

*Insieme
per passione*



Puffin
il semilavorato

PUFFIN

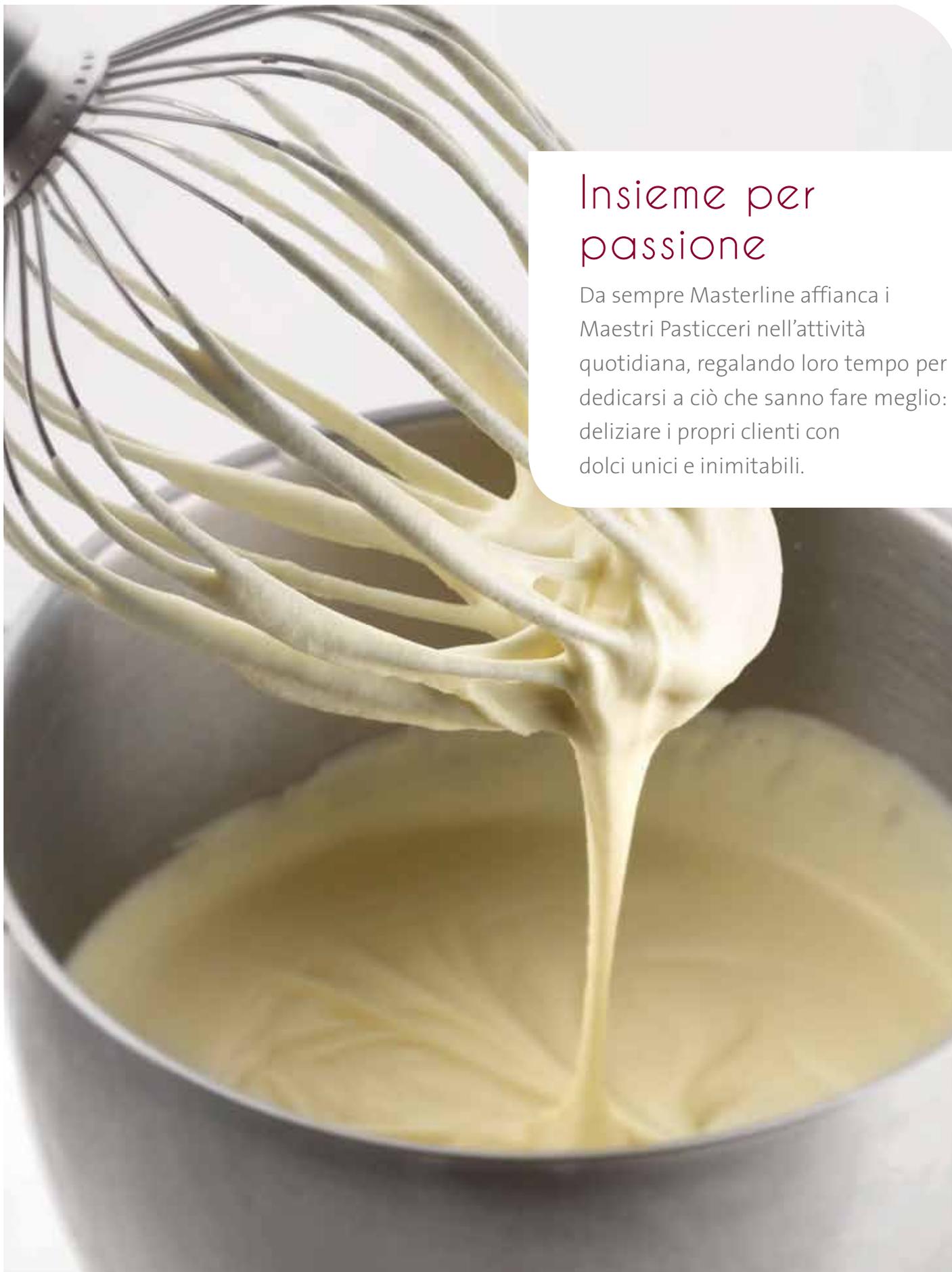
Nuova formula concentrata



PUFFIN

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.





