

Insieme
per passione



iDOSE DORO

PLUSOFT

Una squisita sofficità per ogni ricetta



Insieme per passione

Da sempre Masterline affianca i Maestri Pasticceri nell'attività quotidiana, regalando loro tempo per dedicarsi a ciò che sanno fare meglio: deliziare i propri clienti con dolci unici e inimitabili.

iDOSE**DORO** | PLUSOFT

Masterline amplia la sua offerta con **PluSoft**, una **miscela concentrata** dalle caratteristiche uniche per realizzare un'ampia varietà di **dolci montati e battuti**.

Pan di Spagna perfetti e dall'estrema sofficità, rollè plastici e morbidi, Torte da forno dal gusto di una volta... che siano dolci tradizionali oppure raffinate monoporzioni moderne, **potrai realizzare golose prelibatezze che sapranno stupire anche i palati più raffinati.**

Eccellente sofficità

Grazie alle sue **superiori caratteristiche organolettiche**, **PluSoft** consente eccellenti risultati in sofficità, solubilità e gusto, regalando dolci sensazioni all'assaggio.

Il suo gusto delicato e piacevole gli permette di essere un'ottima base tal quale, come di adattarsi a molteplici applicazioni di pasticceria.

PluSoft ti permette di deliziare i tuoi clienti con dolci dall'**estrema sofficità**, che si **sciogliono all'assaggio** e dal **gusto delicato e piacevole dei dolci di una volta!**



Eccellenti prestazioni tecniche

PluSoft consente un **eccellente volume del pan di Spagna** che si presenta dalla **forma regolare**, con una crosta sottile e un'alveolatura fine e regolare. Ha inoltre un'ottima capacità di assorbimento dei liquidi e la sua struttura gli consente un'eccellente plasticità, è quindi ideale anche per la produzione di rollè.

PluSoft non è solo pan di Spagna ...

PluSoft è un prodotto concentrato di altissima qualità che valorizza la tua creatività nell'arte pasticceria, **lasciandoti spazio di personalizzazione** e permettendoti di sperimentare con **elevata versatilità**.

Con **PluSoft** potrai preparare pan di Spagna e rollè tradizionali oppure arricchirli e personalizzarli con cacao, pistacchio e con molte altre materie prime di pasticceria, secondo il tuo estro.

È **eccellente per torte da forno** come le tradizionali Torta Paradiso e Torta Greca e anche per una varietà di altri dolci moderni.

Grazie alle sue **elevate caratteristiche tecniche**, alla sua **versatilità** e al tuo estro con **PluSoft** potrai creare **la tua ricetta unica!**

Caratteristiche del prodotto



CONCENTRATO,
50% di utilizzo sulla farina



GUSTO
delicato e squisito



ECCELLENTE VOLUME
del prodotto finito



SOFFICITÀ
prolungata nel tempo



**REGOLARITÀ DELLA
FORMA E DELLA
SUPERFICIE**
con crosta sottile e
alveolatura fine e regolare



OTTIMA PLASTICITÀ
nella realizzazione
dei rollè



OTTIMA CAPACITÀ
di assorbimento dei liquidi



**ELEVATA
PERSONALIZZAZIONE
E VERSATILITÀ**
PluSoft è ideale per moltissime
applicazioni di pasticceria



**ECCELLENTE SOFFICITÀ e
SOLUBILITÀ ALL'ASSAGGIO**





Bûche pistacchio e caffè

1. Bavarese al pistacchio

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Latte	700 g	In un tegame pesare il latte e la pasta di pistacchio e portarli ad ebollizione. Nel frattempo in un recipiente pesare i tuorli e lo zucchero e amalgamarli con la frusta. Togliere il latte dal fuoco ed inserire il composto base tuorli, riportare nuovamente sul fuoco e raggiungere una temperatura di 80°C. Infine aggiungere la gelatina precedentemente ammollata e mixare con il frullatore a immersione. Versare il composto in una bacinella e coprire con pellicola, posizionare il composto ottenuto (base bavarese) in frigorifero per circa 2 ore. Dopo averlo raffreddato, montare la panna lucida, versare la base bavarese e mescolare.
Zucchero	120 g	
Tuorli	120 g	
Pasta di pistacchio	100 g	
Gelatina animale	15 g	
Panna semi montata	800 g	

