

L'INGREDIENTE PERFETTO PER OGNI RICETTA DI SUCCESSO



*Niveol*  
*New generation*

IL FUTURO È GIÀ REALTÀ



## Una nuova generazione di grassi intelligenti

Il costante impegno di Masterline nella ricerca e la storica esperienza nel settore della pasticceria hanno consentito di mettere a punto un concetto di prodotto innovativo: una nuova generazione di semilavorati a base grassa unici sul mercato, realizzati con materie prime selezionate e con l'aggiunta di zucchero e altri ingredienti funzionali per garantire prestazioni ottimali nelle diverse aree applicative.

**Niveol**  
New generation

Ingredienti Funzionali

Zucchero

Grassi Vegetali

## Innovazione al servizio dei pasticceri

In un mondo in continuo cambiamento, i prodotti e i servizi si devono evolvere costantemente per soddisfare al meglio le esigenze dei pasticceri moderni, attenti a ottimizzare l'efficienza del proprio lavoro senza rinunciare al valore dell'artigianalità. Per questo motivo, l'innovazione è fondamentale in tutto quello che Masterline fa.

## Facilità d'utilizzo, lavorabilità e costanza qualitativa

Gli esclusivi ingredienti funzionali e l'innovativo processo produttivo fanno di questi prodotti una soluzione eccezionale nel garantire la costanza qualitativa del prodotto finito e la semplificazione dei processi di lavorazione, senza rinunciare alla creatività.

## Freschezza, flessibilità e possibilità di personalizzazione

Per consentire ad ogni artigiano di lavorare con tranquillità secondo le proprie ricette artigianali, con tutta la freschezza e flessibilità che solo le materie prime possono dare.

NOVITÀ

# Niveol

## lievitate

**È UN INNOVATIVO SEMILAVORATO  
AD ALTO CONTENUTO DI SERVIZIO**

che, con l'aggiunta di zucchero e ingredienti funzionali, garantisce risultati eccezionali nella preparazione di:

**Paste lievitate** (brioche, dolci lievitati, focacce etc),

**Paste lievitate fritte** (krapfen, bomboloni, panzerotti etc),

**Paste lievitate sfogliate** (croissant dolci e salati).

SOSTITUISCE IL GRASSO TRADIZIONALE NEGLI IMPASTI GARANTENDO COSTANZA QUALITATIVA, OTTIMA LAVORABILITÀ E PRODOTTI FINITI BEN SVILUPPATI, SOFFICI ED ESTREMAMENTE SOLUBILI AL PALATO.



# Niveol

## creme

**È UN SEMILAVORATO  
ZUCCHERATO PRONTO ALL'USO**

ideale per preparazione di ottime **crème gâteaux**, utilizzato per farcire e decorare torte e pasticceria fine.

È straordinario anche come ingrediente di base nella preparazione di **paste frolle e impasti montati**.



CONSENTE MOLTEPLICI APPLICAZIONI, DA QUELLE CLASSICHE E TRADIZIONALI A QUELLE PIÙ MODERNE COME LE CUP CAKES.

## I vantaggi di Niveol Lievitate



### QUALITÀ ELEVATA E COSTANTE

I prodotti finiti sono ben sviluppati, regolari e di ottimo aspetto.



### SOLUBILITÀ E MORBIDEZZA

La speciale formulazione tecnologica garantisce ottima palatabilità e una morbidezza prolungata.



### SEMPLICITÀ

Rende superflua la preparazione della biga e garantisce risultati ottimali senza l'aggiunta di miglioratori.



### VERSATILITÀ

Lascia la possibilità di personalizzare le proprie ricette a piacere. Ottimo nelle preparazioni dolci e salate!

## I vantaggi di Niveol Creme



### UNICITÀ PER LE CREME GATEAUX

Prodotto già zuccherato pronto all'uso, può essere lavorato tal quale.



### AUMENTO DI VOLUME

In soli 10 min monta in planetaria con un sorprendente aumento di volume.



### RIDUZIONE DEI TEMPI DI LAVORO

Vengono eliminate le pesate degli ingredienti e le lavorazioni intermedie.



### VERSATILITÀ

Ottime prestazioni nella preparazione di paste frolle, biscotteria e impasti montati.