Puffin

Il semilavorato di nuova
GENERAZIONE

Puffin è il prodotto storico di Masterline che si propone oggi in una nuova formula concentrata e migliorata nella struttura e nella velocità in montatura. Un semilavorato di nuova generazione che garantisce le massime prestazioni di sempre con nuove caratteristiche aggiuntive che lo rendono il prodotto ideale per mille utilizzi: dalla pasticceria classica ai semifreddi dal gelato alla pasticceria da forno.



Infatti, grazie alla nuova struttura più densa e alle sue nuove caratteristiche, **Puffin** può essere utilizzato anche all'interno di impasti per brioche e piccole lievitati, cakee plumcakema anche per realizzare il pastello per la sfoglia.



PUFFIN

Il semilavorato

Puffin è un prodotto che contiene uova, caratterizzato da un gusto ricco ma delicato e leggero che consente ogni tipo di farcitura garantendo un'ottima tenuta.



**CONTIENE
UOVA**

Versatile e adatto a tutte le principali applicazioni di pasticceria, si presta anche alla massima personalizzazione essendo **miscelabile con molte tipologie di ingredienti**, come panna, frutta, confetture, composte e succhi, crema pasticcera, crema nocciola o cioccolato o altro.

Puffin, prima del suo utilizzo in montatura, deve essere diluito con latte, oppure con Pati o Gran Pati dove garantisce ottimi risultati in termini di tenuta e gusto, permettendo anche l'utilizzo in decorazione. Può essere utilizzato anche tal quale non montato per l'impiego in semifreddi, bavaresi e gelati e negli impasti per cake e lievitate.

**NUOVA FORMULA
CONCENTRATA**
MONTA PIÙ VELOCEMENTE



Nuova formula concentrata



NUOVE APPLICAZIONI

La nuova formula permette l'utilizzo negli impasti di lievitate, cake e plum cake



ELEVATA MISCELABILITÀ

Alto livello di servizio: miscelabile con latte e altri ingredienti

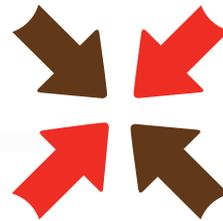
Puffin

il semilavorato



MONTATURA

monta facilmente in minor tempo (30% in meno)



CONCENTRATA

Ottima struttura più densa e eccellente tenuta in montatura



PUFFIN





Base semifreddo con Puffin

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Puffin	1000 g	Sciogliere al microonde la gelatina animale precedentemente ammollata con 200 g di crema pasticcera. Amalgamare quindi tutti gli ingredienti in planetaria con frusta sino ad ottenere una massa ben areata. In caso di aromatizzazione e personalizzazione con paste, vaniglia, cioccolato o altri ingredienti, inglobare gli stessi al composto fino ad ottenere il risultato desiderato.
Latte	500 g	
Crema pasticcera*	500 g	
Gelatina animale	20 g	
*Preparare la crema con la Crema pasticcera istantanea Masterline		

Crema Chantilly con Puffin

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Puffin	1000 g	Montare il Puffin con il latte e, una volta montato, amalgamare con la crema pasticcera precedentemente preparata fino ad ottenere una crema liscia e soffice. E' possibile aromatizzare a piacere con paste, cioccolato, ed altri ingredienti desiderati.
Latte	500 g	
Crema pasticcera*	500 g	
*Preparare la crema con la Crema pasticcera istantanea Masterline		

Frangipane con Puffin

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Olva Melange ®Thermo Gateaux	450 g	Montare in planetaria con frusta la Olva Melange ®Thermo Gateaux e lo zucchero, aggiungere quindi poco alla volta le uova e il Puffin ; nel frattempo setacciare la farina e baking, unire la farina di mandorle e amalgamare il tutto con il composto preparato in precedenza fino a completo assorbimento.
Zucchero semolato	500 g	
Uova intere	400 g	
Farina debole	430 g	
Farina di mandorle	140 g	
Puffin	100 g	
Baking	18 g	

PUFFIN

Brioche con Puffin

INGREDIENTI

PESO

PREPARAZIONE

Semilavorato per brioche
(es. Brioche plus/Tre stelle)

2000 g

Acqua

760 g

Puffin

500 g

Lievito

160 g

Aromi vaniglia limone

q.b.

Impastare il semilavorato, l'acqua, il lievito, e gli aromi per circa 10 minuti fino ad avere un impasto liscio e asciutto.

Aggiungere il **Puffin** fino al completo assorbimento.

