

# ***iDOSE DORO***

RICETTE PER OGNI OCCASIONE



# ***i DOSE DORO***

## GLI INNOVATIVI PRODOTTI PER PASTICCERIA DELLA LINEA MASTERLINE



I semilavorati per Pasticceria sono gli ingredienti ideali per tutti i pasticceri che desiderano prodotti finiti di qualità costante, senza rinunciare alla velocità ed alla semplicità di lavorazione.

**I Dosedoro** abbinano facilità e velocità d'impiego ad una elevata qualità di prodotto confrontabile con quella delle più tradizionali lavorazioni di pasticceria.



## I VANTAGGI DI SEMPRE



### QUALITA'

Per la produzione dei semilavorati I Dosedoro vengono impiegate le migliori materie prime, rigorosamente controllate, per garantire una qualità elevatissima e costante anche nei prodotti finiti.



### PRATICITA'

I Dosedoro sono semplici da utilizzare e richiedono tempi di lavorazione più brevi rispetto alle ricette tradizionali.



### INNOVAZIONE

Masterline è costantemente impegnata nella ricerca di nuove soluzioni per i suoi prodotti, come l'impiego di aromi tecnologicamente avanzati e performanti, che nei semilavorati I Dosedoro garantiscono una piacevole aromatizzazione che persiste anche nel prodotto finito, pur lasciando libera personalizzazione al pasticciere.



### TRADIZIONE

La qualità che si ottiene utilizzando I Dosedoro è assolutamente confrontabile con quella delle più tradizionali lavorazioni di pasticceria.



## UNA RICETTA PER OGNI OCCASIONE

In linea con la storia e la tradizione di alta qualità in Pasticceria, **Masterline** propone ai suoi migliori artigiani un nuovo ed esclusivo ricettario ricco di idee e di golose ricette per tutto l'anno.

Dal dolce al salato, dall'estate all'inverno, per i giorni di festa o per qualsiasi altro momento dell'anno, il nuovo ricettario de **I Dosedoro** propone ben **31 ricette** realizzate reinterpretando la tradizione ma anche proponendo nuove idee golose e curiose.

Dalle fresche mousse agli immancabili semifreddi, dai soffici plumcake ai deliziosi croissant, dai tradizionali panettoni alle golose creme pasticcere, con il nuovo ricettario **I Dosedoro** c'è una ricetta ideale per ogni occasione !



*Ricetta  
Tradizionale*



*Ricetta  
Curiosa*



*Ricetta  
Rivisitata*



## UNA GAMMA COMPLETA PER OGNI APPLICAZIONE

### LE PASTE LIEVITATE



#### PRESTIGE

Si tratta del prodotto ideale per le paste lievitate da ricorrenza: è infatti in grado di offrire caratteristiche di sofficietà e freschezza tipiche delle ricette tradizionali a base di lievito naturale, riducendo sensibilmente i tempi di lavorazione.

#### GRAN PRESTIGE

E' una versione più ricca per la produzione di paste lievitate da ricorrenza. Grazie al burro in polvere in esso contenuto, infatti, **Gran Prestige** abbina le caratteristiche di sofficietà e freschezza con l'aroma e la fragranza del burro.

#### TOP GLASS

Un preparato per glassature semplice e veloce nell'utilizzo.



### LE CREME PASTICCERE



#### CREMA PASTICCERA TRADIZIONALE

Consente di ottenere una crema pasticcera a caldo, con la consistenza e il gusto tipico della crema pasticcera preparata secondo la ricetta tradizionale.

Si presta quindi a tutte le lavorazioni di farcitura e decorazione dove consistenza, colore e gusto sono indispensabili per la qualità e l'ottima riuscita del prodotto finito.

#### CREMA PASTICCERA Istantanea

Per preparare rapidamente un'ottima crema pasticcera a freddo, indicata soprattutto per soddisfare l'esigenza di un utilizzo immediato.

#### BASE PER CREMA PASTICCERA

Semilavorato in grado di sostituire l'uso della farina, degli amidi e della fecola nella preparazione della crema pasticcera.

- Massima flessibilità in uso, permette di personalizzare la consistenza e la struttura della crema pasticcera
- Perfetto bilanciamento delle materie prime, rende possibili differenti tipi di cottura
- Struttura cremosa e delicata prolungata nel tempo
- Garanzia di risultato costante difficilmente ottenibile con l'uso della farina
- Aromatizzazione equilibrata e delicata, armonizza il gusto della crema finita
- Versatile, sia per applicazioni in cottura che in congelamento
- Senza grassi idrogenati



### CROISSANT E BRIOCHE



#### CROISSANT VIENNESE

Si tratta di uno dei più tradizionali semilavorati **I Dosedoro**.

Consente di realizzare croissanteria e brioche di elevatissimo standard qualitativo. Presenta inoltre una notevole flessibilità di applicazioni oltre alla pura croissanteria: si può infatti utilizzare per la preparazione di babà, krapfen, chiacchiere e altri prodotti simili.

#### CROISSANT GRAN VIENNESE PLUS

Si tratta di un prodotto ad elevato contenuto di innovazione.

Grazie al burro in polvere in esso contenuto a all'adozione di aromi tecnologicamente avanzati consente di realizzare croissanteria e brioche dove l'aroma e la fragranza del burro trovano la massima esaltazione e persistenza anche nel prodotto finito.



### CROISSANT TRE STELLE

Costituisce un valido esempio di innovazione e flessibilità di utilizzo, in quanto consente di ottenere croissant nel modo più congeniale per l'utilizzatore:

- Cottura immediata dopo la lievitazione tradizionale
- Cottura da prodotto ripreso da fermo lievitazione
- Cottura da prodotto lievitato dopo preventivo congelamento

Il prodotto finale risulta sempre di qualità con un'ottima sfogliatura.