## Ricette golose per dare spazio alla vostra creatività

Dal dolce al salato, dai classici, come il croissant e la torta paradiso, alle ricette più innovative, come gli sfizi salati e le cup cakes: nelle prossime pagine vi presentiamo 20 ricette che reinterpretano la tradizione con nuove idee creative e golose.

**Niveol**  
lievitare

Le paste lievitate sono protagoniste della prima parte del ricettario: soffici brioche, krapfen leggeri e gustosi, ottimi croissant e sfiziose ricette salate sorprenderanno i vostri clienti per la grande solubilità e morbidezza.

**Niveol**  
creme

Le creme, le frolle e gli impasti montati sono invece protagonisti della seconda sezione del ricettario e vi colpiranno per la loro leggerezza e fragranza.

**Niveol**  
New generation

## Brioche Double Chocolate

**Niveol**  
lievitare



|                     |        |
|---------------------|--------|
| Farina WW200/240    | 1000 g |
| NIVEOL LIEVITARE    | 200g   |
| Lievito di birra    | 60 g   |
| Uova                | 150 g  |
| Zucchero            | 150 g  |
| Acqua               | 320 g  |
| Aromi               | qb     |
| Pasta di cacao      | 100 g  |
| Gocce di cioccolato | 200 g  |

Impastare tutti gli ingredienti sino a ottenere un impasto liscio e asciutto. Far riposare l'impasto coperto da un cellophane per circa 30 min (fino a quando inizia a lievitare).  
Formare le brioche e lasciare lievitare a 30° con umidità al 75% fino al raddoppio del volume (140 min circa). Lucidare la superficie con uovo sbattuto e cuocere in forno a temperatura di 200° per 12/13 minuti circa. Farcire a piacere.

## Ciambella alle amarene

**Niveol**  
lievitare



|                  |           |
|------------------|-----------|
| Farina WW200/240 | 1000 g    |
| NIVEOL LIEVITARE | 200g      |
| Lievito di birra | 60 g      |
| Uova             | 150 g     |
| Zucchero         | 150 g     |
| Acqua            | 320 g     |
| Aromi            | qb        |
| Amarene candite  | a piacere |

Impastare tutti gli ingredienti sino a ottenere un impasto liscio e asciutto. Far riposare l'impasto coperto da un cellophane per circa 30 min (fino a quando inizia a lievitare). Spezzare l'impasto in parti da 500g, tirare la pasta a uno spessore di 5/6 mm e cospargerla di amarene. Arrotolarle formando un cilindro, piegare ad anello e inserire in uno stampo da forno per ciambella.  
Lasciare lievitare a 30° con umidità al 75% fino al raddoppio del volume (120 min circa). Incidere la superficie della pasta con una lametta, farcire i tagli con marmellata a piacere e cospargere con una spruzzata di zucchero semolato. In alternativa decorare con Top Glass e zucchero in granella. Cuocere in forno a temperatura di 170° per 35 minuti circa.

## Focaccia fantasia

*Niveol*  
lievitate



| Per l'impasto:   |        | Per l'emulsione: |       |
|------------------|--------|------------------|-------|
| Farina WW280     | 1000 g | Olio di oliva    | 300 g |
| NIVEOL LIEVITATE | 200 g  | Acqua            | 300 g |
| Olio di oliva    | 50 g   | Sale             | qb    |
| Farina di malto  | 40 g   |                  |       |
| Lievito di birra | 30 g   |                  |       |
| Sale             | 20 g   |                  |       |
| Acqua            | 600 g  |                  |       |

Impastare tutti gli ingredienti con 400 g di acqua fino alla formazione della maglia glutinica, aggiungere poco per volta i 200 g di acqua restanti avendo cura di ossigenare la pasta (tempi di impasto con impastatrice a spirale: circa 5 minuti a velocità 1 e 12 minuti a velocità 2). Far riposare l'impasto coperto da un cellophane per circa 20 min. Formare pagnotte da 1350 g (per una teglia 60x40 cm) e far lievitare a 30° con umidità al 75% per 25 minuti circa. Ungere la teglia con olio e stendere la pasta avendo cura di schiacciarla con le dita; bagnare abbondantemente la superficie con l'emulsione e porre in cella di lievitazione per 45 minuti circa (fino a raddoppio del volume). Farcire a piacere e cuocere in forno statico a 260° per 18/20 minuti.

