



La mia marca di fiducia per risultati d'eccellenza

QUEL TOCCO
IN PIÙ CHE SOLO LA
MELANGE MASTERLINE
TI PUÒ DARE





LE MELANGE NON SOLO GUSTO

LE MELANGE RACCHIUDONO E FONDONO IN SÉ
IL MEGLIO DI DUE CATEGORIE DI PRODOTTI,
LA MARGARINA E IL BURRO,
DIVENTANDO L'ECCELLENZA IN PASTICCERIA.

ESPERIENZA E PERCEZIONE DEL BURRO

GUSTO VELLUTATO E ROTONDO,
PIACERE E SCIOGLIEVOLEZZA,
INTENSITÀ E PERSISTENZA DEL PROFUMO.

PERFORMANCE

MASSIMO SVILUPPO DELLA SFOGLIA, FRIABILE E LEGGERA,
ECCEZIONALE REGOLARITÀ DEI CROISSANT,
FRAGRANZA E GUSTO DELLA FROLLA GARANTITI PER DIVERSI GIORNI DOPO LA COTTURA.

TECNOLOGIA

BREVETTI E RICERCA CONTINUA, PERFORMANCE GARANTITE E COSTANTI,
LAVORABILITÀ OTTIMALE, TOLLERANZA ALLE TEMPERATURE.

GAMMA

SODDISFAZIONE DI BISOGNI E REALTÀ
DIVERSE DI PASTICCERIA, PRODOTTI IN
LINEA CON LE MODERNE TENDENZE
DI MERCATO, PRODOTTI SPECIFICI
PER OGNI LAVORAZIONE.

FLESSIBILITÀ, DIFFERENZIAMENTO
DELLA PROPRIA OFFERTA.

SERVIZIO

STOCCAGGIO FUORI DAL FRIGORIFERO (MAX. 20°C), SEMPRE
PRONTA ALL'USO, LUNGA CONSERVABILITÀ DEL PRODOTTO FINITO.

PERSONALIZZAZIONE

I PRINCIPALI PLUS DELLE MELANGE



Prima *Natura* MELANGE NATURALITÀ

ETICHETTA PULITA
ALTISSIMO CONTENUTO DI BURRO
OLIO DI PALMA CERTIFICATO RSPO

OLVA *dal 1935* MELANGE PERFORMANCE

TEMPERATURE TOLERANT
PERFORM SYSTEM PER CAKE
PERFORM SYSTEM PER LAMINAZIONE
AROMI TECNOLOGICAMENTE AVANZATI
INTENSA PERCEZIONE ORGANOLETTICA DEL BURRO

IDEALE GUSTO *IN PASTICCERIA*

BURRO FORTEMENTE CARATTERIZZATO
AGGIUNTA DI PANNA NEGLI INGREDIENTI
NUOVA FORMULA MAGGIOR SVILUPPO

Stella d'Or SOLUBILITÀ E LAVORABILITÀ

SENZA GRASSI IDROGENATI
LAVORABILITÀ E PERFORMANCE ANCHE A BASSE TEMPERATURE
INTENSA ESPERIENZA ORGANOLETTICA

Nuova Danik Melange SERVIZIO

NUOVA DANIK MELANGE QUICK FACILITÀ E TOLLERANZA IN LAVORAZIONE
NUOVA DANIK MELANGE CAKE SENZA GRASSI IDROGENATI
ALTAMENTE PERFORMANTE NELLA PASTA CHOUX

LE TENDENZE DEL MERCATO IN PASTICCERIA

1. GUSTI, SAPORI E QUALITÀ

LA VOGLIA DI SPERIMENTARE, SCOPRIRE E VIVERE ESPERIENZE GUSTATIVE INTENSE E DECISE E MAGARI ANCHE AZZARDATE È UNA DELLE TENDENZE PIÙ EVIDENTI DEL MOMENTO: E ALLORA VIA LIBERA A TUTTI I CEREALI E FARINE DI GRANI ANTICHI, ALLE SPEZIE E AGLI AROMI, ALLA FRUTTA ESOTICA O DOP, ALLE CONSISTENZE E FORME INASPETTATE.