2. Bavarese al caffè

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Latte	700 g	In un tegame pesare il latte e il caffè solubile e portarli ad ebollizione. Nel frattempo in un recipiente pesare i tuorli e lo zucchero e amalgamarli con la frusta. Togliere il latte dal fuoco ed inserire il composto base tuorli, riportare il tutto nuovamente sul fuoco e raggiungere una temperatura di 80°C. Infine aggiungere la gelatina precedentemente ammollata e mixare con il frullatore ad immersione. Versare il composto in una bacinella e coprire con pellicola, posizionare il composto ottenuto (base bavarese) in frigorifero per circa 2 ore. Dopo averlo raffreddato, montare la panna lucida, versare la base bavarese e mescolare.
Zucchero	120 g	
Tuorli	120 g	
Caffè solubile	150 g	
Gelatina animale	15 g	
Panna semi montata	800 g	

3. Pistacchi sabbiati

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Zucchero	200 g	Miscelare lo zucchero e l'acqua e portarli a 121°C, versarvi i pistacchi e sabbiare il composto mescolandolo. Una volta sabbiato, stendere su un foglio di silpat e lasciare raffreddare.
Acqua	50 g	
Pistacchi	400 g	

4. Rollè madeleine al pistacchio

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
PluSoft	300 g	Montare in planetaria PluSoft , la farina, la farina di pistacchio, la pasta di pistacchio, le uova, lo zucchero e l'acqua per 6-7 minuti. Sciogliere la margarina Olva Thermo Gateaux e incorporarla al composto montato a filo in prima velocità. Versare 600 g di composto in una teglia 60x40 cm e cuocere.
Farina 150-170 W	300 g	
Zucchero	500 g	
Uova intere	700 g	
Acqua	200 g	
Farina di pistacchio	150 g	FORNO STATICO - 220°C per 6 minuti FORNO VENTILATO - 210°C per 5 minuti
Pasta di pistacchio	50 g	
Olva Thermo Gateaux	200 g	Una volta raffreddato il rollè, colarvi 350 g di bavarese al pistacchio e cospargere a piacere con i pistacchi sabbiati, arrotolare e porre in abbattitore per 40 minuti.



5. Glassa verde

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Acqua	150 g	In un tegame portare a 103°C l'acqua, lo zucchero e lo sciroppo di glucosio, quindi aggiungere il latte condensato e la massa di gelatina ed emulsionare con il frullatore ad immersione. Versare il composto sul cioccolato bianco ed il colorante, lavorando il tutto nuovamente con il frullatore ad immersione fino ad ottenere una consistenza omogenea e lucida. Utilizzare alla temperatura di 30° - 35°C.
Zucchero	300 g	
Sciroppo di glucosio	300 g	
Latte condensato	200 g	
Massa di gelatina	140 g	
	(20 g gelatina animale 120 g acqua fredda)	
Cioccolato bianco	300 g	
Colorante in polvere verde brillante	5 g	

6. Glassa bianca

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Acqua	150 g	In un tegame portare a 103°C l'acqua, lo zucchero e lo sciroppo di glucosio, quindi aggiungere il latte condensato e la massa di gelatina ed emulsionare con il frullatore ad immersione. Versare il composto sul cioccolato bianco ed il colorante, lavorando il tutto nuovamente con il frullatore ad immersione fino ad ottenere una consistenza omogenea e lucida. Utilizzare alla temperatura di 30° - 35°C.
Zucchero	300 g	
Sciroppo di glucosio	300 g	
Latte condensato	200 g	
Massa di gelatina	140 g	
	(20 g gelatina animale 120 g acqua fredda)	
Cioccolato bianco	300 g	
Colorante bianco	5 g	

7. Montaggio

In uno stampo da tronchetto versare 400 g di bavarese al caffè e con una spatolina e farlo aderire su tutti i lati. Tagliare il rollè precedentemente abbattuto 2 cm più corto della lunghezza dello stampo, inserirlo freddo facendo una piccola pressione e ricoprire con la rimanente bavarese al caffè fino a filo dello stampo. Porre in abbattitore per circa 3 ore. Scaldare le glasse a 35°C e unirle. Glassare il tronchetto di rollè al pistacchio e decorare a piacere, oppure glassare solo metà del tronchetto e per l'altra metà procedere a piacere come da immagine.



