· QUALITÀ ·
MASTERLINE
· SERVIZIO ·

La mia marca di fiducia per risultati d'eccellenza

iDOSEDORO

PRESTIGE · GRAN PRESTIGE · TOP GLASS



UNA GAMMA COMPLETA PER TUTTE LE LAVORAZIONI DI IMPASTI LIEVITATI E RICORRENZE

UNA GAMMA PREPARATA CON **FARINE PRODOTTE IN ITALIA**

La nuova gamma per lievitate da ricorrenza Masterline è simbolo di origine garantita, sicurezza alimentare e rispetto della tradizione. È solo grazie a materie prime di alta qualità come le nostre farine che Prestige e Gran Prestige garantiscono sicurezza nella lavorazione e un eccellente risultato finale.

QUALITÀ DEGLI INGREDIENTI



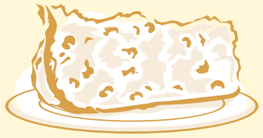
CON LIEVITO MADRE

Indispensabile nella produzione di tutti i dolci lievitati da ricorrenza, contribuisce in modo inimitabile all'aroma, al profumo, alla fragranza e alla prolungata freschezza.



ALTISSIMA QUALITÀ DEL PRODOTTO FINITO

Miglioramento della sofficità e prolungata freschezza nel tempo.



GUSTO

Tutta la golosità e l'aroma tipico delle lievitate da ricorrenza.
Il gusto ricco e la genuinità delle materie prime di alta qualità:
l'originale sapore della tradizione.



UNA GAMMA COMPLETA PER TUTTE LE LAVORAZIONI DI IMPASTI LIEVITATI E RICORRENZE



NUOVA RICETTA APPLICATIVA CON UN RIDOTTO DOSAGGIO DI LIEVITO DI BIRRA

Le nuove ricette di Prestige e Gran Prestige garantiscono un ottimo sviluppo degli impasti in lievitazione e una riduzione dei tempi di lavorazione... da oggi con una dose ridotta di lievito di birra.

LAVORABILITÀ DEL PRODOTTO



ECCELLENTE LAVORABILITÀ

Impasti ancora più elastici e di facile manipolazione. La qualità delle farine favorisce un ottimale incorporamento degli ingredienti ed arricchimento degli impasti.



VERSATILITÀ PROCESSO PRODUTTIVO

Ricetta classica con lievitazione notturna, o ricetta rapida con lavorazione in giornata.



VOLUME E STRUTTURA

Ottimo sviluppo garantito, alveolatura interna regolare e tipica, struttura della pasta elastica e soffice, eccezionale solubilità al palato.

RICETTE
PANETTONE E COLOMBA

PANETTONE e COLOMBA (2 impasti)
LIEVITAZIONE NOTTURNA

Ricetta conforme al D.M. 22 luglio 2005 “Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno”

INGREDIENTI PRE-IMPASTO

Prestige/Gran Prestige	2000 g
Acqua*	900/865 g
Lievito	15 g
Zucchero	150 g
Tuorlo d’uova (fresche di categoria A)	220 g
Burro Classique	400 g

*900 g per mix **Prestige** – 865 g per mix **Gran Prestige**

PROCEDIMENTO

Miscelare PRESTIGE/GRAN PRESTIGE con acqua, lievito e tuorli per circa 20 minuti* e comunque fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Incorporare poi lo zucchero e successivamente il burro fino a completa amalgama (temperatura finale dell’impasto circa 26-28°C). Mettere l’impasto così ottenuto in cella di lievitazione a 23-25°C con umidità del 75-80% per 11-12 ore o comunque fino alla quintuplicazione del volume iniziale.

*I tempi d’impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto). Per impastatrici a spirale i tempi si riducono a circa 12-14 minuti.

INGREDIENTI IMPASTO

Pre-impasto

Prestige/Gran Prestige	850 g
Acqua	170 g
Zucchero	450 g
Tuorlo d’uova (fresche di categoria A)	210 g
Burro Classique	500 g
Frutta candita	800 g
Uvetta	800 g
Aromi	q.b.

PROCEDIMENTO

Impastare il pre-impasto, il PRESTIGE/GRAN PRESTIGE e l’acqua per circa 20/25 minuti*, sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto (VELO); aggiungere lo zucchero avendo cura di farlo assorbire bene, poi i tuorli, il burro (ammorbidito) e gli aromi ed infine la frutta, che sarà stata precedentemente scaldata, in modo da ottenere una temperatura finale dell’impasto di circa 28-29°C.