2. LA PASTICCERIA DA PASSEGGIO:

UN NUOVO MODO DI INTENDERE LA PASTICCERIA COME DOLCE DA PASSEGGIO O COME PRANZO TAKE AWAY, INSERENDOLA NELLA QUOTIDIANITÀ, PER OFFRIRE UNA RISPOSTA GOLOSA ALLE ESIGENZE CONTEMPORANEE DEI CONSUMATORI.

3. MODERNITÀ E TRADIZIONE:

TRASFORMARE E RIVISITARE LE RICETTE CLASSICHE DELLA TRADIZIONE ITALIANA, PER STUPIRE E INNOVARE, IN UNA MESCOLANZA DI APPLICAZIONI NUOVE E IN VOGA, COME LE BAVARESI E LE TORTE MODERNE, AFFIANCATE A QUELLE PIÙ TRADIZIONALI, COME SFOGLIE, FROLLE E IMPASTI, PER OTTENERE UNA PASTICCERIA RAFFINATA E ALL'AVANGUARDIA.

4. LA PASTICCERIA PER INTOLLERANTI:

LA PASTICCERIA SENZA LATTOSIO È UNA GRANDE OPPORTUNITÀ DI CONSUMI AGGIUNTIVI E AL TEMPO STESSO UNA SOLUZIONE A UNA PROBLEMATICA ATTUALISSIMA CHE COINVOLGE MILIONI DI ITALIANI.

IN QUESTO RICETTARIO I TECNICI MASTERLINE VI PROPONGONO LE RICETTE CHE HANNO SVILUPPATO PENSANDO A VOI E AI VOSTRI CLIENTI, CON UN'ATTENZIONE PARTICOLARE ALLA RICERCA DI GUSTI INSOLITI, INTENSI E AVVOLGENTI, PROPOSTI SIA NEL FORMATO DA PASSEGGIO CHE NELLA PLURIPORZIONE.

CAKE LIME E BASILICO

Prima Natura Melange Gateaux MB	450 g
Zucchero semolato	500 g
Uova intere	400 g
Vallese	100 g
Farina debole	430 g
Lime grattugiati	5
Basilico fresco sminuzzato	5 g
Lievito chimico	18 g
Farina di mandorle	140 g

Montare in planetaria con frusta **Prima Natura Melange Gateaux MB** e lo zucchero, aggiungere poco alla volta le uova e la panna **Vallese**. Setacciare le farine e il lievito chimico, quindi inglobare al composto. Da ultimo, unire il lime e il basilico. Riempire uno stampo rettangolare di 6x12 cm ai $\frac{3}{4}$ (300 g ca. di impasto) della capienza e cuocere a 180°C per 20 min. ca. a valvola chiusa.

GELÉE AL MANGO E PASSION FRUIT

Purea di mango	350 g
Purea di passion fruit	70 g
Purea di banana	100 g
Zucchero	70 g
Prima Natura Melange Gateaux MB	100 g
Gelatina animale	12 g

Scaldare in un tegame le puree e lo zucchero fino a raggiungere 85°C, quindi inserire la **Prima Natura Melange Gateaux MB** e la gelatina animale, emulsionare con il mini-pimer e colare in uno stampo rettangolare 6x12 cm. A parte colare in stampi alcune semisfere di diverse dimensioni.

PRATO IN FIORE

CRUMBLE ALLE MANDORLE

Farina di biscotto	100 g
Farina di mandorle	80 g
Prima Natura Melange Gateaux MB	100 g
Zucchero di canna	90 g

Amalgamare in planetaria tutti gli ingredienti, fino ad ottenere un composto sabbato. Cuocere a 190°C per 10-15 min. ca. a valvola chiusa.

MONTAGGIO

Una volta cotto il cake al basilico e lime, adagiare lo strato rettangolare di gelée e le semisfere. Finire di decorare a piacere con crumble e fiori freschi.