## Rustico al prosciutto

*Niveol*  
lievitate



|                         |        |
|-------------------------|--------|
| Farina WW180/220        | 1000 g |
| NIVEOL LIEVITATE        | 200g   |
| Lievito di birra        | 50 g   |
| Sale                    | 5 g    |
| Zucchero                | 25 g   |
| Uova                    | 100 g  |
| Acqua                   | 400 g  |
| Olva Thermo Plus Danish | qb     |

Impastare tutti gli ingredienti sino a ottenere un impasto liscio e asciutto e far riposare coperto da un cellophane per circa 20 min (fino a quando inizia a lievitare). Tirare la pasta allo spessore di 6 mm e spennellare con la margarina ammorbidita in precedenza; aggiungere gli ingredienti del ripieno (prosciutto e mozzarella a cubetti, speck e fontina etc.). Arrotolare formando un cilindro del diametro di 5/6 cm, tagliare in parti di 6 cm circa di lunghezza e rivoltare il cilindro su se stesso. Lasciare lievitare a 30° con umidità al 75% fino al raddoppio del volume (75 min circa) e cuocere in forno a temperatura di 180° per 12/13 minuti circa.

## Panettone gastronomico

*Niveol*  
lievitate



|                  |        |
|------------------|--------|
| Farina WW180/200 | 1000 g |
| NIVEOL LIEVITATE | 200g   |
| Lievito di birra | 50 g   |
| Acqua            | 450 g  |

### Panettone Gastronomico

Impastare tutti gli ingredienti sino a ottenere un impasto liscio e asciutto. Spezzare in parti da 800 g circa, arrotondare e porre in stampi da panettone da 1000 g. Lasciare lievitare a 30° con umidità al 75% fino a che l'impasto arrivi a circa 1 cm sotto al bordo dello stampo. Lucidare la superficie con uovo sbattuto e cuocere in forno a temperatura di 210° per 20 minuti circa, poi abbassare la temperatura del forno a 200° e continuare la cottura per altri 10 minuti circa con valvola aperta.

### Pane in Cassetta

Impastare tutti gli ingredienti sino a ottenere un impasto liscio e asciutto. Spezzare in parti da 300 g circa, arrotondare e lasciare riposare 5 min a temperatura ambiente. Formare un filone e metterlo in uno stampo. Lasciare lievitare a 30° con umidità al 75% fino a che l'impasto non fuoriesca 2 cm dal bordo dello stampo. Lucidare la superficie con uovo sbattuto e cuocere in forno a temperatura di 190° per 20 minuti circa.

### Pancarré

Impastare tutti gli ingredienti sino a ottenere un impasto liscio e asciutto. Spezzare in parti da 700 g circa, formare una treccia e metterla in uno stampo. Lasciare lievitare a 30° con umidità al 75% fino a 3/4 del volume dello stampo. Chiudere lo stampo con il coperchio e cuocere in forno a temperatura di 210° per 30 minuti circa, togliere il coperchio e continuare la cottura per altri 10 minuti a temperatura di 200°.

## Krapfen e Bombolone

*Niveol*  
lievitate



|                  |        |
|------------------|--------|
| Farina WW180/220 | 1000 g |
| NIVEOL LIEVITATE | 200g   |
| Lievito di birra | 50 g   |
| Acqua            | 450 g  |
| Aromi            | qb     |

### Krapfen

Impastare tutti gli ingredienti sino a ottenere un impasto liscio e asciutto. Far riposare l'impasto coperto da un cellophane per circa 10 min (fino a quando inizia a lievitare). Spezzare nelle dimensioni desiderate, arrotondare e comprimere leggermente la superficie. Lasciare lievitare a 30° con umidità al 75% fino al raddoppio del volume (60 min circa). Lasciare riposare 10 min a temperatura ambiente e friggere in olio a 180/190° per 4/5 minuti circa.