Mettere l’impasto così ottenuto in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità 80-85% per 45-50 minuti.

Spezzare l’impasto del peso desiderato (es. per pezzature da 1kg pesare 1100g d’impasto) ed arrotondare. Lasciar riposare 15 minuti fino al formarsi di una leggera “pelle”, quindi tornire nuovamente e porre negli appositi stampi. Collocare in cella di lievitazione alla temperatura di 29-30°C a U.R. 80-85% e lasciar lievitare per 4-5 ore circa fino a quando l’impasto ha raggiunto il bordo superiore del pirottino. Togliere dalla cella e lasciar riposare a temperatura ambiente per altri 15 minuti fino alla formazione di un sottile strato di “pelle” sulla superficie.

*I tempi d’impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto). Per impastatrici a spirale i tempi si riducono a circa 16-18 minuti.

COTTURA (per pezzature da 1 Kg)

In forno statico
Cuocere a 185°C per 50-55 minuti
(i primi 40 minuti con valvola chiusa, gli ultimi 10-15 minuti con valvola aperta)

In forno ventilato
Cuocere a 155-160°C per 50-55 minuti
(i primi 45-50 minuti con valvola chiusa, gli ultimi 5 minuti con valvola aperta)

PREPARAZIONE PER LA COTTURA
Per il Panettone tagliare la superficie a croce e porre al centro una noce di burro. Per la Colomba spalmare la superficie con glassa preparata con mix DoseDoro TOP GLASS, mandorle intere (minimo 2% in peso sul prodotto finito come da disciplinare, es. per pezzature da 1kg almeno 20g di mandorle) e zucchero a granella grossa; quindi spolverare con zucchero a velo.

N.B. A fine cottura i prodotti vanno capovolti ed appesi con gli appositi spilli, fino a completo raffreddamento.

PANETTONE e COLOMBA (2 impasti)
LAVORAZIONE IN GIORNATA

Ricetta conforme al D.M. 22 luglio 2005 “Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno”

INGREDIENTI PRE-IMPASTO

Prestige/Gran Prestige	1500 g
Acqua*	600/580 g
Lievito	45 g
Zucchero	50 g
Tuorlo d’uova (fresche di categoria A)	220 g
Burro Classique	160 g

*600 g per mix **Prestige** – 580 g per mix **Gran Prestige**

PROCEDIMENTO

Miscelare PRESTIGE/GRAN PRESTIGE con acqua, lievito di birra e tuorli per circa 20 minuti* e comunque fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Incorporare poi lo zucchero e successivamente il burro fino a completa amalgama (temperatura finale dell’impasto circa 26-28°C). Mettere l’impasto così ottenuto in cella di lievitazione a 28°C con umidità dell’80-85% per 2 ore circa o comunque fino alla quintuplicazione del volume iniziale.

*I tempi d’impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto). Per impastatrici a spirale i tempi si riducono a circa 12-14 minuti.

INGREDIENTI IMPASTO

Pre-impasto

Prestige/Gran Prestige	1300 g
Acqua	430 g
Zucchero	550 g
Tuorlo d’uova (fresche di categoria A)	210 g
Burro Classique	740 g
Frutta candita	800 g
Uvetta	800 g
Aromi	q.b.

PROCEDIMENTO

Impastare il pre-impasto, il PRESTIGE/GRAN PRESTIGE e l’acqua per circa 20/25 minuti*, sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto (VELO); aggiungere lo zucchero avendo cura di farlo assorbire bene, poi i tuorli, il burro (ammorbidito) e gli aromi ed infine la frutta, che sarà stata precedentemente scaldata, in modo da ottenere una temperatura finale dell’impasto di circa 28-29°C.

Mettere l’impasto così ottenuto in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità 80-85% per 45-50 min.
Spezzare l’impasto del peso desiderato (es. per pezzature da 1kg pesare 1100g di impasto) ed arrotondare. Lasciar riposare 15 minuti fino al formarsi di una leggera “pelle”, quindi tornire nuovamente e porre negli appositi stampi. Collocare in cella di lievitazione alla temperatura di 29-30°C a U.R. 80-85% e lasciar lievitare per 4-5 ore circa fino a quando l’impasto ha raggiunto il bordo superiore del pirottino. Togliere dalla cella e lasciar riposare a temperatura ambiente per altri 15 minuti fino alla formazione un sottile strato di “pelle” sulla superficie.