MIGNON ALLO ZENZERO E MELOGRANO



MADELEINE AL LIME

Zucchero semolato	400 g
Farina debole	470 g
Baking	15 g
Sale	4 g
Uova intere	420 g
Latte	120 g
Olva Melange®Thermo Gateaux	250 g
Lime grattugiati	2

In planetaria miscelare zucchero, farina, baking e sale, inglobare le uova, il latte e Olva Melange®Thermo Gateaux precedentemente fusa e miscelata con il lime grattugiato. Lavorare fino ad ottenere una consistenza cremosa. Su una teglia, con l'aiuto di un sac a poche con bocchetta stretta, stendere la madeleine allo spessore di 2 mm e cuocere a 170°C per 6-8 min. ca. a valvola chiusa.

GELÉE AL MELOGRANO

Polpa di melograno	500 g
Zucchero semolato	100 g
Gelatina animale	10 g

In microonde scaldare la polpa di melograno con lo zucchero fino a 50°C, quindi unire la gelatina precedentemente ammorbidita ed emulsionare con un cutter ad immersione.

BAVARESE ALLO ZENZERO

Latte	350 g
Zucchero semolato	120 g
Tuorlo	120 g
Zenzero grattugiato	q.b.
Gelatina animale	15 g
Vallese	800 g

In un recipiente inserire latte, zucchero, tuorlo e zenzero grattugiato, miscelare e scaldare in microonde a una temperatura di 82°C. Aggiungere la gelatina precedentemente ammorbidita, quindi raffreddare a 30°C e inglobare la panna Vallese montata lucida.

COMPOSIZIONE

In una cornice di acciaio, colare uno strato di bavarese allo zenzero ed abbattere, a seguire uno strato di gelée al melograno e uno strato di madeleine al lime ed abbattere. Continuare colando un altro strato di bavarese allo zenzero, abbattere, quindi inserire un altro strato di gelée al melograno e per finire un altro strato di madeleine al lime ed abbattere. Una volta raffreddato, sformare, spennellare con gelatina a freddo e tagliare dei quadratini mignon di 3x3 cm.

FROLLA AL CACAO

Prima Natura Melange Gateaux MB	600 g
Zucchero a velo	400 g
Sale	2 g
Farina di mandorle	100 g
Cacao	100 g
Farina debole	1000 g
Uova intere	200 g

In planetaria lavorare con foglia **Prima Natura Melange Gateaux MB**, lo zucchero a velo e il sale, quindi aggiungere la farina, il cacao e la farina di mandorle e lasciar impastare per qualche minuto. In ultimo unire le uova e riporre in frigorifero qualche ora. Stendere la frolla allo spessore di 3 mm, tagliare con coppapasta e formare delle tartellette, quindi cuocere a 165°C per 15 min. ca. a valvola aperta.

MOU ALLA PERA KAISER

Zucchero semolato	250 g
Vallese	200 g
Pera kaiser tagliata a cubetti	500 g
Gelatina animale	3 g

Caramellare a secco lo zucchero semolato, aggiungere la panna **Vallese** e lavorare il composto con un cucchiaino di legno; in ultimo unire le pere a cubetti. Lasciar cuocere per un paio di minuti, quindi togliere dal fuoco e aggiungere la gelatina precedentemente ammorbidita.

LA COPPIA PERFETTA

MOUSSE ALLA RICOTTA

Albume	180 g
Zucchero	25 g
Acqua	50 g
Zucchero	250 g
Vallese	1000 g
Ricotta di pecora	1000 g
Gelatina animale	20 g

Montare l'albume con la prima parte di zucchero. Nel frattempo in una casseruola versare l'acqua, la seconda parte di zucchero e scaldare fino a 121°C, quindi versare lo sciroppo sull'albume, ottenendo così una meringa all'italiana. A parte montare la panna **Vallese** con la ricotta, miscelare a mano con la meringa appena preparata fino ad ottenere un composto omogeneo. In ultimo aggiungere la gelatina animale precedentemente ammorbidita e fusa. Colare la mousse in stampi di silicone a mezza sfera ed abbattere.

COMPOSIZIONE DEL DOLCE

Farcire la tartelletta al cacao con il mou alla pera e completare con la mezza sfera di mousse alla ricotta. Lucidare con gelatina a freddo e decorare a piacere.