### Bombolone

Con lo stesso impasto del krapfen, dare 1 piega a 3 e laminare a uno spessore di circa 1 cm, stampare con un coppapasta nelle dimensioni desiderate e lasciare lievitare a 30° con umidità al 75% fino al raddoppio del volume (60 min circa). Lasciare riposare 10 min a temperatura ambiente e friggere in olio a 180/190° per 4/5 minuti circa.

## Croissant classico

*Niveol*  
lievitate



### Per l'impasto:

|                  |        |
|------------------|--------|
| Farina WW200/240 | 1000 g |
| NIVEOL LIEVITATE | 200 g  |
| Lievito di birra | 60 g   |
| Uova             | 150 g  |
| Zucchero         | 150 g  |
| Acqua            | 320 g  |
| Aromi            | qb     |

### Per la laminazione:

|                   |       |
|-------------------|-------|
| Olva Thermo Quick | 470 g |
|-------------------|-------|

Impastare tutti gli ingredienti sino a ottenere un impasto liscio e asciutto. Far riposare l'impasto coperto da un cellophane per circa 30 min (fino a quando inizia a lievitare).

Stendere l'impasto e sistemare su una metà la margarina, ricoprire con l'altra metà e laminare 3 pieghe a 3 consecutive.

Tirare la pasta allo spessore di 5 mm, formare i croissant e lasciare lievitare a 30° con umidità al 75% fino al raddoppio del volume (120 min circa). Cuocere in forno a temperatura di 190/200° per 15 minuti circa. Farcire e decorare a piacere.

## Panzerotto ripieno

*Niveol*  
lievitate



|                  |        |
|------------------|--------|
| Farina WW180/220 | 1000 g |
| NIVEOL LIEVITATE | 200g   |
| Lievito di birra | 50 g   |
| Sale             | 5 g    |
| Zucchero         | 25 g   |
| Uova             | 100 g  |
| Acqua            | 400 g  |

Impastare tutti gli ingredienti sino a ottenere un impasto liscio e asciutto. Far riposare l'impasto coperto da un cellophane per circa 20 min (fino a quando inizia a lievitare).

Tirare la pasta a uno spessore di circa 5 mm e stampare dischi di 12/15 cm diametro. Farcire il centro di ogni disco con un ripieno a piacere (ricotta e salame, prosciutto e formaggio, pomodoro e mozzarella), inumidire i bordi con acqua e richiudere il disco su se stesso. Far lievitare a 30° con umidità al 75% per 45 minuti circa, lasciare riposare 10 min a temperatura ambiente e friggere in olio a 180° fino a doratura.

## Granchiotto

*Niveol*  
lievitate



### Per l'impasto:

|                  |        |
|------------------|--------|
| Farina WW200/240 | 1000 g |
| NIVEOL LIEVITATE | 200 g  |
| Lievito di birra | 60 g   |
| Uova             | 150 g  |
| Zucchero         | 150 g  |
| Acqua            | 320 g  |
| Aromi            | qb     |

### Per la laminazione:

|                   |       |
|-------------------|-------|
| Olva Thermo Quick | 470 g |
|-------------------|-------|

Procedere fino alla laminazione con lo stesso procedimento del croissant classico. Una volta laminato l'impasto, tirare la pasta allo spessore di 5 mm e formare un quadrato di 12 cm x 12 cm di lato. Piegare il quadrato in due formando un triangolo.

Incidere due tagli orizzontali paralleli alla base del triangolo della lunghezza di circa 2 cm e piegare i due lembi ottenuti verso il basso; incidere poi sui due lati del triangolo tre tagli verticali per parte di lunghezza decrescente (ad esempio 5 mm, 1 cm, 1,5 cm).

A questo punto il Granchiotto è formato e non resta che procedere alla lievitazione e alla cottura come da procedimento del croissant classico.

