

*Insieme
per passione*



iDOSE DORO

PRESTIGE, GRAN PRESTIGE
& TOP GLASS



*Da oggi Prestige
è senza lattosio!*

i DOSE DORO

PRESTIGE, GRAN PRESTIGE & TOP GLASS

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

Prestige e Gran Prestige sono ideali per paste lievitate da ricorrenza, offrono le caratteristiche di **sofficità** e **prolungata freschezza** tipiche delle ricette tradizionali a base di lievito naturale, riducendone sensibilmente i tempi di lavorazione.

PRESTIGE: Non contiene grassi e **permette la produzione di qualsiasi tipo di lievitate, da oggi anche senza lattosio.**

GRAN PRESTIGE: **Offre un gusto ancora più ricco grazie al contenuto di burro, deliziando il palato dei vostri clienti con la sua fragranza ed aroma.**

Da oggi Prestige è senza lattosio



Prestige da oggi offre **tutte le eccellenti caratteristiche di sempre, con in più** la possibilità di essere ancora più vicini alle moderne richieste della clientela realizzando anche prodotti **"senza lattosio"**!

Con **Prestige** è possibile preparare

- ✓ Panettone, Colomba ed altre lievitate **come sempre, con il grasso abituale**
- ✓ Panettone, Colomba ed altre lievitate **"senza lattosio"**. In tal caso si dovranno utilizzare solo ingredienti senza lattosio (es: burro senza lattosio per Panettone/Colomba/Pandoro oppure burro o margarina senza lattosio per altri prodotti lievitati).

Le ricette applicative non cambiano!



CARATTERISTICHE DELLA GAMMA

Qualità degli ingredienti



CON LIEVITO MADRE

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



ALTISSIMA QUALITÀ DEL PRODOTTO FINITO

Eccellente **sofficità** e **prolungata freschezza nel tempo**.



GUSTO

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

Lavorabilità del prodotto



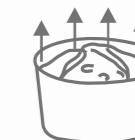
ECCELLENTE LAVORABILITÀ

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



VERSATILITÀ PROCESSO PRODUTTIVO

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



VOLUME E STRUTTURA

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



PRESTIGE - GRAN PRESTIGE - TOP GLASS



PANETTONE E COLOMBA (2 IMPASTI) Lievitazione notturna

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

1. Pre-impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Prestige/Gran Prestige	2000 g	Miscelare PRESTIGE/GRAN PRESTIGE con acqua, lievito e tuorli per circa 20 minuti* e comunque fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Incorporare poi lo zucchero e successivamente il burro/burro senza lattosio fino a completa amalgama (temperatura finale dell'impasto circa 26-28°C). Mettere l'impasto così ottenuto in cella di lievitazione a 23-25°C con umidità del 75-80% per 11-12 ore o comunque fino alla quintuplicazione del volume iniziale. *I tempi d'impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto). Per impastatrici a spirale i tempi si riducono a circa 12-14 minuti.
Acqua*	900/865 g	
Lievito	15 g	
Zucchero	150 g	
Tuorlo d'uova (fresche di categoria A)	220 g	
Burro Classique/burro senza lattosio	400 g	
*900 g per mix Prestige 865 g per mix Gran Prestige		

2. Impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Pre-impasto		Impastare il pre-impasto, il PRESTIGE/GRAN PRESTIGE e l'acqua per circa 20/25 minuti*, sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto (VELO); aggiungere lo zucchero avendo cura di farlo assorbire bene, poi i tuorli, il burro/burro senza lattosio (ammorbidito) e gli aromi ed infine la frutta, che sarà stata precedentemente scaldata, in modo da ottenere una temperatura finale dell'impasto di circa 28-29°C. Mettere l'impasto così ottenuto in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità 80-85% per 45-50 minuti. Spezzare l'impasto del peso desiderato (es. per pezzature da 1kg pesare 1100g d'impasto) ed arrotondare. Lasciar riposare 15 minuti fino al formarsi di una leggera "pelle", quindi tornare nuovamente e porre negli appositi stampi. Collocare in cella di lievitazione alla temperatura di 29-30°C a U.R. 80-85% e lasciar lievitare per 4-5 ore circa fino a quando l'impasto ha raggiunto il bordo superiore del pirottino. Togliere dalla cella e lasciar riposare a temperatura ambiente per altri 15 minuti fino alla formazione di un sottile strato di "pelle" sulla superficie. *I tempi d'impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto). Per impastatrici a spirale i tempi si riducono a circa 16-18 minuti.
Prestige/Gran Prestige	850 g	
Acqua	170 g	
Zucchero	450 g	
Tuorlo d'uova (fresche di categoria A)	210 g	
Burro Classique/burro senza lattosio	500 g	
Frutta candita	800 g	
Uvetta	800 g	
Aromi	q.b.	