SOGNO PARIGINO ALLO ZAFFERANO



CROQUELINE

Stella d'Or Cake	50 g
Zucchero di canna	60 g
Farina	60 g
Colore giallo in polvere	

Impastare in planetaria tutti gli ingredienti per qualche minuto, stendere tra due fogli di carta da forno allo spessore di 2 mm ed abbattere. Una volta raffreddato tagliare dei tondini.

PASTA BIGNÈ PER PARIS-BREST

Stella d'Or Cake	200 g
Acqua	300 g
Latte	200 g
Sale	6 g
Zucchero semolato	10 g
Farina debole	300 g
Uova intere	480 g

In una casseruola inserire acqua, latte, sale, zucchero e **Stella d'Or Cake** e portare a bollore, quindi inserire la farina precedentemente setacciata, far asciugare il composto per 2 min. ca. e versarlo in una planetaria con foglia. Aggiungere le uova poco alla volta fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Dressare dei piccoli bignè affiancati formando una ciambellina dal diametro di 5 cm, così da ottenere un Paris-Brest. Adagiare sopra ogni bignè un tondino di croqueline, quindi cuocere a 200°C per 20-24 min. ca. a valvola aperta.

PESCA SPADELLATA

Pesca tagliata a cubetti	500 g
Stella d'Or Cake	50 g
Zucchero semolato	100 g

In una padella fondere la **Stella D'Or Cake**, unire le pesche tagliate a cubetti e lo zucchero e lasciar cuocere per 5 minuti a fuoco vivo.

CREMOSO AL CIOCCOLATO AL LATTE

Vallese	800 g
Zucchero semolato	80 g
Tuorli	160 g
Cioccolato al latte 45%	500 g
Gelatina animale	16 g

In un recipiente amalgamare insieme la panna **Vallese**, zucchero, e tuorli, quindi scaldare il composto fino alla temperatura di 82°C, mescolando di tanto in tanto. Aggiungere la gelatina animale precedentemente ammorbidita e il cioccolato al latte, emulsionando con un cutter ad immersione.

MOUSSE VELOCE ALLO ZAFFERANO

Vallese	500 g
Cioccolato bianco	100 g
Bustina di zafferano	1

Scaldare a 50°C la panna **Vallese** e lo zafferano in microonde, quindi unire il cioccolato bianco ed emulsionare con un cutter a immersione. Riporre una notte in frigorifero.

COMPOSIZIONE DEL DOLCE

Tagliare orizzontalmente i Paris-Brest, inserire sulla base il cremoso al cioccolato al latte, dei cubetti di pesca spadellata e raffreddare. A parte montare la mousse veloce allo zafferano e con sac a poche con bocchetta riccia formare ciuffi di mousse sulle pesche spadellate, quindi sovrapporre la parte superiore del Paris-Brest.

DOLCE NATALE

MORBIDO ALLO ZENZERO

Pan di Spagna Dosodoro	1000 g
Uova	300 g
Tuorli	200 g
Acqua	50 g
Lievito baking	5 g
Zenzero grattugiato	q.b.
Cacao in polvere	100 g
Olva Melange®Thermo Gateaux	100 g

Miscelare in planetaria a bassa velocità il mix Pan di Spagna Dosodoro, uova, tuorli, acqua, baking, zenzero grattugiato e il cacao per qualche minuto, poi montare a velocità sostenuta per 6 min. ca. Incorporare delicatamente la **Olva Melange®Thermo Gateaux** precedentemente fusa, versandola a filo. Cuocere a 180°-190°C per 40 min. ca. a valvola chiusa e formare dei cubetti di 3x3 cm.

CRUMBLE ALLA VANIGLIA

Farina	180 g
Stella d'Or Cake	120 g
Zucchero di canna	120 g
Bacca di vaniglia	1

Versare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia e impastare fino ad ottenere la consistenza di una frolla.

BASE BRETONE

Olva Melange®Thermo Gateaux	120 g
Zucchero a velo	80 g
Uova	50 g
Lime grattugiato	3
Tè verde	30 g
Farina di mandorle	30 g
Farina 180W	200 g

In planetaria miscelare **Olva Melange®Thermo Gateaux** con lo zucchero a velo, quindi unire uova, lime, tè verde e le farine, ponendo attenzione a non scaldare troppo l'impasto. A seguire far raffreddare, laminare ad uno spessore di 3 mm e tagliare con un coppapasta dei tondi dal diametro di 6 cm. Cuocere a 180°C per ca. 15 min. a valvola chiusa.