Far puntare a temperatura ambiente per 15 minuti, spezzare alla grammatura desiderata e far lievitare.

LIEVITAZIONE A 30°C umidità 70% per circa 2 ore
Cuocere come d'abitudine.

Ricetta sfoglia con Puffin

INGREDIENTI

PESO

Farina Sfoglia 300W

2000 g

Acqua

700 g

Puffin

400 g

Sale

40 g

Olva [®]Thermo Quick

2000 g

PREPARAZIONE

Preparare il pastello con gli ingredienti tranne la margarina per laminazione.

Per la sfoglia arricchita con **Puffin**, dare le tipiche pieghe utilizzate per la vostra sfoglia normale. Cuocere come d'abitudine.



Biscotto morbido con Puffin

INGREDIENTI

PESO PREPARAZIONE



168°C 12-15 min.

Puffin

Tuorli
Zucchero vagliato medio
Farina di mandorle
Farina
Aromi a piacere

600 g
150 g
300 g
100 g
550 g
q.b.

Mettere tutti gli ingredienti in planetaria e far girare 30 secondi in prima velocità e poi 2 minuti e 30 secondi in seconda velocità.
Dressare su carta da forno e far riposare per 10 minuti a temperatura ambiente.
FORNO VENTILATO 170°C per 12-15 minuti

Plumcake con Puffin

INGREDIENTI

PESO

Puffin

Tuorlo
Zucchero
Farina di mandorle
Farina
Baking

600 g
100 g
150 g
100 g
450 g
20 g

PREPARAZIONE



160°C 30 min.

In planetaria con frusta pesare **Puffin**, tuorlo, zucchero e farina di mandorle.

Montare in terza velocità per 3 minuti quindi setacciare la farina con il baking ed aggiungere a mano.

In stampi da plumcake base 8,5 cm e lunghezza 14,5 cm dressare circa 250g di prodotto.

FORNO VENTILATO 160°C per 30 minuti
valvola chiusa più 5 minuti valvola aperta



PUFFIN

Sfumatura di arancia



1. Pasta frolla

INGREDIENTI	PESO
Farina	1100 g
Olva Melange ®Thermo Gateaux	750 g
Zucchero vagliato medio	425 g
Uova intere	120 g
Baking	10 g
Bacca di vaniglia	1 n.

PREPARAZIONE

In planetaria con foglia impastare Olva Melange ®Thermo Gateaux e zucchero, aggiungere le uova con la vaniglia ed infine la farina il baking. Quando la frolla sarà ben amalgamata, stendere su una teglia e far riposare in frigorifero per circa 2 ore. Passato il tempo di riposo, laminare la pasta frolla ad un spessore di 3mm e riporre nuovamente in frigorifero per 15 minuti. Quindi foderare con la frolla uno stampo cilindrico di 3 cm di altezza e 8 cm di base.

2. Composta d'arance q.b.

3. Crema pasticcera

INGREDIENTI	PESO
Latte	1000 g
Crema pasticcera a freddo Masterline	400 g

In una bacinella riporre il latte e la crema pasticcera a freddo, mescolare con frusta per un minuto, coprirlo con pellicola di plastica e riporre in frigo per 20 minuti.

4. Semifreddo Crema chantilly alla scorzetta di arancia

INGREDIENTI	PESO
Puffin	1000 g
Latte	500 g
Crema pasticcera	500 g
Gelatina animale	20 g
Bacca di vaniglia	1n.
Arancia grattugiata	1n.

Sciogliere al microonde la gelatina animale precedentemente ammollata con 200g di crema. Amalgamare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta sino ad ottenere una massa ben areata.

5. Frangipane al Grand Marnier

INGREDIENTI	PESO
Prima Natura Melange Gateaux	450 g
Zucchero semolato	500 g
Uova intere	400 g
Puffin	100 g
Farina debole	430 g
Baking	18 g
Farina di mandorle	140 g
Grand Marnier	100 g

Montare in planetaria con frusta Prima Natura Melange Gateaux e lo zucchero, aggiungere poco alla volta le uova e il **Puffin**; nel frattempo setacciare la farina e il baking, unire la farina di mandorle, quando il composto sarà omogeneo aggiungere il Grand Marnier. Riempire gli stampi della forma desiderata ed abbattere.