### CROISSANT CON FARINA INTEGRALE

Un prodotto con una formulazione che risponde alle più moderne esigenze del consumatore, per la preparazione di dolci dall'aspetto rustico e tradizionale dato dalla presenza di farina integrale, ma al tempo stesso con tutta la golosità delle preparazioni tipiche di pasticceria (croissant, frollini e altro).



## LE PASTE MONTATE



### TORTE DA FORNO

Si tratta di un semilavorato che può essere lavorato con il tipo di grasso più idoneo alle proprie esigenze (non contiene infatti grasso negli ingredienti), consentendo di personalizzare gusto e aroma in base alle caratteristiche che si desiderano nel prodotto finito. Si presta inoltre alla realizzazione di svariate ricette di pasticceria.

### PAN DI SPAGNA

E' il prodotto che permette di velocizzare la lavorazione della più comune delle applicazioni di pasticceria.

Si ottiene un prodotto di qualità costante e con una capacità di assorbimento delle bagne tipica del miglior pan di Spagna tradizionale.

I **Dosedoro Pan di Spagna** consente inoltre di realizzare innumerevoli altre ricette di pasticceria.

### GRAN MORO

Un semilavorato al cacao ideale per la preparazione di paste montate, facile da utilizzare e molto versatile.

È l'ideale per ottenere prodotti soffici dal colore e profumo ben caratterizzati.

Ottimo per pan di spagna, biscuit, sacher torta e tante altre specialità al cacao. Consente un'ottima tenuta della bagna.



## SFOGLIA E FRITTI



### KRAPFEN PLUS

Si tratta di un prodotto concentrato, ideale per preparare ottime specialità di pasticceria frita come i krapfen e i bomboloni.

Si ottengono prodotti soffici e dall'alveolatura uniforme.

### PASTRY MIX

E' il pratico semilavorato indicato per tutte le lavorazioni a base di pasta sfoglia dolce e salata.

Garantisce i migliori risultati di sfogliatura, con una lavorazione semplice e veloce.



# LE PASTE LIEVITATE

Un assortimento completo di ricette che potranno soddisfare più svariate esigenze e occasioni.

DOLCE SOFT

MARITOLLO

DANUBIO

PANETTONE VIP

PANETTONE  
GASTRONOMICO

PIZZETTE

TORTA DI ROSE

CASATIELLO



# DOLCE SOFT



## INGREDIENTI PREIMPASTO

|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| Prestige o Gran Prestige I Dosedoro | 800g |
| Acqua                               | 300g |
| Tuorlo                              | 110g |
| Ideale Cake o Olva Melange Gateaux  | 85g  |
| Lievito di birra                    | 35g  |
| Zucchero                            | 30g  |

## PROCEDIMENTO DI PREPARAZIONE

Impastare **Prestige o Gran Prestige**, acqua, lievito e tuorli sino al raggiungimento di un impasto liscio e asciutto.  
Aggiungere lo zucchero e successivamente la melange.  
Porre il tutto in cella di lievitazione per circa 2 ore a 30°C (80% umidità) sino a quando l'impasto è quintuplicato.

## INGREDIENTI IMPASTO

|                                     |               |
|-------------------------------------|---------------|
| Preimpasto quintuplicato            | 500g          |
| Prestige o Gran Prestige I Dosedoro | 150g          |
| Tuorlo                              | 10g           |
| Lievito di birra                    | 250g          |
| Zucchero                            | 180g          |
| Uova                                | 400g          |
| Burro                               | 25g           |
| Burro di cacao grattugiato          | q.b.          |
| Aromi vanillina                     | 1 bicchierino |
| Rum 70°                             | q.b.          |
| <b>Top Glass I Dosedoro</b>         | q.b.          |
| Granella di zucchero                | q.b.          |
| Crema                               | nocciola      |

## PROCEDIMENTO DI PREPARAZIONE

Impastare il preimpasto, **Prestige o Gran Prestige**, tuorlo e lievito di birra fino al raggiungimento di un impasto liscio ed asciutto.

Aggiungere all'impasto lo zucchero e far assorbire le uova, il burro di cacao, il rum e gli aromi. Infine accorpare il burro.

Far riposare l'impasto sul tavolo per circa 10 minuti, pezzare nella misura desiderata e inserirlo nell'apposito stampo precedentemente imburato.

Riporre in cella di lievitazione a 30°C (80% umidità) per circa 3-4 ore.

Farcire con crema alla nocciola il centro di ogni pagnottella, spennellare con **Top Glass** e granella di zucchero.

Cuocere a 170°C per 50 minuti (per pezzature da 350/500g).



# MARITOZZO



*Ricetta  
Rivisitata*

## INGREDIENTI

|                     |       |
|---------------------|-------|
| Prestige I Dosedoro | 1000g |
| Tuorlo              | 200g  |
| Acqua               | 300g  |
| Lievito             | 60g   |
| Zucchero            | 100g  |
| Olva Thermo Gateaux | 200g  |

## PROCEDIMENTO DI PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti tranne lo zucchero sino a rendere l'impasto liscio e asciutto, quindi porre il tutto in cella di lievitazione a 30° C con 80% di umidità fino al raddoppiamento della massa.

Procedere con l'impasto aggiungendo lo zucchero facendolo assorbire bene.

Inserire quindi **Olva Thermo Gateaux** fino a completa amalgama.

Porre la massa sul tavolo coperta da un telo per circa 5/10 minuti, dividere la pasta rilassata in piccole palline da 40/45g allungandole.