CREMA CHANTILLY

Crema pasticcera tradizionale Masterline	400 g
Acqua	1 l
Primanat	1 l

Portare a ebollizione l'acqua, incorporare la **Crema pasticcera tradizionale Masterline**, quindi riporre in frigorifero. A parte montare la panna **Primanat** e inglobarla nella crema pasticcera precedentemente raffreddata, ottenendo così una crema chantilly.

COMPOSIZIONE

In uno stampo a sfera colare fino a metà della capienza la crema chantilly, aggiungere del crumble e dei cubetti di morbido allo zenzero al centro, quindi riempire fino al bordo con la crema chantilly e abbattere per ca. 1 ora. A seguire sformare la sfera, glassare, adagiare sulla frolla bretone e decorare a piacere con motivi natalizi.



BOCCONCINO AVOCADO E SALMONE



PASTA BIGNÈ

Stella d'Or Cake	200 g
Acqua	300 g
Latte	200 g
Sale	6 g
Zucchero semolato	10 g
Farina debole	300 g
Uova intere	480 g

Inserire in una casseruola acqua, latte, sale, zucchero, **Stella d'Or Cake** e portare a bollore. A seguire aggiungere la farina precedentemente setacciata e cuocere l'impasto per 2-3 minuti, mescolando con un mestolo di legno, finché sul fondo non rimane attaccata una pellicina. Far raffreddare il tutto e versarlo in una planetaria con foglia. Aggiungere le uova a poco a poco fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Dressare i bignè su teglia, decorare la parte superiore con semi di papavero e cuocere a 200°C per 15-20 min. ca. con valvola aperta.

CREMA AL FORMAGGIO

Formaggio Philadelphia	200 g
Formaggio caprino	200 g
Olva Melange®Thermo Gateaux	50 g
Parmigiano Reggiano grattugiato	50 g
Sale	q.b.
Noce moscata	q.b.

Unire tutti gli ingredienti in planetaria e montare a media velocità.

COMPOSIZIONE

Tagliare i bignè in due e farcire con avocado a cubetti, crema di formaggio e una rosellina di salmone affumicato. Decorare con aneto a piacere.

LA FRAGOLA E IL POMODORO

FROLLA SALATA LIME E SESAMO

Farina	300 g
Fecola	200 g
Sale	5 g
Zucchero semolato	40 g
Parmigiano grattugiato	250 g
Pepe	2 g
Olva Melange®Thermo Gateaux	300 g
Albume	50 g
Tuorlo	100 g
Mandorle in polvere	300 g
Lime	6 g
Sesamo	q.b.

Sciogliere il sale nell'albume, versare il tutto in planetaria e amalgamare con altri ingredienti facendo attenzione a non scaldare l'impasto. Riporre in frigorifero per 2 ore ca.

CREMA DI FORMAGGI AROMATIZZATA ALLA MENTA

Formaggio Philadelphia	200 g
Formaggio caprino	200 g
Mascarpone	200 g
Olva Melange®Thermo Gateaux	100 g
Menta fresca	30 g
Granella di pistacchio	150 g
Sale	qb.
Pepe	qb.

Frullare la menta nel cutter. Montare in planetaria a media velocità la **Olva Melange®Thermo Gateaux** con il Philadelphia, il formaggio caprino e il mascarpone. A seguire, aggiungere menta, pistacchi, sale e pepe e continuare a lavorare in planetaria fino ad ottenere una consistenza cremosa.

COMPOSIZIONE

Foderate il fondo della crostata con la crema di formaggi, aggiungere la rucola e decorare con fragole e pomodorini.





I TRE MORI

MOUSSE AL CARMELLO

Zucchero semolato	300 g
Primanat	600 g
Prima Natura Melange Gateaux MB	120 g
Sale	10 g
Gelatina animale	8 g
Primanat semimontata	800 g

In un tegame preparare un caramello a secco e decuocere con la panna **Primanat** precedentemente portata a bollire. Versare in un recipiente, lasciar raffreddare un paio di minuti ed aggiungere la **Prima Natura Melange Gateaux MB**, il sale, la gelatina animale precedentemente ammorbidita e miscelare a mano fino a raggiungere la temperatura di 18°C ca. In ultimo alleggerire con la panna **Primanat** semimontata.

