASTICCERA

Ingredienti	OK GREEN	OK GOLD
Latte	1000 gr.	1000 gr.
Panna	250 gr.	250 gr.
Vaniglia	2 gr.	2 gr.
Limone	4 gr.	4 gr.
Dolcificante	125 gr.	83 gr.
Tuorli	300 gr.	300 gr.
Amido	95 gr.	95 gr.
Sale	2 gr.	2 gr.

Procedimento:

Mettere in un pentolino il latte, la panna, gli aromi e la miscela scelta, quindi portare a ebollizione. Nel frattempo mescolare tuorlo e amido e sale fino ad avere un impasto cremoso. Stemperare il latte misto con il tuorlo e far cuocere per qualche minuto o fino addensarsi del prodotto. Versare su una teglia, coprire con pellicola e abbattere in positivo. La crema va consumata in massimo 3 giorni e conservata a +4.



Ricette

CROISSANT

Ingredienti	OK GREEN	OK GOLD
Farina tipo 1	1000 gr.	1000 gr.
Biga	1000 gr.	1000 gr.
Lievito	50 gr.	50 gr.
Burro	150 gr.	150 gr.
Dolcificante	75 gr.	50 gr.
Sale	18 gr.	18 gr.
Vaniglia	2 gr.	2 gr.
Latte intero	50 gr.	50 gr.
Acqua	400 gr.	400 gr.
Arancio grattugiato	10 gr.	10 gr.
Aromi	q.b.	q.b.

Procedimento (dose per 500 gr di burro piatto)

Impastare tutti gli ingredienti insieme finchè si otterrà un impasto liscio e ben cordato. Mettere a -18 per 12h e poi a +4. Aggiungere il burro e passare in sfogliatrice con due pieghe, una da 3 e una da 4. Far riposare e poi appiattire come consuetudine e tagliare i triangoli per i croissant.

**Ricetta biga: 1000 gr. di farina, 10 gr. di lievito, 500 gr. di acqua. Lasciare lievitare 8 ore a 22° oppure 18-24 ore a 4/8°*



Note: I nostri tecnologi consigliano L'OK Green per questa lavorazione.



Ricette

BRIOCHE

Ingredienti	OK GREEN	OK GOLD
Farina tipo 1	1000 gr.	1000 gr.
Biga	1000 gr.	1000 gr.
Uova	150 gr.	150 gr.
Tuorli	100 gr.	100 gr.
Dolcificante	120 gr.	80 gr.
Burro	300 gr.	300 gr.
Acqua	250 gr.	250 gr.
Sale	18 gr.	18 gr.
Latte intero	50 gr.	50 gr.
Aromi	q.b.	q.b.
Lievito	50 gr.	50 gr.

Procedimento:

Impastare farina e la biga*, latte, lievito, sale, le uova e il mix tuorli/acqua/prodotto. Il mix è stato creato per sciogliere meglio il prodotto.

Formare l'impasto e aggiungere il burro e gli aromi.

Una volta assorbito, far incordare il prodotto (sarà molto morbido, ma l'importante che sia incordato - *se viene utilizzata una tuffante, la lavorazione sarà più facile*
Attenzione: non fare scaldare troppo l'impasto!).

Mettere l'impasto a lievitare in un contenitore per 1 ora/1 ora e mezza a 28°- 29°.

Formare delle palline da 90 grammi e mettere a lievitare a 28°- 29° per 1 ora e mezza/2ore. Cuocere a 180° per 25 – 30 minuti.

***Ricetta biga: 1000 gr. di farina, 10 gr. di lievito, 500 gr. di acqua. Lasciare lievitare 8 ore a 22° oppure 18-24 ore a 4°/8°**



Ricette

BUGIE

senza zuccheri aggiunti

Ingredienti	OK GREEN	OK GOLD
Farina	1000 gr.	1000 gr.
Acqua	150 gr.	150 gr.
Uova	350 gr.	350 gr.
Burro	80 gr.	80 gr.
Dolcificante	150 gr.	100 gr.
Sale	6 gr.	6 gr.
Vaniglia	2 gr.	2 gr.
Limone	5 gr.	5 gr.