3. Preparazione per la cottura

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

4. Cottura (per pezzature da 1 kg)



FORNO STATICO - 185°C per 50-55 minuti
(i primi 40 minuti con valvola chiusa, gli ultimi 10-15 minuti con valvola aperta)

FORNO VENTILATO - 155/160°C per 50-55 minuti
(i primi 40 minuti con valvola chiusa, gli ultimi 10-15 minuti con valvola aperta)

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

PANETTONE E COLOMBA (2 IMPASTI) Lavorazione in giornata

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

1. Pre-impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Prestige/Gran Prestige	1500 g	Miscelare PRESTIGE/GRAN PRESTIGE con acqua, lievito di birra e tuorli per circa 20 minuti* e comunque fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Incorporare poi lo zucchero e successivamente il burro/burro senza lattosio fino a completa amalgama (temperatura finale dell'impasto circa 26-28°C). Mettere l'impasto così ottenuto in cella di lievitazione a 28°C con umidità dell'80-85% per 2 ore circa o comunque fino alla quintuplicazione del volume iniziale. *I tempi d'impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto). Per impastatrici a spirale i tempi si riducono a circa 12-14 minuti.
Acqua*	600/580 g	
Lievito	45 g	
Zucchero	50 g	
Tuorlo d'uova (fresche di categoria A)	220 g	
Burro Classique/burro senza lattosio	160 g	
*600 g per mix Prestige 580 g per mix Gran Prestige		

2. Impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Pre-impasto		Impastare il pre-impasto, il PRESTIGE/GRAN PRESTIGE e l'acqua per circa 20/25 minuti*, sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto (VELO); aggiungere lo zucchero avendo cura di farlo assorbire bene, poi i tuorli, il burro/burro senza lattosio (ammorbidito) e gli aromi ed infine la frutta, che sarà stata precedentemente scaldata, in modo da ottenere una temperatura finale dell'impasto di circa 28-29°C. Mettere l'impasto così ottenuto in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità 80-85% per 45-50 min. Spezzare l'impasto del peso desiderato (es. per pezzature da 1kg pesare 1100g di impasto) ed arrotondare. Lasciar riposare 15 minuti fino al formarsi di una leggera "pelle", quindi tornare nuovamente e porre negli appositi stampi. Collocare in cella di lievitazione alla temperatura di 29-30°C a U.R. 80-85% e lasciar lievitare per 4-5 ore circa fino a quando l'impasto ha raggiunto il bordo superiore del pirottino. Togliere dalla cella e lasciar riposare a temperatura ambiente per altri 15 minuti fino alla formazione di un sottile strato di "pelle" sulla superficie. *I tempi d'impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto). Per impastatrici a spirale i tempi si riducono a circa 16-18 minuti.
Prestige/Gran Prestige	1300 g	
Acqua	430 g	
Zucchero	550 g	
Tuorlo d'uova (fresche di categoria A)	210 g	
Burro Classique/burro senza lattosio	740 g	
Frutta candita	800 g	
Uvetta	800 g	
Aromi	q.b.	

3. Preparazione per la cottura

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

4. Cottura (per pezzature da 1 kg)



FORNO STATICO - 185°C per 50-55 minuti
(i primi 40 minuti con valvola chiusa, gli ultimi 10-15 minuti con valvola aperta)

FORNO VENTILATO - 155/160°C per 50-55 minuti
(i primi 45-50 minuti con valvola chiusa, gli ultimi 5 minuti con valvola aperta)

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

PANETTONE E COLOMBA (2 IMPASTI) Ricetta arricchita

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

1. Pre-impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Prestige/Gran Prestige	2000 g	Miscelare PRESTIGE/GRAN PRESTIGE con acqua, lievito e tuorli per circa 20 minuti* e comunque fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Incorporare poi lo zucchero e successivamente il burro/burro senza lattosio fino a completa amalgama (temperatura finale dell'impasto circa 26-28°C). Mettere l'impasto così ottenuto in cella di lievitazione a 23-25°C con umidità del 75-80% per 11-12 ore o comunque fino alla quintuplicazione del volume iniziale.
Acqua*	900/865 g	
Lievito	15 g	
Zucchero	150 g	
Tuorlo d'uovo (fresche di categoria A)	220 g	
Burro Classique/burro senza lattosio	400 g	
*900 g per mix Prestige 865 g per mix Gran Prestige		*I tempi d'impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto). Per impastatrici a spirale i tempi si riducono a circa 12-14 minuti.

2. Impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Pre-impasto		Impastare il pre-impasto, il PRESTIGE/GRAN PRESTIGE, il latte e le uova per circa 20/25 minuti*, sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto (VELO); aggiungere lo zucchero, il miele e la bacca di vaniglia avendo cura di farli assorbire bene, poi i tuorli, il burro/burro senza lattosio (ammorbidito) ed infine la frutta, che sarà stata precedentemente scaldata, in modo da ottenere una temperatura finale dell'impasto di circa 28-29°C.
Prestige/Gran Prestige	850 g	
Latte	65 g	Mettere l'impasto così ottenuto in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità 80-85% per 45-50 minuti.
Uova (fresche di categoria A)	65 g	
Zucchero	400 g	Spezzare l'impasto del peso desiderato (es. per pezzature da 1kg pesare 1100g d'impasto) ed arrotondare. Lasciar riposare 15 minuti fino al formarsi di una leggera "pelle", quindi tornire nuovamente e porre negli appositi stampi. Collocare in cella di lievitazione alla temperatura di 29-30°C a U.R. 80-85% e lasciar lievitare per 4-5 ore circa fino a quando l'impasto ha raggiunto il bordo superiore del pirottino.
Miele	100 g	
Tuorlo d'uovo (fresche di categoria A)	300 g	Togliere dalla cella e lasciar riposare a temperatura ambiente per altri 15 minuti fino alla formazione di un sottile strato di "pelle" sulla superficie.
Burro Classique/burro senza lattosio	670 g	
Burro di cacao	50 g	*I tempi d'impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto). Per impastatrici a spirale i tempi si riducono a circa 16-18 minuti.
Frutta candita	900 g	
Uvetta	850 g	
Bacca di vaniglia	q.b.	

3. Preparazione per la cottura

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

4. Cottura (per pezzature da 1 kg)

FORNO STATICO - 185°C per 50-55 minuti
(i primi 40 minuti con valvola chiusa, gli ultimi 10-15 minuti con valvola aperta)
FORNO VENTILATO - 155/160°C per 50-55 minuti
(i primi 45-50 minuti con valvola chiusa, gli ultimi 5 minuti con valvola aperta)

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



PANDORO (2 IMPASTI) Ricetta classica

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

1. Pre-impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Prestige/Gran Prestige	1300 g	Miscelare PRESTIGE/GRAN PRESTIGE con acqua, lievito di birra e uova per circa 20 minuti* e comunque fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Incorporare poi lo zucchero e successivamente il burro/burro senza lattosio fino a completa amalgama (temperatura finale dell'impasto circa 26-28°C). Mettere l'impasto così ottenuto in cella di lievitazione a 29-30°C con umidità dell'80-85% per 4-5 ore circa o comunque fino alla triplicazione del volume iniziale.
Acqua*	300/280 g	
Lievito	15 g	
Zucchero	100 g	
Uova (fresche di categoria A)	400 g	
Burro Classique/burro senza lattosio	200 g	
*300 g per mix Prestige 280 g per mix Gran Prestige		

2. Impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Pre-impasto		Impastare il pre-impasto, il PRESTIGE/GRAN PRESTIGE e la prima parte delle uova per circa 15/20 minuti*, sino ad ottenere un impasto asciutto (VELO); aggiungere quindi la seconda parte delle uova fino a che l'impasto risulti liscio ed elastico. Aggiungere lo zucchero a velo fino ad assorbimento e a seguire la terza parte delle uova insieme ad un terzo del burro. Unire la restante parte di burro/burro senza lattosio in due/tre fasi fino a completo assorbimento. Per ultimo amalgamare il burro di cacao. La temperatura finale dell'impasto dovrà essere circa 25-26°C. Mettere l'impasto così ottenuto su un tavolo da lavoro (possibilmente freddo) e lasciar riposare per 15-20 minuti circa a temperatura ambiente fino alla formazione di una "pelle" superficiale. Spezzare l'impasto del peso desiderato e lasciar riposare altri 10 minuti a temperatura ambiente fino al riformarsi di una leggera "pelle", quindi arrotondare delicatamente e porre in appositi stampi precedentemente imburrati lasciando la chiusura dell'impasto sul lato. Collocare in cella di lievitazione alla temperatura di 25-27°C a U.R. 75-80% e lasciar lievitare per 10-12 ore circa o comunque fino a quando la parte centrale dell'impasto è a filo dello stampo.
Prestige/Gran Prestige	1000 g	
Uova* (fresche di categoria A) 1° parte	400 g	
Uova* (fresche di categoria A) 2° parte	200 g	
Zucchero	500 g	
Uova* (fresche di categoria A) 3° parte	100 g	
Burro Classique/burro senza lattosio	800 g	
Burro di cacao	50 g	
Aromi pandoro	q.b.	
* si raccomanda di utilizzare uova fredde da frigorifero. È importante mantenere una temperatura dell'impasto sufficientemente bassa per favorire il corretto assorbimento degli ingredienti.		