GLASSA AL CARMELLO

Zucchero	300 g
Acqua	125 g
Glucosio	300 g
Latte condensato	200 g
Massa di gelatina	140 g (20 g gelatina animale, 120 g acqua fredda)
Cioccolato bianco	300 g
Sale	2 g

In un tegame caramellare lo zucchero, decuocere con l'acqua e il glucosio precedentemente portati a bollire, incorporare il latte condensato, la massa di gelatina e il sale emulsionando con minipimer. Colare il composto sul cioccolato bianco e continuare ad emulsionare. Utilizzare alla temperatura di 20°-22°C.

GLASSA AL CIOCCOLATO AL LATTE

Acqua	150 g
Zucchero	300 g
Glucosio	300 g
Latte condensato	200 g
Massa di gelatina	140 g (20 g gelatina animale, 120 g acqua fredda)
Cioccolato al latte	300 g

In un tegame portare a 103°C acqua, zucchero e glucosio, quindi aggiungere il latte condensato e la massa di gelatina ed emulsionare con il minipimer. Versare il composto sul cioccolato al latte, lavorando il tutto con il minipimer fino ad ottenere una consistenza omogenea e lucida. Utilizzare alla temperatura di 20°-22°C.

COMPOSIZIONE

In uno stampo rettangolare 10x25 cm versare la mousse al caffè d'Etiopia fino ai $\frac{3}{4}$ dello stampo. Inserire la sfoglia al cioccolato ed abbattere per ca. 30 min. A seguire riempire lo stampo fino al bordo con la mousse al caramello, ed abbattere. Colare su tutta la superficie la glassa al cioccolato latte, quindi colare solo su metà dolce la glassa al caramello. Quando la glassa sarà stabilizzata, adagiare sul rettangolo di brownies e servire a temperatura ambiente, decorando a piacere.

BROWNIES BISCUIT

Cioccolato fondente	250 g
Prima Natura Melange Gateaux MB	250 g
Zucchero	150 g
Sale	3 g
Uova	175 g
Farina setacciata	100 g

In microonde sciogliere il cioccolato fondente e la **Prima Natura Melange Gateaux MB** e amalgamarli, quindi aggiungere zucchero, sale e uova continuando a lavorare il composto. In ultimo incorporare la farina, cuocere a 200°C per 12-15 min. ca. a valvola chiusa ed abbattere.

SFOGLIA AL CACAO

LAMINATA CON **PRIMA NATURA MELANGE QUICK MB**

Per l'ingredientistica e procedimento di laminazione rifarsi alla ricetta di Bianca Emozione.

Stendere la sfoglia ad uno spessore di 2 mm, formare rettangoli di 2x10 cm, forarla con un bucasfoglia, lasciar riposare almeno 30 minuti e cuocere a 200°C per 15 minuti a valvola chiusa.

MOUSSE AL CAFFÈ D'ETIOPIA

Latte	260 g
Tuorli	80 g
Zucchero	40 g
Caffè d'Etiopia	120 g
Gelatina animale	8 g
Crema pasticcera tradizionale Masterline	260 g
Meringa montata	120 g
Primanat semimontata	500 g

In un recipiente inserire latte, tuorli, zucchero, caffè macinato e scaldare in microonde alla temperatura di 80°C. Usando il minipimer inglobare la gelatina animale, quindi aggiungere la **Crema pasticcera tradizionale Masterline** lavorando il composto a mano. Raffreddare a 4°C, quindi alleggerire con la meringa e la panna **Primanat** semimontata.

BIANCA EMOZIONE

CRUMBLE ROSMARINO E CIOCCOLATO

Prima Natura Melange Gateaux MB	500 g
Polvere di mandorle	320 g
Farina 180W	400 g
Zucchero di canna	360 g
Rosmarino	100 g

In planetaria miscelare a bassa velocità tutti gli ingredienti, fino ad ottenere una struttura sabbata. Stendere grossolanamente il crumble in uno stampo rettangolare di 8x14 cm, e lasciar raffreddare in frigorifero per 30 min. ca. Cuocere a 190°C per 15-20 min. ca. a valvola chiusa.