Porre il tutto in cella di lievitazione a 30°C con 80% di umidità per circa 2 ore e spennellare con uova.

Cuocere a 175°C per 15/17 minuti.



# DANUBIO



*Ricetta  
Curiosa*

## INGREDIENTI

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| Prestige Gran Prestige I Dosedoro | 1000g |
| Lievito di birra                  | 60g   |
| Olva Thermo Gateaux               | 250g  |
| Tuorlo                            | 100g  |
| Acqua                             | 300g  |
| Sale                              | 20g   |
| Ripieno                           |       |
| Spinaci                           | 500g  |
| Ricotta                           | 500g  |
| Sale e pepe                       | q.b.  |

## PROCEDIMENTO DI PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio fino ad ottenere una massa liscia e asciutta.

Lasciare riposare per 5 minuti a temperatura ambiente.

Spezzare in parti da 40-50g circa, racchiudere una porzione di ripieno al suo interno e arrotondare senza dar forza.

Posizionare in uno stampo una pallina centrale e quattro palline distanziate intorno.

Lasciare lievitare per circa 60 minuti a 30°C con 80-90% di umidità.

Cuocere a 190-200°C per 20 minuti circa.



# PANETTONE VIP



## PREIMPASTO

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Prestige I Dosedoro      | 1500g |
| Acqua                    | 600g  |
| Tuorlo                   | 165g  |
| Lievito di birra         | 23g   |
| Zucchero                 | 225g  |
| Burro Granbeur d'Or Cake | 300g  |

## PROCEDIMENTO DI PREPARAZIONE

Miscelare **Prestige** o **Gran Prestige** con acqua, lievito di birra ed i tuorli per circa 20 min, sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.

Incorporare poi lo zucchero e quindi **Granbeur d'Or Cake** fino a completa amalgama, con impasto a temperatura di circa 26°- 28°C.

Mettere l'impasto così ottenuto in cella di lievitazione a 24°- 26°C con umidità 80-90% per 12-13 ore circa, comunque fino alla quintuplicazione del volume.

## IMPASTO

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Prestige I Dosedoro      | 640g |
| Acqua                    | 100g |
| Lievito                  | 9g   |
| Zucchero                 | 200g |
| Tuorlo                   | 350g |
| Burro Granbeur d'Or Cake | 450g |
| Miele                    | 100g |
| Frutta candita           | 600g |
| Uvetta                   | 600g |
| Aromi                    | q.b. |

## PROCEDIMENTO DI PREPARAZIONE

Lavorare il preimpasto lievitato, aggiungendo **Prestige** o **Gran Prestige**, lievito e acqua, per circa 20 minuti.

Incorporare singolarmente, continuando ad impastare, zucchero, tuorli, **Granbeur d'Or Cake**, miele e gli aromi, lavorando fino a che l'impasto diventerà liscio e asciutto.

Incorporare per ultime l'uvetta e la frutta candita, avendo cura che vengano ben assorbite dall'impasto, che dovrà avere una temperatura di circa 26°- 28°C.

Mettere l'impasto così ottenuto in cella di lievitazione a 28°-30°C con umidità 80-90% per 90 minuti circa.

Spezzettare ed arrotondare secondo il peso voluto e lasciare riposare per altri 15 minuti fino al formarsi della "pelle".

Formellare, mettere negli stampi e porre in cella di lievitazione a 28°- 30°C con umidità 80-90% per 4-5 ore circa.

Togliere dalla cella, lasciare riposare a temperatura ambiente per altri 15 minuti. Incidere a croce la superficie dell'impasto e porvi al centro una noce di **Granbeur d'Or Cake**.

Cuocere a 180° C per circa 55 minuti.



# PANETTONE GASTRONOMICO



*Ricetta  
Tradizionale*



## INGREDIENTI

|                                     |             |
|-------------------------------------|-------------|
| Prestige o Gran Prestige I Dosedoro | 1000g       |
| Lievito di birra                    | 60g         |
| <b>Olva Thermo Gateaux</b>          | <b>250g</b> |
| Tuorlo                              | 100g        |
| Acqua                               | 300g        |
| Sale                                | 20g         |

## PROCEDIMENTO DI PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio fino ad ottenere una massa liscia e asciutta.

Lasciare riposare per 5 minuti a temperatura ambiente.

Spezzettare l'impasto in parti uguali da 800g circa, arrotondare senza dar forza all'impasto e porre in stampi da panettone da 1000g.

Far lievitare per 60 minuti a 30°C con 80-90% di umidità.

Lasciare a temperatura ambiente per 10 minuti circa.

Lucidare la superficie con uovo.

Cuocere in forno a 190/200°C per circa 40 minuti.



*Ricetta  
Tradizionale*

# PIZZETTE

## INGREDIENTI IMPASTO

|                                     |             |
|-------------------------------------|-------------|
| Prestige o Gran Prestige I DoseDoro | 500g        |
| Farina 180w                         | 500g        |
| Lievito di birra                    | 60g         |
| <b>Olva Thermo Gateaux</b>          | <b>200g</b> |
| Uova intere                         | 100g        |
| Acqua                               | 350g        |
| Sale                                | 20g         |
| Pomodoro                            | q.b.        |
| Mozzarella                          | q.b.        |
| Basilico                            | q.b.        |
| <b>Olva Thermo Plus Danish</b>      | <b>200g</b> |

## PROCEDIMENTO DI PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio fino ad ottenere una massa liscia e asciutta.

Lasciare riposare per 5 minuti a temperatura ambiente.

Sfogliare l'impasto con **Olva Thermo Plus Danish** con 3 pieghe semplici.