Tuttolampone

1. Bavarese al lampone

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Latte	400 g	In un tegame pesare il latte e la polpa di lampone e portarli ad ebollizione. Nel frattempo in un recipiente pesare i tuorli e lo zucchero e amalgamarli con la frusta. Togliere il latte dal fuoco ed inserire il composto base tuorli, riportare il tutto nuovamente sul fuoco e raggiungere una temperatura di 80°C. Infine aggiungere la gelatina precedentemente ammollata e mixare con il frullatore ad immersione. Versare il composto in una bacinella e coprire con pellicola, posizionare il composto ottenuto (base bavarese) in frigorifero per circa 2 ore. Dopo averlo raffreddato, montare la panna lucida, versare la base bavarese e mescolare. Aggiungere i lamponi abbattuti.
Polpa di lampone	400 g	
Zucchero	150 g	
Tuorli	120 g	
Gelatina alimentare	15 g	
Panna semi montata	800 g	
Lampone fresco abbattuto	500 g	

2. Rollè

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
PluSoft	300 g	Montare tutti gli ingredienti in planetaria in prima velocità per 1 minuto, aumentare la velocità e continuare a montare per altri 7 minuti circa. Colare 600 g di composto in teglie da 60x40 cm cuocere.
Farina 150-160 W	300 g	
Zucchero	500 g	
Uova intere	600 g	
Acqua 20°C	200 g	



Una volta raffreddato il rollè, colarvi 350 g di bavarese al lampone, arrotolare e porre in abbattitore per 40 minuti.

3. Biscotto sablè al cioccolato

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Farina da frolla 150-180 W	200 g	Impastare Olva Thermo Gateaux e lo zucchero per 1 minuto, inserire i tuorli fino a creare un impasto omogeneo. Aggiungere le farine setacciate, amalgamare e far riposare in frigorifero per circa 1 ora. Stampare dei dischetti di 15 cm di diametro e 2 mm di spessore e cuocere.
Farina di mandorle	50 g	
Olva Thermo Gateaux	150 g	
Zucchero a velo	50 g	
Tuorli	50 g	
Cacao	100 g	FORNO STATICO - 170°C per 13 minuti FORNO VENTILATO - 168°C per 13 minuti



4. Glassa rossa

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Acqua	150 g	In un tegame portare a 103°C l'acqua, lo zucchero e lo sciroppo di glucosio, quindi aggiungere il latte condensato e la massa di gelatina ed emulsionare con il frullatore ad immersione. Versare il composto sul cioccolato bianco ed il colorante, lavorando il tutto nuovamente con il frullatore ad immersione fino ad ottenere una consistenza omogenea e lucida. Utilizzare alla temperatura di 30°- 35°C.
Zucchero	300 g	
Sciroppo di glucosio	300 g	
Latte condensato	200 g	
Massa di gelatina	140 g	
Cioccolato al bianco	300 g	
Colorante in polvere rosso brillante	5 g	

5. Montaggio

Dal rollè al lampone tagliare dei dischi di 5 cm. Colare 100 g di bavarese al lampone in uno stampo tondo di 13 cm di diametro e 6 cm di altezza, inserire il disco di rollè al lampone, colare la restante bavarese fino a filo dello stampo. Porre in abbattitore per circa 4 ore. Scaldare la glassa a 35°C, glassare e adagiare il dolce sul biscotto Sablè al cioccolato. Decorare a piacere.



Mattonella cioccolato e passion fruit

1. Bavarese al passion fruit

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Latte	300 g	In un tegame pesare il latte e la polpa di passion fruit e portarli ad ebollizione. Nel frattempo in un recipiente pesare i tuorli e lo zucchero e amalgamarli con la frusta. Togliere il latte dal fuoco ed inserire il composto base tuorli, riportare nuovamente sul fuoco e raggiungere una temperatura di 80°C. Infine aggiungere la gelatina precedentemente ammollata e mixare con il frullatore ad immersione. Versate il composto in una bacinella e coprire con pellicola, infine posizionare il composto ottenuto (base bavarese) in frigorifero per circa 2 ore. Dopo averlo raffreddato, montare la panna lucida, versare la base bavarese e mescolare.
Polpa di passion fruit	500 g	
Zucchero	150 g	
Tuorli	120 g	
Gelatina animale	20 g	
Panna semi montata	800 g	