SFOGLIA AL CACAO

Farina 380W	800 g
Cacao in polvere	200 g
Zucchero	15 g
Sale	20 g
Primanat	350 g
Acqua	250 g
Ideale Sfoglia	1000 g

Impastare per 10 min. ca la farina, il cacao, lo zucchero e il sale, quindi aggiungere la panna **Primanat** e l'acqua e lasciar riposare in frigorifero per 30 minuti. A seguire incassare **Ideale Sfoglia**, dare una piega semplice e una doppia e lasciar riposare nuovamente in frigorifero per 30 minuti. Ripetere le pieghe e riporre nuovamente in frigorifero per 10 minuti. Stendere la sfoglia ad uno spessore di 2 mm, formare rettangoli di 6x12 cm, forare con un bucasfoglia, lasciar riposare almeno 30 minuti e cuocere a 200°C per 15 minuti a valvola chiusa.

GELÉE DI MELA

Mela renetta	500 g
Zucchero	100 g
Gelatina animale	15 g

Tagliare le mele a cubetti e spadellarli in un tegame con lo zucchero. A cottura avvenuta, aggiungere la gelatina animale precedentemente ammorbidita, quindi colare in uno stampo rettangolare di 6x12 cm ed abbattere.

MOUSSE AL ANANAS

Purea d'ananas	500 g
Albume	90 g
Zucchero invertito	120 g
Gelatina animale	15 g
Gran Pati semimontata	400 g

Montare l'albume con lo zucchero invertito fino ad ottenere una struttura corposa. Portare la purea d'ananas ad una temperatura di 65°C, quindi inserire la gelatina animale precedentemente ammorbidita e raffreddare il tutto a 18°C. Amalgamare la purea d'ananas con la meringa ed alleggerire il tutto con la **Gran Pati** semimontata.

MONTAGGIO

Colare uno strato sottile di mousse all'ananas in uno stampo rettangolare di 6x12 cm ed abbattere. A seguire, adagiarvi lo strato di gelée di mele e la sfoglia al cacao, quindi ricoprire con la mousse d'ananas e riporre in abbattitore per 1 ora ca. Sovrapporre il tutto al quadrato di crumble al rosmarino e cioccolato precedentemente cotto. Decorare a piacere.



AUTUNNO TROPICALE

CAKE BANANA NOCCIOLE ED AVENA

Ideale Cake	450 g
Zucchero semolato	500 g
Uova intere	400 g
Purea di banana	150 g
Vallese	100 g
Farina debole	430 g
Lievito chimico	18 g
Farina di nocciole	140 g
Avena	200 g

Montare in planetaria con frusta **Ideale Cake** e lo zucchero, aggiungere poco alla volta le uova e la purea di banana, quindi versare a filo la panna **Vallese**. A parte setacciare la farina debole e il lievito chimico, unire la farina di nocciole e amalgamare in planetaria le polveri col composto. Da ultimo inglobare l'avena. Stendere il cake in una cornice rettangolare alta 2 cm, quindi cuocere a 175°C per 20 min. ca. a valvola chiusa e riporre in abbattitore.

GLASSA GOURMAND ALLA NOCCIOLA

Cioccolato al latte	700 g
Burro di cacao	220 g
Granella di nocciole	400 g

Sciogliere il cioccolato in microonde, miscelare il burro di cacao, aggiungere la granella di nocciole e glassare il cake.

CROQUALINE

Stella D'Or Cake	50 g
Zucchero di canna	60 g
Farina	60 g

Impastare in planetaria tutti gli ingredienti per qualche minuto e stendere tra due fogli di carta da forno allo spessore di 2 mm ed abattere. Tagliare dei tondini.