*I tempi d’ impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto). Per impastatrici a spirale i tempi si riducono a circa 16-18 minuti.

COTTURA (per pezzature da 1 Kg)

In forno statico
Cuocere a 185°C per 50-55 minuti
(i primi 40 minuti con valvola chiusa, gli ultimi 10-15 minuti con valvola aperta)

In forno ventilato
Cuocere a 155-160°C per 50-55 minuti
(i primi 45-50 minuti con valvola chiusa, gli ultimi 5 minuti con valvola aperta)

PREPARAZIONE PER LA COTTURA
Per il Panettone tagliare la superficie a croce e porre al centro una noce di burro.Per la Colomba spalmare la superficie con glassa preparata con mix DoseDoro TOP GLASS, mandorle intere (minimo 2% in peso sul prodotto finito come da disciplinare, es. per pezzature da 1kg almeno 20g di mandorle) e zucchero a granella grossa; quindi spolverare con zucchero a velo.

N.B. A fine cottura i prodotti vanno capovolti ed appesi con gli appositi spilli, fino a completo raffreddamento.

PANETTONE e COLOMBA (2 impasti)

RICETTA ARRICCHITA

Ricetta conforme al D.M. 22 luglio 2005 “Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno”

INGREDIENTI PRE-IMPASTO

Prestige/Gran Prestige	2000 g
Acqua*	900/865 g
Lievito	15 g
Zucchero	150 g
Tuorlo d’uova (fresche di categoria A)	220 g
Burro Classique	400 g

*900 g per mix **Prestige** – 865 g per mix **Gran Prestige**

PROCEDIMENTO

Miscelare PRESTIGE/GRAN PRESTIGE con acqua, lievito e tuorli per circa 20 minuti* e comunque fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Incorporare poi lo zucchero e successivamente il burro fino a completa amalgama (temperatura finale dell’impasto circa 26-28°C). Mettere l’impasto così ottenuto in cella di lievitazione a 23-25°C con umidità del 75-80% per 11-12 ore o comunque fino alla quintuplicazione del volume iniziale.

*I tempi d’impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto). Per impastatrici a spirale i tempi si riducono a circa 12-14 minuti.

INGREDIENTI IMPASTO

Pre-impasto	
Prestige/Gran Prestige	850 g
Latte	65 g
Uova (fresche di categoria A)	65 g
Zucchero	400 g
Miele	100 g
Tuorlo d’uova (fresche di categoria A)	300 g
Burro Classique	670 g
Burro di cacao	50 g
Frutta candita	900 g
Uvetta	850 g
Bacca di vaniglia	q.b.

PROCEDIMENTO

Impastare il pre-impasto, il PRESTIGE/GRAN PRESTIGE, il latte e le uova per circa 20/25 minuti*, sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto (VELO); aggiungere lo zucchero, il miele e la bacca di vaniglia avendo cura di farli assorbire bene, poi i tuorli, il burro (ammorbidito) ed infine la frutta, che sarà stata precedentemente scaldata, in modo da ottenere una temperatura finale dell’impasto di circa 28-29°C.
Mettere l’impasto così ottenuto in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità 80-85% per 45-50 minuti.
Spezzare l’impasto del peso desiderato (es. per pezzature da 1kg pesare 1100g d’impasto) ed arrotondare. Lasciar riposare 15 minuti fino al formarsi di una leggera “pelle”, quindi tornire nuovamente e porre negli appositi stampi. Collocare in cella di lievitazione alla temperatura di 29-30°C a U.R. 80-85% e lasciar lievitare per 4-5 ore circa fino a quando l’impasto ha raggiunto il bordo superiore del pirottino. Togliere dalla cella e lasciar riposare a temperatura ambiente per altri 15 minuti fino alla formazione un sottile strato di “pelle” sulla superficie.

*I tempi d’impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto). Per impastatrici a spirale i tempi si riducono a circa 16-18 minuti.