6. Montaggio

Nello stampo di frolla cilindrico adagiare sul fondo 80g di composta di arance, dressare il frangipane al Grand Marnier, lasciando 5 mm dal bordo ed infornare.

FORNO STATICO 180°C per 20-25 minuti valvola chiusa

FORNO VENTILATO 165°C per 20-25 minuti valvola chiusa

Una volta cotto far raffreddare in abbattimento positivo e ritagliare leggermente la parte superiore, glassare con gelatina a freddo, ed adagiare la cupola semifreddo alla crema chantilly precedentemente glassata. Decorare a piacere.

Tiramisù moderno



1. Sfoglia al Marsala

INGREDIENTI	PESO
Farina 320W	1000 g
Marsala	100 g
Puffin	100 g
Acqua	400 g
Olva ®Thermo Quick	1000 g
Sale	20 g

PREPARAZIONE

Impastare farina, Marsala, **Puffin**, acqua e far riposare a temperatura ambiente 30 minuti coperto da un foglio di plastica. Incassare la margarina e dare 2 pieghe a 4 ed un riposo in frigo di 30 minuti. Dare altre 2 pieghe a 4 ed un ulteriore riposo in frigo di 30 minuti. Laminare ad un spessore di 2 mm e far riposare in frigo per circa 2 ore. Caramellare la sfoglia con zucchero vagliato.

FORNO VENTILATO 190°C per 15-17 minuti
valvola chiusa teglia contro teglia
FORNO STATICO 210°C per 20-22 minuti
valvola chiusa teglia contro teglia

2. Madeleine al Caffè

INGREDIENTI	PESO	
Zucchero semolato	400 g	In planetaria pesare zucchero semolato, farina, sale, pasta di caffè e baking e miscelare in prima velocità le farine, aggiungere Puffin e uova precedentemente miscelati e far montare leggermente per 2 minuti. Riportare l'impasto in prima velocità, sciogliere Olva Melange ®Thermo Gateaux in microonde e colare a filo sull' impasto. Colare circa 700g di impasto in teglia 60x40 cm.
Farina	470 g	
Baking	15 g	
Sale	4 g	
Uova intere	430 g	
Puffin	200 g	
Olva Melange ®Thermo Gateaux	170 g	
Pasta di caffè	150 g	

3. Crema Tiramisù

INGREDIENTI	PESO	
Puffin	2000 g	Prendere la gelatina animale precedentemente ammollata e far sciogliere in 100g* di latte caldo, ed aggiungerlo al restante latte. In planetaria con frusta montare Puffin e latte fino ad avere un composto ben montato e fermo. Con la marisa aggiungere il mascarpone senza far smontare il composto.
Latte	900 g	
Latte	100 g*	
Mascarpone	1000 g	
Gelatina animale	80 g	

4. Caffè espresso da imbibimento q.b.

5. Montaggio

Rifilare la sfoglia in un rettangolo di 36 cm di altezza e 55cm di lunghezza, su tutta la superficie con bocchetta n°10 liscia, stendere la crema al tiramisù. Adagiare la madeleine al caffè e bagnare a piacere con il caffè espresso, sempre con la stessa bocchetta dressare un altro strato di crema al tiramisù. Sovrapporre un altro strato di sfoglia e portare in abbattitore per circa 30 minuti.

Tagliare il quadro a metà e fare dei rettangoli di altezza 18cm e 6cm di base. Stendere su di un lato e decorare a piacere.

PUFFIN

Dolce incontro



1. Pasta frolla

INGREDIENTI	PESO
Olva Melange ®Thermo Gateaux	750 g
Zucchero vagliato medio	425 g
Uova intere	120 g
Baking	10 g
Bacca di vaniglia	1 n.

PREPARAZIONE

In planetaria con foglia impastare Olva Melange ®Thermo Gateaux e zucchero, aggiungere le uova con la vaniglia ed infine la farina con il baking. Quando la frolla sarà ben amalgamata, stendere su teglia e far riposare in frigorifero per circa 2 ore. Passato il tempo di riposo laminare la pasta frolla ad un spessore di 3mm, e riporre in frigo per 15 minuti. Foderare un stampo rettangolare di h3 e base 15 con la frolla, riporre in frigorifero per 20 minuti e e cuocere fino a cottura desiderata.