2. Pan di Spagna al cacao

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE	210°C 6 min.	200°C 8 min.
PluSoft	300 g	Montare tutti gli ingredienti in planetaria in prima velocità per 1 minuto, aumentare la velocità e continuare a montare per altri 7 minuti circa. Colare 1 kg di composto in teglia da 60x40 cm e cuocere. Una volta cotto, tagliare due quadrati 20x20 cm e conservare il resto in teglia.		
Farina 150-160 W	300 g			
Zucchero	400 g			
Uova intere	700 g			
Cacao	100 g			
Acqua 20°C	200 g	FORNO STATICO - 210°C per 6 minuti FORNO VENTILATO - 200°C per 8 minuti		

3. Gelee al cocco

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Purea di cocco	1 lt	Ammorbidire la colla di pesce in acqua, portare ad ebollizione la purea di cocco, versarci la colla di pesce e porre in frigorifero. Colare 350 g di composto in uno stampo 20x20 cm sopra al pan di Spagna al cacao precedentemente tagliato.
Colla di pesce	35 g	

4. Crumble alla vaniglia

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE	190°C 15-20 min.	168°C 15-20 min.
Olva Thermo Gateaux	500 g	In planetaria miscelare a bassa velocità tutti gli ingredienti, fino ad ottenere una struttura sabbia. Stendere grossolanamente il crumble in teglia 60x40 cm e raffreddare in frigorifero per 30 minuti circa. Infine cuocere.		
Farina di mandorle	320 g			
Farina 180 W	400 g			
Zucchero di canna	360 g			
		FORNO STATICO - 190°C per 15/20 minuti FORNO VENTILATO - 168°C per 15/20 minuti		

5. Glassa

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Acqua	150 g	In un tegame portare a 103°C l'acqua, lo zucchero e lo sciroppo di glucosio, quindi aggiungere il latte condensato e la massa di gelatina ed emulsionare con il frullatore ad immersione. Versare il composto sui cioccolati, lavorando il tutto nuovamente con il frullatore ad immersione fino ad ottenere una consistenza omogenea e lucida. Utilizzare alla temperatura di 30°- 35°C.
Zucchero	300 g	
Sciroppo di glucosio	300 g	
Latte condensato	200 g	
Massa di gelatina	140 g	
(20 g gelatina animale 120 g acqua fredda)		
Cioccolato fondente	150 g	
Cioccolato al latte	150 g	

6. Montaggio

In uno stampo rettangolare 22x7 cm colare 200 g di bavarese al passion fruit e spatolare su tutti i lati. Posizionare l'inserimento di pan di Spagna e cocco, colare altri 50 g di bavarese al passion fruit, inserire il crumble creando una striscia centrale e ricoprire il tutto con la rimanente bavarese fino a filo dello stampo. Porre in abbattitore per circa 3 ore. Scaldare la glassa a 35°C, glassare e infine decorare a piacere.



Fior di Margherita all’arancia e nocciola

1. Cake arancia e nocciola

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
PluSoft	300 g	Montare in planetaria PluSoft , la farina, la farina di nocciole, le uova, lo zucchero, l’acqua e la buccia di arancia grattugiata per 6-7 minuti. Sciogliere la margarina Olva Thermo Gateaux, e incorporarla al composto montato a filo in prima velocità.
Farina 150-170 W	300 g	
Zucchero	400 g	Versare il composto in appositi stampi a semi cupola di 8 cm e cuocere.
Uova intere	600 g	
Acqua	200 g	FORNO STATICO - 180°C per 25 minuti
Farina di nocciole	150 g	
Olva Thermo Gateaux	200 g	
Buccia di arancia grattugiata	n. 3	



2. Caramello Mou

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Zucchero semolato	500 g	Caramellare a secco lo zucchero semolato, aggiungere Vallese e lo sciroppo di glucosio precedentemente portati a bollire e mescolare il composto con un cucchiaino di legno. Aggiungere il sale e Stella D’Or Cake emulsionando con il frullatore ad immersione.
Vallese	350 g	
Sciroppo di glucosio	300 g	
Sale	3 g	
Stella D’Or Cake	100 g	

3. Glassa gourmand alla nocciola

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Cioccolato al latte	700 g	Sciogliere il cioccolato in microonde a circa 30°C, miscelare il burro di cacao, aggiungere la granella di nocciole e glassare il cake.
Burro di cacao	220 g	
Granella di nocciole	400 g	