Procedimento:

Impastare tutti gli ingredienti insieme finché si ha un impasto liscio e ben cordato. Mettere in frigo per 12 ore.

Le quantità di dolcificante inserite in ricetta sono la somma di tutti gli zuccheri che compongono l'impasto. Sono infatti da considerare anche gli zuccheri utilizzati per lo spolvero. Oltre a questo aspetto, togliendo il vino, si ha una riduzione del 20% (su ml sostanza alcolica) degli zuccheri contenuti nel vino.



Ricette

BOMBOLONI FRITTI

senza zuccheri aggiunti

Ingredienti	OK GREEN	OK GOLD
Farina	1000 gr.	1000 gr.
Biga	1000 gr.	1000 gr.
Uova	150 gr.	150 gr.
Tuorli	100 gr.	100 gr.
Dolcificante	120 gr.	80 gr.
Burro	300 gr.	300 gr.
Latte intero	50 gr.	50 gr.
Acqua	250 gr.	250 gr.
Sale	18 gr.	18 gr.
Lievito	50 gr.	50 gr.
Aromi	q.b.	q.b.

Procedimento:

Impastare farina, biga, lievito, sale, latte intero, le uova e il mix tuorli+acqua+prodotto. Il mix è stato fatto per sciogliere meglio il prodotto.

Formare l'impasto e aggiungere il burro e gli aromi. Una volta assorbito, far incordare il prodotto. Sarà molto morbido, ma l'importante che sia incordato. Se viene utilizzata una tuffante, sarà sicuramente più facile la lavorazione. Attenzione a non fare scaldare troppo l'impasto. Mettere l'impasto a lievitare in un contenitore per 1h-1,3h a 24°- 25°. Formare delle palline da 90gr e mettere al lievitare a 28°- 29° per 1,3h-2h. Cuocere in olio bollente a 170/180 gradi.

**Ricetta biga: 1000 gr. di farina, 10 gr. di lievito, 500 gr. di acqua. Lasciare lievitare 8 ore a 22° oppure 18-24 ore a 4°/8°*



Ricette

PAN DI SPAGNA

Ingredienti	OK GREEN	OK GOLD
Farina tipo 1	570 gr.	570 gr.
Uova	1000 gr.	1000 gr.
Dolcificante	215 gr.	130 gr.
Lievito chimico	8 gr.	8 gr.
Limone	10 gr.	10 gr.
Sale	3 gr.	3 gr.

Procedimento:

Montare le uova, aggiungere il dolcificante, il limone e il sale finché si otterrà un composto fermo e spumoso. Inserire la farina, il latte in polvere e il lievito chimico setacciati e mescolare delicatamente dall'alto verso il basso. Cuocere a 200 ° C per 15-20 minuti.



Ricette

MERINGHE

Con sciroppo semplice:

Ingredienti	Quantità
Sciroppo semplice	263 gr.
Albume	1 albume

Per lo sciroppo:

Ingredienti	Quantità
Acqua	200 gr.
OK GREEN	170 gr.
Xanthana	2.5 gr.

Procedimento:

Unire acqua e ok green in una pentola. Cuocere il mix per circa 15 minuti. Dopo la cottura aggiungere l'addensante. Mescolare vigorosamente affinché la xanthana si dissolva.

Senza sciroppo:

Ingredienti	Quantità
Albume	120 gr.
OK GREEN	150 gr.
Gomma Xanthana	2 gr.
Proteine di patata	3 gr.
Acqua	60 gr.

Procedimento:

Cuocere acqua e ok green a 125°C, versare sugli albumi precedentemente stabilizzati con le polveri (patata e xanthana) fino a raffreddamento.

OK sweeteners

è un brand di:



NATURAE
VICTUS
INTERNATIONAL

+39 0171 174 0820
info@naturaevictus.com
www.naturaevictus.com



Questo documento è stato sviluppato grazie al Pasticcere Davide Moro Laboratorio in Piazza XXIV Maggio, 1 10060 Cercenasco (TO)