Quindi formare l'impasto in modo da ottenere le pizzette desiderate.

Guarnire il centro delle pizzette con pomodoro e lasciare lievitare per 60 minuti circa.

Farcire a piacere con mozzarella e basilico e cuocere a 200°C per circa 8-10 minuti.



# TORTA DI ROSE



Ricetta  
Tradizionale

## INGREDIENTI BIGA

|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| Prestige o Gran Prestige I Dosedoro | 600g |
| Acqua                               | 270g |
| Lievito di birra                    | 120g |

## INGREDIENTI IMPASTO

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| Biga                                 |       |
| Prestige o Gran Prestige I Dosedoro  | 2350g |
| Tuorlo                               | 400g  |
| Acqua                                | 200g  |
| Lievito di birra                     | 30g   |
| Uova                                 | 500g  |
| Zucchero                             | 400g  |
| Aromi vaniglia e arancio             | q.b.  |
| Olva Melange Gateaux o GranBeur d'Or | 500g  |

## INGREDIENTI EMULSIONE

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| Olva Melange Gateaux o GranBeur d'Or | 500g |
| Zucchero a velo                      | 500g |

## PROCEDIMENTO DI PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti della biga per 5 minuti. Lasciare lievitare a 30°C fino al raddoppio dell'impasto. Impastare la biga, **Prestige**, tuorlo, acqua, lievito di birra per 20 minuti circa sino ad ottenere un impasto liscio e asciutto. A questo punto introdurre zucchero e aromi e attendere che vengano assorbiti dall'impasto. Procedere mettendo le uova e la Melange (o burro). Lavorare fino a che l'impasto risulti liscio e asciutto e successivamente mettere in frigorifero a 4°C per circa 30 minuti. Nel frattempo preparare l'emulsione montando i due ingredienti fino alla triplicazione del volume iniziale. Laminare a circa 4 mm l'impasto, poi spalmarlo con un velo di emulsione. Arrotolare e creare dei cilindri di 6 cm di diametro e tagliare a fette con uno spessore di 5 cm. Porre in uno stampo da veneziana da 1 kg, un boccio centrale e 5 attorno rispettando la distanza di 5 cm l'uno dall'altro. Far lievitare per 3 ore circa a 30°C umidità 80% e successivamente distribuire sulla superficie zucchero semolato. Cuocere a 170°C per 45-50 minuti a valvola chiusa. Una volta raffreddata bagnare a piacere con dello sciroppo al maraschino o arancio.





## INGREDIENTI

Prestige o Gran Prestige I DoseDoro

Farina 200w

Acqua

Uova

Zucchero

Olva Melange Gateaux

Lievito

Sale

500g

500g

380g

50g

50g

100g

50g

15g

Per farcire

Pancetta a cubetti

Salame a cubetti

Prosciutto cotto a cubetti

Lardo a cubetti

Parmigiano grattugiato

Formaggi misti a pasta dura tritati

q.b.

q.b.

q.b.

q.b.

q.b.

q.b.

## PROCEDIMENTO DI PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciare riposare per 15 minuti circa a temperatura ambiente. Stendere la pasta ottenuta il più sottile possibile (1-2 mm circa) formando un rettangolo ed ungere a piacere con olio o strutto. Miscelare tutti gli ingredienti della farcitura e distribuire il composto ottenuto sopra l'impasto. Arrotolare, pezzare nella dimensione desiderata all'interno di uno stampo a ciambella e lasciare lievitare. Cuocere a 180°C per circa 30-45 minuti a seconda della pezzatura.



# LE CREME PASTICCERE

Deliziose ricette per ottenere morbide creme  
pasticcere per ogni gusto.

CREMA  
PASTICCERA BURRO  
E CIOCCOLATO  
BIANCO

CREMA YOGURT

CREMA ZABAIONE

CREMA ANGELICA

CREMA AL RUM

CREMA AL TE  
VERDE



# CREMA PASTICCERA BURRO E CIOCCOLATO BIANCO



## INGREDIENTI

|                                          |      |
|------------------------------------------|------|
| Crema Pasticcera Tradizionale I Dosodoro | 400g |
| Acqua                                    | 900g |
| Burro                                    | 50g  |
| Cioccolato bianco                        | 50g  |

## PROCEDIMENTO DI PREPARAZIONE

Portare l'acqua ad ebollizione.  
Versare il prodotto nell'acqua e mescolare con una frusta fino ad ottenere un preparato omogeneo.  
Lasciare bollire per altri 30 secondi.  
A fine cottura togliere dal fuoco e aggiungere burro e cioccolato bianco precedentemente sciolto.  
Quindi lasciare raffreddare.  
Prima dell'impiego lavorare leggermente la crema pasticcera con la frusta fino a renderla liscia e omogenea.



# CREMA YOGURT

## INGREDIENTI

|                                        |      |
|----------------------------------------|------|
| Crema Pasticcera Istantanea I Dosodoro | 400g |
| Acqua                                  | 700g |
| Yogurt neutro oppure alla frutta       | 300g |

## PROCEDIMENTO DI PREPARAZIONE

Versare il prodotto nell'acqua fredda ed agitare con una frusta fino ad ottenere un preparato omogeneo.  
Quindi aggiungere lo yogurt fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.  
Lasciare riposare qualche minuto.  
Prima dell'impiego lavorare leggermente la crema con la frusta fino a renderla liscia e omogenea.