PASTA BIGNÈ

Acqua	300 g
Latte	200 g
Sale	6 g
Zucchero semolato	10 g
Stella D'Or Cake	200 g
Farina debole	300 g
Uova intere	480 g

In una casseruola inserire acqua, latte, sale, zucchero e **Stella D'Or Cake** e portare a bollore, quindi incorporare la farina setacciata e far asciugare il composto per 2 min. ca. Versare il tutto in una planetaria con foglia, aggiungere le uova poco alla volta fino ad ottenere una consistenza liscia ed omogenea. Dressare dei piccoli bignè su teglia, adagiare i tondini di croqueline e cuocere a 200°C per 15-18 min. ca. a valvola aperta.

CREMA LEGGERA AL PASSION FRUIT

Crema pasticcera tradizionale Masterline	400 g
Latte	1 l
Purea di passion fruit	250 g

Far bollire il latte, aggiungere la **Crema pasticcera tradizionale Masterline** e riporre in frigorifero a raffreddare. Da ultimo incorporare la purea di passion fruit e utilizzare per il riempimento dei bignè.

CREMA MERINGATA ALLA NOCCIOLA

Zucchero	400 g
Albume	150 g
Suprême montata	500 g
Pasta di nocciole	50 g

Montare in planetaria con frusta zucchero e albume, fino ad ottenere una crema consistente. Incorporare la panna **Suprême** precedentemente montata e la pasta di nocciole.

CARAMELLO MOU

Zucchero semolato	500 g
Vallese	350 g
Glucosio	300 g
Sale	3 g
Stella D'Or Cake	100 g
Suprême semimontata	650 g

Caramellare a secco lo zucchero semolato, aggiungere la panna **Vallese** e il glucosio precedentemente portati a bollore e lavorare il composto con un cucchiaino di legno. Aggiungere il sale e **Stella D'Or Cake** emulsionando con il minipimer. Alleggerire il composto ottenuto con la panna **Suprême** semimontata.

COMPOSIZIONE

Formare al centro del cake glassato una spirale di crema leggera alla nocciola, su cui dressare degli inserimenti con il caramello mou. Adagiare sul cake i bignè precedentemente farciti formando una cornice attorno alla spirale. Finire il dolce con un'ulteriore spirale di crema leggera alla nocciola.





LE MELANGE MASTERLINE

	Cod	Nome Prodotto	Descrizione	Peso ct.	Pallettizzazione
	1121	PRIMA NATURA MELANGE QUICK MB	Melange per croissant, pasta sfoglia e paste lievitate sfogliate	10kg (5x2kg)	10 strati x 6 ct
	1091	PRIMA NATURA MELANGE SFOGLIA MB	Melange per croissant, pasta sfoglia e paste lievitate sfogliate	10kg (4x2,5kg)	9 strati x 7 ct
	1092	PRIMA NATURA MELANGE GATEAUX MB	Melange per frolle, paste montate e paste lievitate	10kg (4x2,5kg)	8 strati x 7 ct
	1435	OLVA MELANGE ®THERMO QUICK	Melange per la preparazione di pasta sfoglia, pasta danese e croissant	10kg (5x2kg)	11 strati x 6 ct
	1436	OLVA MELANGE ®THERMO GATEAUX	Melange per la preparazione di creme, frolle e paste montate/lievitate	10kg (4x2,5kg)	9 strati x 7 ct
	1789	IDEALE IN PASTICCERIA SFOGLIA	Melange per la preparazione di pasta sfoglia, pasta danese e croissant	10kg (5x2kg)	10 strati x 6 ct
	1791	IDEALE IN PASTICCERIA CAKE	Melange per la preparazione di creme gateaux, frolla, impasti lievitati e montati	10kg (4x2,5kg)	9 strati x 7 ct
	1119	STELLA D'OR SFOGLIA	Melange per la preparazione di pasta sfoglia, pasta danese e croissant	10kg (5x2kg)	10 strati x 6 ct
	1120	STELLA D'OR CAKE	Melange per la preparazione di creme, frolle, paste montate e lievitate	10kg (4x2,5kg)	9 strati x 7 ct
	1085	NUOVA DANIK MELANGE QUICK	Melange per croissant, pasta sfoglia e paste lievitate sfogliate	10kg (5x2kg)	11 strati x 7 ct
	1086	NUOVA DANIK MELANGE CS	Melange per frolle, paste montate e paste lievitate	10kg (4x2,5kg)	10 strati x 7 ct