3. Cottura (per pezzature da 800 g)

FORNO STATICO - 185/190°C per 50-55 minuti

FORNO VENTILATO - 165/170°C per 50-55 minuti





La pompia è una varietà di limone endemica sarda, tipicamente utilizzato per la preparazione di dolci. Per questa ricetta può essere sostituito dal limone tradizionale, mantenendone le note aromatiche caratteristiche.

PANFRUTTO POMPIA E RICOTTA SENZA LATTOSIO

1. Pre-impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Prestige	2000 g	Impastare PRESTIGE, uova, e metà dell'acqua. Aggiungere la restante acqua poco alla volta fino ad ottenere la maglia glutinica (temperatura finale dell'impasto circa 26-28°C). Porre l'impasto a lievitare in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità del 75-80% fino alla triplicazione del volume iniziale.
Acqua	440 g	
Uova	700 g	
Lievito compresso	100 g	

2. Impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Pre-impasto	3240 g	Impastare il pre-impasto fino a riformare la maglia glutinica. Aggiungere a pioggia lo zucchero fino all'incorporamento e poi la ricotta senza lattosio sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto (VELO). Aggiungere infine la pompia semi candita (temperatura finale dell'impasto circa 26-28°C). Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità del 70% per circa 60 minuti. Spezzare l'impasto in palline da 300 g e farle riposare sul tavolo di lavoro per circa 20 minuti e porre in stampi. Far lievitare a 30°C con umidità del 70% fino al raddoppio del volume iniziale del bauletto.
Zucchero	500 g	
Ricotta senza lattosio	700 g	
Pompia/limone semi candito	1300 g	

3. Cottura (per bauletti da 300 g)



FORNO STATICO - 180°C per 40 minuti
(i primi 35 minuti con valvola chiusa, gli ultimi 5 minuti con valvola aperta)

FORNO VENTILATO - 160°C per 30 minuti
(i primi 25 minuti con valvola chiusa, gli ultimi 5 minuti con valvola aperta)

4. Crumble alla mandorla



INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Margarina Attiva C	240 g	In planetaria far sabbare tutti gli ingredienti, porre in teglia e far raffreddare in abbattitore in positivo. Cuocere.
Farina	200 g	
Zucchero di canna	240 g	Cottura: FORNO STATICO 185°C per 20 minuti FORNO VENTILATO 170°C per 15 minuti
Farina di mandorle	100 g	
Baccello di vaniglia	n. 1	

5. Decorazione

Spennellare i bauletti con gelatina a freddo aromatizzata al limone lungo tutti i lati. Ricoprire con il crumble alla mandorla raffreddato. Decorare a piacere.

Insieme
per passione



iDOSE DORO

PRESTIGE, GRAN PRESTIGE & TOP GLASS

SVaccv.it
Gennaio 2021



Codice	Nome Prodotto	Descrizione	Formato
1870	Prestige	Ideale per paste lievitate da ricorrenza, in grado di offrire uguali caratteristiche di sofficità e freschezza tipiche delle ricette tradizionali a base di lievito naturale, riducendone sensibilmente i tempi di lavorazione. Permette la produzione di qualsiasi tipo di lievitata sia tradizionale sia senza lattosio.	sacco 15 kg
1873	Gran Prestige	Ideale per paste lievitate da ricorrenza, offre le caratteristiche di sofficità e freschezza tipiche delle ricette tradizionali a base di lievito naturale, riducendone sensibilmente i tempi di lavorazione. Offre un gusto ancora più ricco grazie al contenuto di burro, deliziando il palato dei vostri clienti con la sua fragranza ed aroma.	sacco 15 kg
1871	Top Glass	Un'ottima copertura del dolce coniugato ad una piacevole croccantezza e ad un gusto goloso e caratterizzato.	sacco 10 kg

CSM Italia Srl

Viale S. Maria della Croce, 12 - 26013 Crema (CR) - Tel. 0373/8961

   | www.masterline-italia.it | www.csmbakerysolutions.com

**CSM**
Bakery Solutions

*connecting the
world of baking®*