# CREMA ZABAIONE



## INGREDIENTI

|                                          |      |
|------------------------------------------|------|
| Crema Pasticcera Tradizionale I Dosodoro | 450g |
| Zucchero semolato                        | 50g  |
| Marsala secco                            | 400g |
| Vino bianco secco                        | 300g |

## PROCEDIMENTO DI PREPARAZIONE

Scaldare il vino, lo zucchero e il marsala.  
Unire il prodotto e miscelare fino ad ebollizione, quindi far raffreddare.  
Può essere utilizzata per farciture di torte, ripieni di cannoncini e bignè, semifreddi ed in aggiunta alle creme al burro, a **Puffin**, a **Vallese** o a panna montata.



# CREMA ANGELICA

## INGREDIENTI

|                                          |       |
|------------------------------------------|-------|
| Crema Pasticcera Tradizionale I Dosodoro | 500g  |
| Acqua                                    | 1000g |
| Nuovo Niveol                             | 100g  |
| Bagna al maraschino                      | 30g   |

## PROCEDIMENTO DI PREPARAZIONE

Portare l'acqua ad ebollizione.  
Versare il prodotto nell'acqua e mescolare con una frusta fino ad ottenere un preparato omogeneo.  
Lasciare bollire per altri 30 secondi e far raffreddare.  
Mettere la crema in planetaria attrezzata con frusta con **Nuovo Niveol** precedentemente montato e mescolare per 4 minuti.  
Unire infine la bagna.



*Ricetta  
Curiosa*



*Ricetta  
Rivisitata*

# CREMA AL RUM

## INGREDIENTI

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Crema Istantanea I Dosodoro | 400g  |
| Acqua                       | 1000g |
| Rum a 70°                   | 60g   |
| Pati                        | 50g   |

## PROCEDIMENTO DI PREPARAZIONE

Versare il prodotto nell'acqua fredda ed agitare con una frusta fino ad ottenere un preparato omogeneo. Incorporare il Rum e da ultimo, **Pati**, fino a completa miscelazione.  
Lasciare riposare qualche minuto.  
Prima dell'impiego lavorare leggermente la crema con la frusta fino a renderla liscia e omogenea.



# CREMA AL TÈ VERDE



*Ricetta  
Curiosa*

## INGREDIENTI

|                                        |       |
|----------------------------------------|-------|
| Crema Pasticcera Istantanea I Dosodoro | 400g  |
| Acqua                                  | 1000g |
| Infuso di tè verde                     | 60g   |
| Gran Pati                              | 50g   |

## PROCEDIMENTO DI PREPARAZIONE

Versare il prodotto nell'acqua fredda ed agitare con una frusta fino ad ottenere un preparato omogeneo.  
Incorporare l'infuso di tè quindi aggiungere **Gran Pati** montato amalgamando il tutto.  
Questa crema è consigliata soprattutto per farciture.

# CROISSANT E BRIOCHE

Idee per ottenere gustosi croissant, invitanti brioche ma anche diversi altre ricette in grado di diversificare il vostro assortimento di dolci.

FOCACCIA DOLCE  
ALL'UVETTA

CHIACCHERE,  
CENCI O FRITTELLE

BICOLORE PESCA  
E CIOCCOLATO

BRIOCHE SICILIANA

CROISSANT  
AL FARRO

FROLLINI CON  
FARINA INTEGRALE



# FOCACCIA DOLCE ALL' UVETTA



## INGREDIENTI

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Croissant Tre Stelle I Dosodoro | 1000g |
| Acqua                           | 380g  |
| Lievito di birra                | 50g   |
| Uvetta sultanina                | 200g  |
| Mandorle filettate              | q.b.  |
| Zucchero semolato               | q.b.  |
| Olva Thermo Gateaux             | q.b.  |

## PROCEDIMENTO DI PREPARAZIONE

Impastare in planetaria tutti gli ingredienti tranne zucchero e margarina.

Lasciare lievitare l'impasto in cella di lievitazione a 30°C umidità relativa 80-90% per circa 15 minuti, quindi stenderlo su una teglia. Far lievitare nuovamente in cella a 30°C umidità relativa 80-90% per circa 50-60 minuti.

Lucidare con uovo sbattuto o latte, cospargere la superficie con zucchero semolato e comprimere in seguito la superficie con la punta delle dita aggiungendo dei pezzetti di margarina. Infine cospargere di mandorle.

Cuocere in forno fino a 190°C per 15-20 minuti.



# CHIACCHERE, CENCI O FRITTELLE

## INGREDIENTI

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Croissant Viennese I Dosodoro | 1000g |
| Olva Thermo Gateaux           | 50g   |
| Vino Bianco secco             | 150g  |
| Acqua                         | 130g  |
| Rum                           | 30g   |
| Vanillina                     | q.b.  |

## PROCEDIMENTO DI PREPARAZIONE

Impastare in planetaria attrezzata con gancio tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto consistente.

Laminare ripetutamente con una piega a 3 fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea.

Lasciare riposare l'impasto laminato coprendolo con un foglio di polietilene, per circa 20 minuti.

Laminare successivamente fino a raggiungere uno spessore di 1,5 mm quindi tagliare dei rettangoli avendo cura di incidere anche il centro.

Friggere con Fryol a 180°C fino a completa doratura.

Una volta raffreddati, spolverare con zucchero a velo.