## Treccia d'autunno

**Niveol**  
lievitate



### Per l'impasto:

|                  |        |
|------------------|--------|
| Farina WW200/240 | 1000 g |
| NIVEOL LIEVITATE | 200 g  |
| Lievito di birra | 60 g   |
| Uova             | 150 g  |
| Zucchero         | 150 g  |
| Acqua            | 320 g  |
| Aromi            | qb     |

### Per la farcitura:

|                                                     |
|-----------------------------------------------------|
| Pasta Petit Fours                                   |
| Frutta secca<br>(noci, pistacchi, nocciole, pinoli) |
| Scorzoni di arancia                                 |

### Per la laminazione:

|                   |       |
|-------------------|-------|
| Olva Thermo Quick | 470 g |
|-------------------|-------|

Impastare tutti gli ingredienti sino a ottenere un impasto liscio e asciutto. Far riposare l'impasto coperto da un cellophane per circa 30 min (fino a quando inizia a lievitare). Stendere l'impasto e sistemare su una metà la margarina, ricoprire con l'altra metà e laminare con una piega a 3 e una a 4. Tirare la pasta allo spessore di 5 mm e formare 3 rettangoli; spalmare su due rettangoli un leggero strato di pasta Petit Fours e cospargere di frutta secca a piacere (noci, pistacchi, nocciole, pinoli) e scorzone di arancia. Sovrapporre il primo e il secondo rettangolo e chiudere con il terzo rettangolo non farcito. Tagliare in strisce di larghezza 1,5 cm e lunghezza 20 cm e, utilizzando tre strisce, formare una treccia. Lasciare lievitare a 30° con umidità al 75% fino al raddoppio del volume (120 min circa); lucidare con uovo sbattuto e cuocere in forno a temperatura di 180° per 20 minuti circa.

## Croissant salato

**Niveol**  
lievitate



### Per l'impasto:

|                  |        |
|------------------|--------|
| Farina WW180/220 | 1000 g |
| NIVEOL LIEVITATE | 200 g  |
| Lievito di birra | 50 g   |
| Sale             | 5 g    |
| Zucchero         | 25 g   |
| Uova             | 100 g  |
| Acqua            | 400 g  |

### Per la laminazione:

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| Olva Thermo Plus Danish | 470 g |
|-------------------------|-------|

Impastare tutti gli ingredienti sino a ottenere un impasto liscio e asciutto. Far riposare l'impasto coperto da un cellophane per circa 10 min (fino a quando inizia a lievitare). Stendere l'impasto e sistemare su una metà la margarina, ricoprire con l'altra metà e laminare 3 pieghe a 3 consecutive. Tirare la pasta allo spessore di 5mm, formare i croissant e lasciare lievitare a 30° con umidità al 75% fino al raddoppio del volume (60 min circa). Cuocere in forno a temperatura di 200/210° per 12/13 minuti circa. Farcire e decorare a piacere.  
**Suggerimento:** è possibile inserire nell'impasto pomodoro concentrato, capperi tritati, pasta d'acciughe etc.

## Torta Paradiso

**Niveol**  
creme



|                  |       |
|------------------|-------|
| NIVEOL CREME     | 520 g |
| Farina WW200/220 | 400 g |
| Uova intere      | 300 g |
| Zucchero a velo  | 260 g |
| Tuorli d'uovo    | 100 g |
| Lievito chimico  | 8 g   |
| Aroma vaniglia   | 8 g   |
| Aroma limone     | 2 g   |

Montare NIVEOL CREME e lo zucchero a velo per 15 minuti in planetaria attrezzata con frusta a media velocità. Unire poco alla volta i tuorli e le uova mescolando fino ad ottenere una massa omogenea. Mescolare farina, lievito e aromi fino a completa amalgama. Riempire gli stampi a 3/4 della loro capacità e cuocere a 190°C per 40 minuti circa. Raffreddare e spolverare di zucchero a velo.

## Caprese al limone

**Niveol**  
creme



|                    |       |
|--------------------|-------|
| NIVEOL CREME       | 500 g |
| Farina di mandorle | 300 g |
| Cioccolato bianco  | 250 g |
| Albumi             | 180 g |
| Tuorli d'uovo      | 120 g |
| Amido o fecola     | 50 g  |
| Lievito chimico    | 5 g   |
| Limoni             | n° 2  |

Montare NIVEOL CREME e i tuorli. Quindi aggiungere il cioccolato bianco sciolto, la farina di mandorle, il lievito, il succo e la scorza dei limoni. Montare gli albumi a neve e unirli al composto precedentemente preparato, fino a quando non sarà omogeneo. Infornare e cuocere a 180°C per 40-45 minuti (per circa 800g di prodotto).