4. Bavarese alla nocciola

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Latte	700 g	In un tegame pesare il latte e la pasta di nocciole e portarli ad ebollizione. Nel frattempo, in un recipiente, pesare i tuorli e lo zucchero e amalgamarli con la frusta. Togliere il latte dal fuoco ed inserire il composto base tuorli, riportare nuovamente sul fuoco e raggiungere una temperatura di 80°C. Infine aggiungere la gelatina precedentemente ammollata e mixare con il frullatore ad immersione. Versare il composto in una bacinella e coprire con pellicola, infine posizionare il composto ottenuto (base bavarese) in frigorifero per circa 2 ore. Dopo averlo raffreddato, montare la panna lucida, versarvi la base bavarese e mescolare. Riempire uno stampo a semi cupola di 6 cm, facendo attenzione a lasciare lo spazio per il crumble alla nocciola.
Zucchero	120 g	
Tuorli	120 g	
Pasta di nocciole	80 g	
Gelatina animale	15 g	
Panna semi montata	800 g	

5. Crumble alla nocciola

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Prima Natura Melange Gateaux MB	500 g	In planetaria miscelare a bassa velocità tutti gli ingredienti fino ad ottenere una struttura sabbia. Stendere grossolanamente il crumble in teglia 60x40 cm e raffreddare in frigorifero per 30 minuti circa.
Farina di nocciole	320 g	
Farina 180 W	400 g	FORNO STATICO - 190°C per 20/25 minuti circa a valvola chiusa FORNO VENTILATO - 180°C per 15/20 minuti circa
Zucchero di canna	360 g	



6. Glassa gialla

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Acqua	150 g	In un tegame portare a 103°C l’acqua, lo zucchero e lo sciroppo di glucosio, quindi aggiungere il latte condensato e la massa di gelatina ed emulsionare con il frullatore ad immersione. Versare il composto sul cioccolato bianco ed il colorante, lavorando il tutto nuovamente con il frullatore ad immersione fino ad ottenere una consistenza omogenea e lucida. Utilizzare alla temperatura di 30°- 35°C.
Zucchero	300 g	
Sciroppo di glucosio	300 g	
Latte condensato	200 g	
Massa di gelatina (20 g gelatina animale 120 g acqua fredda)	140 g	
Cioccolato al bianco	300 g	
Colorante in polvere giallo uovo	5 g	

7. Montaggio

Siringare il cake all’arancio e nocciola con il caramello mou, porre in abbattitore per circa 20 minuti e glassare con la glassa gourmand alla nocciola.
Realizzare un disco di cioccolato a piacere.
Glassare la bavarese alla nocciola con la glassa gialla gourmand, adagiarla sopra il disco di cioccolato, decorare a piacere.

Nota: **per la preparazione della Cake arancia e nocciola in teglia** seguire le indicazioni della ricetta “Cake arancio e nocciola”, colare 350 g di composto finito in teglia da 20 cm e cuocere.

FORNO STATICO - 180°C per 35 minuti
FORNO VENTILATO - 165°C per 35 minuti



Amore esotico

1. Pan di spagna

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE	180°C 35 min.	165°C 35 min.
PluSoft	300 g	Montare tutti gli ingredienti in planetaria in prima velocità per 1 minuto, aumentare la velocità e continuare a montare per altri 7 minuti circa. Stendere il composto ottenuto in una teglia 60x40 cm.		
Farina 150-160 W	300 g			
Zucchero	400 g	FORNO STATICO - 180°C per 35 minuti FORNO VENTILATO - 165°C per 35 minuti		
Uova intere	500 g			
Acqua 20°C	200 g	Una volta cotto e raffreddato, tagliare delle dimensioni del bicchiere utilizzato.		

2. Crumble alla vaniglia

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE	190°C 15-20 min.	180°C 15-20 min.
Olva Thermo Gateaux	500 g	In planetaria miscelare a bassa velocità tutti gli ingredienti, fino ad ottenere una struttura sabbia. Stendere grossolanamente il crumble in teglia 60x40 cm e raffreddare in frigorifero per 30 min. circa.		
Farina di mandorle	320 g			
Farina 180 W	400 g	Infine cuocere. FORNO STATICO - 190°C per 15/20 minuti FORNO VENTILATO - 168°C per 15/20 minuti		
Zucchero di canna	360 g			

3. Crema leggera al lime

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Gran Mousse vaniglia	1 l	Montare in planetaria la Gran Mousse alla vaniglia , con la buccia grattugiata di 3 lime.
Buccia di lime grattugiata	n. 3	

ALTRI INGREDIENTI

Cocco a cubetti	n. 1
Mango a cubetti	n. 1

4. Montaggio

In un bicchiere da dessert, adagiare sul fondo un dischetto di pan di Spagna, circa 50 g di cubetti di cocco e 50 g di cubetti di mango, 40 g di crumble alla vaniglia e dressare all'interno 70 g di crema leggera al lime. Coprire il tutto con un altro dischetto di pan di Spagna inzuppato a piacere e ripetere l'operazione come sopra. Decorare a piacere con cocco e mango fresco.