COTTURA (per pezzature da 1 Kg)

In forno statico
Cuocere a 185°C per 50-55 minuti
(i primi 40 minuti con valvola chiusa, gli ultimi 10-15 minuti con valvola aperta)

In forno ventilato
Cuocere a 155-160°C per 50-55 minuti
(i primi 45-50 minuti con valvola chiusa, gli ultimi 5 minuti con valvola aperta)

PREPARAZIONE PER LA COTTURA
Per il Panettone tagliare la superficie a croce e porre al centro una noce di burro.
Per la Colomba spalmare la superficie con glassa preparata con TOP GLASS, mandorle intere (minimo 2% in peso sul prodotto finito come da disciplinare, es. per pezzature da 1kg almeno 20g di mandorle) e zucchero a granella grossa; quindi spolverare con zucchero a velo.

N.B. A fine cottura i prodotti vanno capovolti ed appesi con gli appositi spilli, fino a completo raffreddamento.

STELLA GOURMET
ZAFFERANO E CIOCCOLATO

INGREDIENTI PRE-IMPASTO

Prestige/Gran Prestige	2000 g
Acqua*	900/865 g
Lievito	15 g
Zucchero	150 g
Tuorlo d'uova (fresche di categoria A)	220 g
Burro Classique	400 g

*900 g per mix **Prestige** – 865 g per mix **Gran Prestige**

PROCEDIMENTO

Miscelare PRESTIGE/GRAN PRESTIGE con acqua, lievito e tuorli per circa 20 minuti* e comunque fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Incorporare poi lo zucchero e successivamente il burro fino a completa amalgama (temperatura finale dell'impasto circa 26-28°C). Mettere l'impasto così ottenuto in cella di lievitazione a 23-25°C con umidità dell'70-75% per 11-12 ore o comunque fino alla quintuplicazione del volume iniziale.

*I tempi di impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto). Per impastatrici a spirale i tempi si riducono a circa 12-14 minuti.

GLASSA AL CIOCCOLATO

Top glass	1000 g
Albume	700 g
Crema spalmabile al cioccolato	50 g

PROCEDIMENTO GLASSA

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un composto omogeneo. Lasciar riposare a temperatura ambiente per circa 30 minuti poi utilizzare.

INGREDIENTI IMPASTO

Pre-impasto

Prestige/Gran Prestige	850 g
Latte	300 g
Zucchero	400 g
Miele	100 g
Tuorlo d'uova (fresche di categoria A)	300 g
Burro Classique	670 g
Burro di cacao	50 g
Milk Chocolate Chunks	1000 g
Zafferano	2-3 bustine*

*Il numero di bustine può variare a seconda della caratterizzazione desiderata

PROCEDIMENTO

Impastare il pre-impasto, il PRESTIGE/GRAN PRESTIGE, il latte e lo zafferano per circa 20/25 minuti*, sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto (VELO); aggiungere lo zucchero ed il miele avendo cura di farli assorbire bene, poi i tuorli, il burro (ammorbidito) e infine i Milk Chocolate Chunks (possibilmente freddi da frigorifero). Temperatura finale dell'impasto circa 26-27°C.
Mettere l'impasto così ottenuto in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità 80-85% per 45-50 minuti.
Spezzare l'impasto del peso desiderato (es. per pezzature finali da 700g pesare 650g di impasto), arrotondare e porre negli appositi stampi a stella. Schiacciare leggermente l'impasto in modo da distribuirlo bene all'interno dei raggi della stella. Collocare in cella di lievitazione alla temperatura di 29-30°C a U.R. 75% e lasciar lievitare per 4-5 ore circa. Togliere dalla cella e lasciar riposare a temperatura ambiente per altri 15 minuti fino alla formazione di un sottile strato di "pelle" sulla superficie.

*I tempi di impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto). Per impastatrici a spirale i tempi si riducono a circa 16-18 min.

COTTURA (per pezzature da 700g)

In forno statico
Cuocere a 180–185°C (in forno ventilato a 155 – 160 °C) per 40-45 minuti (i primi 35 minuti con valvola chiusa, gli ultimi 5-10 con valvola aperta)

PREPARAZIONE PER LA COTTURA
Glassare la superficie con la glassa al cioccolato preparata precedentemente con TOP GLASS e decorare con Milk Chocolate Chunks.

N.B. A fine cottura i prodotti vanno capovolti ed appesi con gli appositi spilli, fino a completo raffreddamento.