# BICOLORE PESCA E CIOCCOLATO



## INGREDIENTI

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Impasto pesca                   |        |
| Croissant Tre Stelle I Dosodoro | 1000g  |
| Acqua                           | 300g   |
| Lievito                         | 50g    |
| Pasta alla pesca                | 80/90g |
| Olva Thermo Quick               | 400g   |

## INGREDIENTI

|                                 |      |
|---------------------------------|------|
| Impasto cacao                   |      |
| Croissant Tre Stelle I Dosodoro | 400g |
| Acqua                           | 220g |
| Lievito                         | 30g  |
| Pasta al cacao                  | 50g  |

## PROCEDIMENTO DI PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti dell'impasto pesca tranne **Olva Thermo Quick** e quando l'impasto risulterà liscio ed asciutto lasciare riposare il composto 5 minuti in ambiente. Quindi impastare tutti gli ingredienti dell'impasto cacao fino a ottenere un impasto liscio e asciutto. Infine incorporare all'impasto pesca **Olva Thermo Quick**, dare 2 pieghe a 4 e sovrapporre lo strato dell'impasto al cacao e laminare formando il prodotto desiderato. Fare lievitare per 90/110 minuti a 30 °C 75% umidità. Cuocere a 180 °C per 22/25 min circa.



# BRIOCHE SICILIANA

## INGREDIENTI

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| Croissant Gran Viennese I Dosodoro | 800g |
| Farina                             | 200g |
| Olva Melange Thermo Gateaux        | 50g  |
| Acqua                              | 400g |
| Uova                               | 100g |
| Zucchero                           | 100g |
| Lievito                            | 50g  |
| Sale                               | 5g   |

## PROCEDIMENTO DI PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Far riposare l'impasto per circa 15 minuti. Formare le brioches nel peso desiderato. Lasciare lievitare per circa 30 minuti. Aggiungere quindi una pallina di pasta sopra ad ogni brioche. Mettere a lievitare per altri 60 minuti in ambiente umido. Lucidare le forme con l'uovo e infornare a 210°C per 18 minuti circa.



# CROISSANT AL FARRO



Ricetta  
Curiosa



## INGREDIENTI

|                               |             |
|-------------------------------|-------------|
| Croissant Viennese I Dosedoro | 900g        |
| Farina di farro               | 100g        |
| Zucchero                      | 180g        |
| <b>Olva Thermo Gateaux</b>    | <b>150g</b> |
| Lievito di birra              | 50g         |
| Uova                          | 200g        |
| Acqua                         | 250g        |
| Sale                          | 15g         |
| Vanillina                     | 1g          |

## PER LAMINARE

|                           |             |
|---------------------------|-------------|
| <b>Olva Thermo Pastry</b> | <b>500g</b> |
| Farina di farro           | 150g        |

## PROCEDIMENTO DI PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti del pastello sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo e far riposare su un tavolo coperto da telo per 10 minuti.

Amalgamare **Olva Thermo Pastry** con la farina di farro, fino ad ottenere un composto omogeneo.

Dare 1 piega a 3 e 1 a 4 con l'impasto precedentemente ottenuto. Far lievitare a 28°C per circa 120 minuti, quindi cuocere a 190-200°C per circa 18-20 minuti.

# FROLLINI CON FARINA INTEGRALE



Ricetta  
Tradizionale

## INGREDIENTI

|                                |             |
|--------------------------------|-------------|
| Croissant Integrale I Dosedoro | 1000g       |
| <b>Olva Thermo Gateaux</b>     | <b>550g</b> |
| Zucchero a velo                | 175g        |
| Miele                          | 175g        |
| Uova intere                    | 150g        |
| Lievito chimico                | 30g         |

## PROCEDIMENTO DI PREPARAZIONE

Impastare la **Olva Thermo Gateaux** e lo zucchero fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Unire le uova ed impastare per circa 3 minuti, quindi unire **Croissant** con **Farina Integrale**, il lievito e amalgamare il tutto, evitando che la massa diventi troppo elastica.

Stendere la pasta al laminatoio e formare i pezzi desiderati.

Cuocere a 210°C per circa 18 minuti.



# LE PASTE MONTATE

Tante nuove ricette per ottenere torte e dolci classici ma anche per soddisfare i palati più esigenti.

TORTA MARZAPANE

PANFRUTTO  
MILANESE

FRANGIPANE

TORTA ZUCCA  
E AMARETTI

TORTINO  
ALLE CAROTE

MOUSSE PERA  
E CIOCCOLATO

TRONCHETTO  
PISTACCHIO  
E AMARENA



# TORTA MARZAPANE



Ricetta  
Tradizionale



## INGREDIENTI BASE

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| Torte da forno I Dosedoro | 1000g |
| Farina debole             | 400g  |
| Ideale Cake               | 400g  |
| Prima Natcream            | 300g  |
| Uova                      | 150g  |

## RIPIENO

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Petit fours          | 1000g |
| Cacao                | 100g  |
| Marsala              | 80g   |
| Granella di zucchero | q.b.  |
| Mandorle intere      | q.b.  |

## PROCEDIMENTO DI PREPARAZIONE

Impastare **Ideale Cake** e lo zucchero sino a rendere il composto omogeneo.

Aggiungere le uova, **Prima Natcream**, **Torte da Forno**, la farina e terminare l'impasto.

Amalgamare quindi tutti gli ingredienti del ripieno.

Foderare uno stampo rotondo con la base frolla e riempire lo stampo con il ripieno.

Guarnire la superficie con granella di zucchero e mandorle. Cuocere a 180°C per circa 35 minuti.

# PANFRUTTO MILANESE



Ricetta  
Rivisitata

## INGREDIENTI

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| Torte da forno I Dosedoro   | 800g |
| Olva Melange Thermo Gateaux | 600g |
| Uova                        | 500g |
| Lievito chimico             | 9g   |
| Albicocche disidratate      | 400g |

## PROCEDIMENTO DI PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad amalgama quasi completa e aggiungere solo verso la fine la frutta disidratata.

Versare il composto montato negli appositi stampi, riempiendoli fino a circa  $\frac{3}{4}$  della loro capienza.