## Pasta frolla



|                  |        |
|------------------|--------|
| NIVEOL CREME     | 750 g  |
| Farina WW200/220 | 1000 g |
| Uova intere      | 150 g  |
| Lievito chimico  | 2 g    |
| Sale             | 2 g    |
| Aromi            | q.b.   |

Amalgamare in macchina farina, NIVEOL CREME, lievito e sale. Accorpare le uova all'impasto rendendolo omogeneo. Fare raffreddare in frigorifero e formare nella pezzatura desiderata. Cuocere a 170°C a valvola aperta fino a doratura.

## Frolla montata



|                  |      |
|------------------|------|
| NIVEOL CREME     | 700g |
| Farina WW200/220 | 600g |
| Uova intere      | 100g |
| Lievito chimico  | 80g  |
| Aromi            | q.b. |

Montare NIVEOL CREME in planetaria attrezzata con frusta aggiungendo gli albumi gradualmente fino ad ottenere un composto ben montato. Setacciare l'amido di mais e la farina, aggiungerli nel composto montato e amalgamare qualche istante. Formare con l'ausilio di un sac à poche nelle forme desiderate. Cuocere a 190°C a valvola aperta fino a doratura.

## Cup cake Triple Chocolate



|                           |       |
|---------------------------|-------|
| NIVEOL CREME              | 500 g |
| Farina WW200/220          | 450 g |
| Zucchero                  | 80 g  |
| Uova intere               | 400 g |
| Lievito chimico           | 20 g  |
| Sale                      | 2 g   |
| Cacao                     | 25 g  |
| Acqua                     | 80 g  |
| Gocce di cioccolato       | 80 g  |
| Pasta alla gianduia amara | qb    |

### Per la base:

Amalgamare NIVEOL CREME liquido e la farina in planetaria attrezzata con foglia. Aggiungere i rimanenti ingredienti continuando ad amalgamare. Riempire a 3/4 degli stampi da muffin con il composto ottenuto. Cuocere a 195°C per 16-18 minuti.

### Per la decorazione:

Montare NIVEOL CREME in planetaria ad alta velocità per 10 min circa e aromatizzare con pasta alla gianduia amara. Decorare a piacere.

## Cup cake allo yogurt



|                   |       |
|-------------------|-------|
| NIVEOL CREME      | 500 g |
| Farina WW200/220  | 450 g |
| Zucchero          | 80 g  |
| Uova intere       | 300 g |
| Lievito chimico   | 20 g  |
| Sale              | 2 g   |
| Acqua             | 80 g  |
| Yogurt in polvere | qb    |

### Per la base:

Amalgamare NIVEOL CREME liquido e la farina in planetaria attrezzata con foglia. Aggiungere i rimanenti ingredienti continuando ad amalgamare. Riempire a 3/4 degli stampi da muffin con il composto ottenuto. Cuocere a 195°C per 16-18 minuti.

### Per la decorazione:

Montare NIVEOL CREME in planetaria ad alta velocità per 10 minuti circa con lo yogurt in polvere. Guarnire infine con salsa al caramello (1000 g di zucchero e 350 g di panna: cuocere lo zucchero a 180-190°C e aggiungere la panna calda e mescolare). Decorare a piacere.

# Niveol

New generation

| COD. | NOME PRODOTTO | DESCRIZIONE | PESO CARTONE |
|------|---------------|-------------|--------------|
|------|---------------|-------------|--------------|



1858

**Niveol**  
lievitate

Semilavorato per  
paste lievitate e  
paste fritte

Secchiello  
10 Kg

*Conservare in luogo fresco e asciutto*



1775

**Niveol**  
creme

Semilavorato per  
creme gâteaux,  
farcitura e  
pasticceria fine

Cartone 10 Kg  
(5x3 Kg)

*Conservare in frigorifero e condizionare a 20°C prima dell'utilizzo*



Viale Santa Maria della Croce, 12 - 26013 Crema (CR)  
Tel. 0373 896367 - [www.csmglobal.com/it](http://www.csmglobal.com/it)