PANDORO (2 impasti)

RICETTA CLASSICA

Ricetta conforme al D.M. 22 luglio 2005 “Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno”

INGREDIENTI PRE-IMPASTO

Prestige/Gran Prestige	1300 g
Acqua*	300/280 g
Lievito	15 g
Zucchero	100 g
Uova (fresche di categoria A)	400 g
Burro Classique	200 g

*300 g per mix **Prestige** – 280 g per mix **Gran Prestige**

PROCEDIMENTO

Miscelare PRESTIGE/GRAN PRESTIGE con acqua, lievito di birra e uova per circa 20 minuti* e comunque fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Incorporare poi lo zucchero e successivamente il burro fino a completa amalgama (temperatura finale dell’impasto circa 26-28°C). Mettere l’impasto così ottenuto in cella di lievitazione a 29-30°C con umidità dell’80-85% per 4-5 ore circa o comunque fino alla triplicazione del volume iniziale.

*I tempi d’impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto). Per impastatrici a spirale i tempi si riducono a circa 12-14 minuti.

INGREDIENTI IMPASTO

Pre-impasto	
Prestige/Gran Prestige	1000 g
Uova* (fresche di categoria A) 1° parte	400 g
Uova* (fresche di categoria A) 2° parte	200 g
Zucchero	500 g
Uova* (fresche di categoria A) 3° parte	100 g
Burro Classique	800 g
Burro di cacao	50 g
Aromi pandoro	q.b.

* si raccomanda di utilizzare uova fredde da frigorifero. È importante mantenere una temperatura dell’impasto sufficientemente bassa per favorire il corretto assorbimento degli ingredienti.

PROCEDIMENTO

Impastare il pre-impasto, il PRESTIGE/GRAN PRESTIGE e la prima parte delle uova per circa 15/20 minuti*, sino ad ottenere un impasto asciutto (VELO); aggiungere quindi la seconda parte delle uova fino a che l’impasto risulti liscio ed elastico. Aggiungere lo zucchero a velo fino ad assorbimento e a seguire la terza parte delle uova insieme ad un terzo del burro. Unire la restante parte di burro in due/tre fasi fino a completo assorbimento. Per ultimo amalgamare il burro di cacao. La temperatura finale dell’impasto dovrà essere circa 25-26°C.
Mettere l’impasto così ottenuto su un tavolo da lavoro (possibilmente freddo) e lasciar riposare per 15-20 minuti circa a temperatura ambiente fino alla formazione di una “pelle” superficiale.
Spezzare l’impasto del peso desiderato e lasciar riposare altri 10 minuti a temperatura ambiente fino al riformarsi di una leggera “pelle”, quindi arrotondare delicatamente e porre in appositi stampi precedentemente imburrati lasciando la chiusura dell’impasto sul lato. Collocare in cella di lievitazione alla temperatura di 25-27°C a U.R. 75-80% e lasciar lievitare per 10-12 ore circa o comunque fino a quando la parte centrale dell’impasto è a filo dello stampo.

*I tempi d’impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto). Per impastatrici a spirale i tempi si riducono a circa 10-12 minuti.

COTTURA (per pezzature da 800g)

Cuocere a 185°-190°C per 50-55 minuti

09/2017 SVedv.it

QUALITÀ · MASTERLINE · SERVIZIO

iDOSEDORO

PRESTIGE · GRAN PRESTIGE · TOP GLASS

	Cod.	Nome prodotto	Descrizione	Peso sacco
	1870	PRESTIGE	Ideale per paste lievitate da ricorrenza, in grado di offrire uguali caratteristiche di sofficità e freschezza tipiche delle ricette tradizionali a base di lievito naturale, riducendone sensibilmente i tempi di lavorazione.	15 kg
	1871	TOP GLASS	Un pratico preparato per glassature, di semplice e veloce utilizzo.	10 kg
	1873	GRAN PRESTIGE	Abbina le caratteristiche di sofficità e freschezza di Prestige con l'aroma e la fragranza del burro.	15 kg

CSM Italia S.r.l. - Viale Santa Maria Della Croce, 12 - 26013 Crema (CR)
Tel. 0373 8961 - Fax 0373 896512
www.csmbakerysolutions.com

CSM Bakery Solutions — connecting the world of baking™