Quindi cuocere a 180°C per circa 30-35 minuti.



# FRANGIPANE



Ricetta  
Rivisitata



## INGREDIENTI

|                                            |      |
|--------------------------------------------|------|
| Olva Melange Gateaux                       | 400g |
| Zucchero a velo                            | 400g |
| Farina di mandorle                         | 400g |
| Uova intere                                | 400g |
| Ciliegie*                                  | 300g |
| Farina debole                              | 80g  |
| Vanillina                                  | 1g   |
| Pasta frolla con Torte da Forno I Dosodoro | q.b. |

\*a seconda della stagione è possibile utilizzare mirtilli, cioccolato, lamponi o frutta sciroppata a piacere.

## PROCEDIMENTO DI PREPARAZIONE

Montare **Olva Melange Gateaux** con la vanillina fino a renderla areata.

Aggiungere le uova poco alla volta continuando a montare ed infine accorpare le farine e lo zucchero precedentemente miscelati e setacciati.

Amalgamare quindi a mano la frutta con una spatola.

Foderare uno stampo con la pasta frolla preparata precedentemente e farcire con la massa ottenuta per  $\frac{3}{4}$  dello stampo.

Cuocere a 170°C per circa 30-45 minuti a seconda della pezzatura.

# TORTA ZUCCA E AMARETTI



Ricetta  
Curiosa

## INGREDIENTI

|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| Torte da Forno I Dosodoro             | 1000g |
| Olva Melange Gateaux o Ideale Gateaux | 400g  |
| Uova intere                           | 500g  |
| Lievito chimico                       | 10g   |
| Zucca                                 | 300g  |
| Amaretto sbriciolato                  | 100g  |

## PROCEDIMENTO DI PREPARAZIONE

Amalgamare tutti gli ingredienti, tranne la zucca, a media velocità per circa 7 minuti.

Con una spatola inserire la zucca precedentemente lessata o cotta al microonde e passata al setaccio.

Continuare ad amalgamare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Riempire uno stampo della forma desiderata ed infornare a 170°C per circa 40 minuti.

Decorare a piacere.





# TORTINO ALLE CAROTE



## INGREDIENTI

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| Torte da forno I Dosedoro | 1000g |
| Uova                      | 500g  |
| Optinature Cake           | 300g  |
| Carote frullate           | 400g  |
| Lievito chimico           | 20g   |

## PROCEDIMENTO DI PREPARAZIONE

Amalgamare tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità per circa 3/4 minuti con l'ausilio della foglia (lira, lisca di pesce). Versare il composto ottenuto in uno stampo desiderato e cuocere a 165°C per circa 50 minuti (indicativamente per pezzi da 650 g circa). Decorare a piacere.

# MOUSSE PERA E CIOCCOLATO



## INGREDIENTI

### PASTA FROLLA AL CACAO

|                      |      |
|----------------------|------|
| Gran Moro I Dosedoro | 250g |
| Farina biscotto      | 250g |
| Uova                 | 50g  |
| Ideale Cake          | 150g |

### MOUSSE

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| Granmousse cioccolato | 1000g   |
| Granmousse vaniglia   | 900g    |
| Pasta alla pera       | 80-100g |

## PROCEDIMENTO DI PREPARAZIONE

### PASTA FROLLA AL CACAO

Amalgamare tutti gli ingredienti tranne le uova, in planetaria con foglia, fino ad ottenere una giusta sabbatura. Unire le uova fino ad impasto omogeneo. Quindi procedere nella formazione di biscotti nella forma desiderata.

Cuocere a 180°C con valvola aperta fino a giusta doratura.

### MOUSSE

Montare **Granmousse al cioccolato** e riempire per metà gli appositi stampini. Quindi montare **Granmousse vaniglia** aromatizzata con la pasta alla pera e completare il riempimento degli stampini. Abbattere e prima di servire montare su biscotti di frolla al cacao.



# TRONCHETTO PISTACCHIO E AMARENA



## INGREDIENTI

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Pan di Spagna I Dosodoro | 1000g |
| Uova                     | 1500g |
| Glucosio (facoltativo)   | 200g  |

## FARCITURA

|                                                                                |       |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Puffin                                                                         | 1000g |
| Latte                                                                          | 400g  |
| Pasta pistacchio                                                               | 150g  |
| Pistacchi sbriciolati                                                          | 150g  |
| Montate tutto il più freddo possibile (0/4 °C), infine aggiungere i pistacchi. |       |

## GLASSA ALL'AMARENA

|                            |      |
|----------------------------|------|
| Gelina neutra Masterline   | 800g |
| Sciroppo d'amarena         | 200g |
| Colorante alimentare rosso | 5g   |

Frullate tutto con un minipimer sino ad ottenere una massa liscia ed omogenea senza inglobare aria.

## PROCEDIMENTO DI PREPARAZIONE

Mettere **Pan di Spagna** e le uova in planetaria attrezzata con frusta e lavorare per 5-6 minuti circa alla massima velocità. Distribuire la massa su teglia con carta da forno. Cuocere a 250°C con forno a valvole chiuse per circa 5 minuti. A prodotto freddo tagliare delle dimensioni desiderate. Inzuppare con bagna a piacere il pan di spagna, quindi distribuire sopra di esso la farcitura ottenuta con **Puffin** montato. Arrotolare e porre in freezer. A prodotto freddo glassare con la glassa all'amarena.



# SFOGLIA E FRITTI

Ecco alcuni suggerimenti per creare con la sfoglia gustosi e golosi prodotti, ma anche i classici fritti.