Torta greca monoporzione

1. Pasta sfoglia

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Farina 380 W	1000 g	Impastare per 10 minuti circa la farina, lo zucchero a velo e il sale, Primanat Cream e l'acqua. Lasciare 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, tagliare dei cerchi di 18 cm e rivestire una tortiera da monoporzione del diametro di 16 cm.
Zucchero a velo	50 g	
Sale	20 g	
Primanat Cream	350 g	
Acqua	250 g	
Ideale Sfoglia	1000 g	

2. Frangipane alla vaniglia

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Olva Thermo Gateaux	500 g	In planetaria montare con foglia Olva Thermo Gateaux e lo zucchero a velo finchè non sarà ben montato e spumoso. Aggiungere le uova poco alla volta fino ad ottenere un composto omogeneo, aggiungere le farine setacciate fino ad ottenere un impasto liscio e cremoso.
Zucchero a velo	500 g	
Uova intere	500 g	
PluSoft	200 g	
Farina di mandorle	200 g	
Farina 150-180 W	200 g	

(a piacere) Composta di mele 60 g

3. Montaggio

Nella tortiera già rivestita di sfoglia aggiungere la composta di mele, coprire con 70 g di impasto frangipane, ripiegare il bordo di pasta sfoglia verso l'interno, spolverare con zucchero a velo ed infornare.

FORNO STATICO - 190°C per 30/35 minuti a valvola chiusa

FORNO VENTILATO - 175°C per 30/35 minuti

Decorare a piacere.

Nota: i pesi, i tempi e le temperature di cottura possono variare a seconda degli stampi utilizzati.



Cuor di Paradiso

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
PluSoft	300 g	Montare tutti gli ingredienti in planetaria tranne la margarina per 1 minuto, aumentare la velocità e continuare a montare per altri 7 minuti circa. Fare sciogliere Olva Thermo Melange e incorporarla a filo sempre in prima velocità. Colare negli appositi stampi e cuocere.
Farina 150-160 W	300 g	
Zucchero	400 g	
Uova intere	600 g*	
Olva Thermo Melange	170 g	
Farina di mandorle	100 g	
Acqua 20°C	200 g	FORNO STATICO - 180°C per 20 minuti (per 70 g di composto in stampi silpat da 7,5 cm)
* Aggiungere 100 g di tuorli per un Cuor di Paradiso ancora più ricco.		FORNO VENTILATO - 170°C per 20 minuti (per 70 g di composto in stampi silpat da 7,5 cm)

Temperature e tempi sono da adeguare in funzione della grandezza dello stampo e della quantità di prodotto utilizzato.

Dopo averli cotti, abbattere per 30 minuti prima di sformarli. Una volta raffreddati, spolverizzare con zucchero a velo.



Nota: per la Torta Paradiso in teglia raddoppiare gli ingredienti (per n. 4 torte) e seguire il procedimento di preparazione indicato. Colare in teglie da 20 cm.

FORNO STATICO - 180°C per 35 minuti (per 430 g di impasto in teglie da 20 cm)

FORNO VENTILATO - 165°C per 35 minuti (per 430 g di impasto in teglie da 20 cm)





Pan di Spagna

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE	180°C 35 min.	165°C 35 min.
PluSoft	300 g	Montare tutti gli ingredienti in planetaria in prima velocità per 1 minuto, aumentare la velocità e continuare a montare per altri 7 minuti circa. Colare il composto nelle apposite teglie e cuocere. FORNO STATICO - 180°C per 35 minuti (per 350 g di impasto in teglie da 20 cm) FORNO VENTILATO - 165°C per 35 minuti (per 350 g di impasto in teglie da 20 cm) Temperature e tempi sono da adeguare in funzione della grandezza dello stampo e della quantità di prodotto utilizzato.		
Farina 150-160 W	300 g			
Zucchero	400 g			
Uova intere	500 g			
Acqua 20°C	200 g			

Pan di Spagna al cacao

Rispetto al pan di Spagna tradizionale aggiungere 100 g di cacao e 200 g di uova.
Il procedimento di preparazione e le modalità di cottura sono le stesse del pan di Spagna tradizionale.