TORTA LECCESE

QUICHE LORRAINE  
AL PORRO  
E PROSCIUTTO

BOMBOLONE

KRAPFEN



# TORTA LECCESE



Ricetta  
Rivisitata



## INGREDIENTI

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| <b>PASTA SFOGLIA</b>  |       |
| Pastry Mix I Dosedoro | 1000g |
| Prima Natcream        | 80g   |
| Acqua                 | 300g  |
| Tuorli                | 100g  |
| Ideale Sfoglia        | 700g  |

## RIPIENO PASTA MONTATA

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| Torte da Forno I Dosedoro | 1000g |
| Uova                      | 500g  |
| Ideale Cake               | 500g  |
| Ananas sciropata a pezzi  | q.b.  |
| Crema limone              | q.b.  |

## PROCEDIMENTO DI PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti della sfoglia e laminare con **Ideale Sfoglia**.

Montare gli ingredienti del ripieno in planetaria attrezzata con foglia, aggiungendo l'ananas alla fine.

Foderare lo stampo con pasta sfoglia spessa 3 mm, spalmare uno strato di crema al limone e versare il ripieno fino a  $\frac{3}{4}$  di stampo. Quindi decorare a piacere e cuocere a 180°C per circa 35-40 minuti.

# QUICHE LORRAINE AL PORRO E PROSCIUTTO



Ricetta  
Rivisitata

## INGREDIENTI

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Pastry Mix I Dosedoro        | 1000g |
| Olva Thermo Danish o Gateaux | 500g  |
| Sale                         | 18g   |
| Acqua                        | 150g  |

## RIPIENO

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| Prosciutto cotto a cubetti | 500g  |
| Porro                      | 200g  |
| Olva Thermo Danish         | 100g  |
| Latte                      | 1000g |
| Uova                       | 100g  |
| Farina                     | 100g  |

## PROCEDIMENTO DI PREPARAZIONE

Impastare **Pastry Mix** con il sale e **Olva Danish** o **Gateaux** per qualche secondo, introdurre l'acqua ed impastare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Lasciare riposare 15 -20 minuti coprendo con un telo e laminare in sfogliatrice dando 1 piega a 3 e 1 a 4 ripetendo l'operazione un paio di volte.

Lasciare riposare qualche ora in frigorifero.

Foderare uno stampo con l'impasto, riempire poi con il porro e il prosciutto cotto e coprire il tutto con la pastella preparata sbattendo le uova con il latte, **Olva Danish** sciolta e la farina.

Cuocere a 180°C per circa 20 minuti.



# BOMBOLONE



## INGREDIENTI

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| Krapfen Plus I Dosodoro | 1000g |
| Farina 00 W260          | 2500g |
| Uova                    | 200g  |
| Lievito di birra        | 200g  |
| Acqua                   | 1400g |

## PROCEDIMENTO DI PREPARAZIONE

Impastare in planetaria tutti gli ingredienti per 7-8 minuti fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Far riposare l'impasto per circa 40 minuti a temperatura ambiente coprendo con un telo di polietene.

Dare due pieghe a tre.

Lasciar riposare per circa 10 minuti a temperatura ambiente coprendo con un telo di polietene.

Laminare ad uno spessore di 7 mm.

Formare nelle dimensioni desiderate e lasciare lievitare per circa 20 minuti in cella a 30°C con 80-90% di umidità relativa.

Comprimere leggermente la superficie e continuare la lievitazione per ulteriori 10 minuti circa.

Friggere con Fryol a 180°C per 5-6 minuti.



*Ricetta  
Tradizionale*

# KRAPFEN

## INGREDIENTI

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| Krapfen Plus I Dosodoro | 1000g |
| Farina                  | 2500g |
| Uova                    | 200g  |
| Lievito di birra        | 200g  |
| Acqua                   | 1400g |

## PROCEDIMENTO DI PREPARAZIONE

Impastare in planetaria tutti gli ingredienti per 7-8 minuti fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Far riposare l'impasto per circa 60 minuti a temperatura ambiente coprendo con un telo di polietene.

Formare i krapfen (50g circa a pezzo) e lasciare lievitare per circa 60 minuti a 35°C in ambiente umido.

Prima della cottura far riposare, non coprendo, per circa 15 minuti fino alla formazione di una sottile pellicola.

Friggere con Fryol a 180°C per 5-6 minuti.



# iDOSE DORO

*La linea I Dosedoro comprende:*



|                                       | COD  | FORMATO |
|---------------------------------------|------|---------|
| <b>IMPASTI LIEVITATI E RICORRENZE</b> |      |         |
| Prestige                              | 1870 | 15 kg   |
| Gran Prestige                         | 1873 | 15 kg   |
| Top Glass                             | 1871 | 10 kg   |
| <b>CREME PASTICCERE</b>               |      |         |
| Crema Pasticcera Tradizionale         | 1827 | 15 kg   |
| Crema Pasticcera Istantanea           | 1840 | 15 kg   |
| Base Crema Pasticcera                 | 1834 | 10 kg   |
| <b>CROISSANT</b>                      |      |         |
| Croissant Viennese                    | 1804 | 25 kg   |
| Croissant Tre stelle                  | 1805 | 25 kg   |
| Gran Viennese Plus                    | 1836 | 25 kg   |
| Croissant con farina Integrale        | 1843 | 15 kg   |
| <b>IMPASTI MONTATI</b>                |      |         |
| Torte da Forno                        | 1868 | 15 kg   |
| Pan di Spagna                         | 1851 | 15 kg   |
| Gran Moro                             | 1495 | 10 kg   |
| <b>SFOGLIA E ALTRI</b>                |      |         |
| Pastry Mix                            | 1810 | 25 kg   |
| Krapfen Plus                          | 1848 | 15 kg   |