Pan di Spagna extra soffice

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE	180°C 35 min.	165°C 35 min.
PluSoft	300 g	Montare tutti gli ingredienti in planetaria in prima velocità per 1 minuto, aumentare la velocità e continuare a montare per altri 7 minuti circa. Colare il composto nelle apposite teglie e cuocere. FORNO STATICO - 180°C per 35 minuti (per 350 g di impasto in teglie da 20 cm) FORNO VENTILATO - 165°C per 35 minuti (per 350 g di impasto in teglie da 20 cm) Temperature e tempi sono da adeguare in funzione della grandezza dello stampo e della quantità di prodotto utilizzato.		
Farina 150-160 W	300 g			
Zucchero	500 g			
Uova intere	600 g			
Acqua 20°C	200 g			



Rollè

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE	220°C 6 min.	210°C 5 min.
PluSoft	300 g	Montare tutti gli ingredienti in planetaria in prima velocità per 1 minuto, aumentare la velocità e continuare a montare per altri 7 minuti circa. Colare il composto nelle apposite teglie e cuocere. FORNO STATICO - 220°C per 6 minuti (per 600 g di impasto in teglie da 60x40 cm) FORNO VENTILATO - 210°C per 5 minuti (per 600 g di impasto in teglie da 60x40 cm) Temperature e tempi sono da adeguare in funzione della grandezza dello stampo e della quantità di prodotto utilizzato.		
Farina 150-160 W	300 g			
Zucchero	500 g			
Uova intere	600 g			
Acqua 20°C	200 g			

Rollè al cacao

Rispetto al Rollè tradizionale aggiungere 100 g di cacao e 100 g di uova.
Il procedimento di preparazione e le modalità di cottura sono le stesse del rollè tradizionale.

Rollè tipo madeleine

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE	220°C 6 min.	210°C 5 min.
PluSoft	300 g	Montare tutti gli ingredienti in planetaria in prima velocità per 1 minuto, aumentare la velocità e continuare a montare per altri 7 minuti circa. Fare sciogliere la margarina e incorporarla a filo sempre in prima velocità. Colare il composto nelle apposite teglie e cuocere. FORNO STATICO - 220°C per 6 minuti (per 600 g di impasto in teglie da 60x40 cm) FORNO VENTILATO - 210°C per 5 minuti (per 600 g di impasto in teglie da 60x40 cm) Temperature e tempi sono da adeguare in funzione della grandezza dello stampo e della quantità di prodotto utilizzato.		
Farina 150-160 W	300 g			
Zucchero	500 g			
Uova intere	600 g			
Acqua	100 g			
Farina di mandorle	100 g			
Olva Thermo Gateaux	150 g			

Insieme
per passione



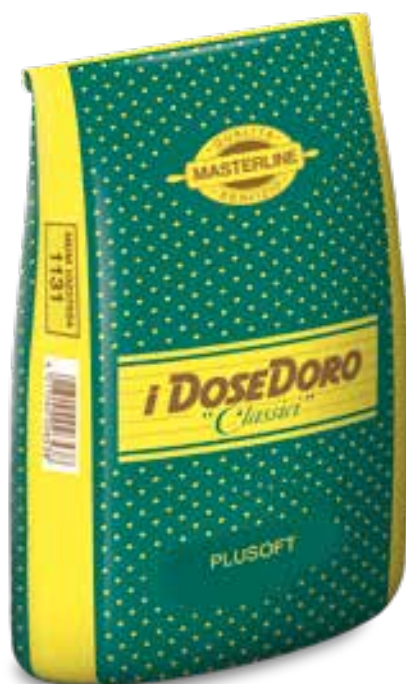
SVadv.it

Marzo 2019

PLUSOFT

Una squisita sofficità per ogni ricetta

Codice	Nome Prodotto	Descrizione	Formato
1131	Plusoft	Miscela concentrata di altissima qualità per produrre una varietà di dolci soffici e golosi come pan di Spagna, rollè, torte Paradiso e molti altri dolci montati e battuti.	sacco 10 kg



Plusoft

sacco 10 kg

CSM Italia Srl

Viale S. Maria della Croce, 12

26013 Crema (CR)

Tel: 0373/8961

www.csmbakerysolutions.com



*connecting the
world of baking®*