FORNO STATICO	180° C per 15minuti
FORNO VENTILATO	165° C per 15 minuti

2. Mele spadellate

INGREDIENTI	PESO
Mele a fette	500 g
Zucchero di canna	100 g
Olva Melange ®Thermo Gateaux	150 g

In una pentola ben calda mescolare le mele a fette, lo zucchero e Olva Melange ®Thermo Gateaux finché lo zucchero non sarà ben sciolto e la mela leggermente appassita.

3. Cremino al cioccolato bianco e Rhum

INGREDIENTI	PESO
Prima Natcream	700 g
Puffin	300 g
Tuorlo	120 g
Zucchero	100 g
Amido di riso	40 g
Gelatina animale	25 g
Rhum	100 g
Cioccolato bianco	400 g

In una ciotola di plastica miscelare **Puffin** e Prima Natcream, tuorli, zucchero, amido di riso, con frusta miscelare il tutto. Cucinare in microonde fino ad arrivare ad una temperatura di 80°C, inserire la gelatina precedentemente sciolta, e versare tutto il composto sul cioccolato ed il Rhum ed emulsionare con mini pimer. Far riposare per circa un'ora in frigorifero coperto da una pellicola di plastica. Riempire gli stampi della forma desiderata ed abbattere.

4. Crema pasticcera al cioccolato fondente

INGREDIENTI	PESO
Latte	800 g
Puffin	200 g
Crema pasticcera a caldo	
Masterline	400 g
Cioccolato fondente	400 g

In un pentolino versare il **Puffin** il latte e la bacca di vaniglia portare ad ebollizione. Aggiungere la crema a caldo mescolare con frusta fino a riportare ad ebollizione. Versare sul cioccolato fondente e mescolare. Quando il cioccolato sarà ben sciolto, portare a lucidatura con mini pimer. Riporre in abbattimento positivo fino al raffreddamento.

5. Montaggio

Nello stampo di frolla precedentemente cotto e raffreddato adagiare le mele spadellate in modo da ricoprire tutto il fondo, colare il cremino al rhum, riporre in abbattitore per circa 30 minuti, in planetaria sbattere per circa 1 minuto con foglia la crema pasticcera e decorare la superficie a piacere.

Semifreddo alla vaniglia con crumble di mandorle e cioccolato



PER L'INTERNO

1. Crumble alle mandorle

INGREDIENTI	PESO
Farina biscotto	100 g
Farina di mandorle	80 g
Stella D'or Gateaux	100 g
Zucchero di canna	90 g
Cacao	30 g

PREPARAZIONE

In planetaria mettere tutti gli ingredienti, creare un composto sabbato.
 Far raffreddare in frigo per circa 30minuti.

FORNO STATICO	190° C per 10-15 minuti
FORNO VENTILATO	170° C per 10-15 minuti

2. Pere spadellate

INGREDIENTI	PESO
Pere tagliate a cubetti mirepoix	500 g
Zucchero di canna	40 g
Stella D'or Gateaux	60 g

In padella aggiungere le pere, lo zucchero di canna e Stella D'Or Gateaux e portare sino alla cottura desiderata
 In un cilindro di dimensioni 3 cm di diametro versare fino a $\frac{3}{4}$ le pere spadellate, 10g di crumble alle mandorle e chiudere il tutto. Riporre in abbattitore fino al utilizzo.

PER L'ESTERNO

3. Semifreddo alla vaniglia

INGREDIENTI	PESO
Puffin	1000 g
Latte	500 g
Crema pasticcera*	500 g
Gelatina animale	20 g
Bacca di vaniglia	2 n.

Sciogliere al microonde la gelatina animale precedentemente ammollata con 200g di crema.
 Amalgamare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta sino ad ottenere una massa ben areata.

*Preparare la crema con la Crema pasticcera istantanea Masterline

4. Montaggio

Cioccolato fondente temperato	q.b	In un cilindro di h12cm e diametro 6cm, inserire l'interno precedentemente tolto dallo stampo, riempire il tutto con il semifreddo alla vaniglia e riporre in abbattitore. Rivestire il dolce con la camicia di cioccolato fondente, e riempire la parte superiore del dolce con le restanti pere spadellate.
-------------------------------	-----	---

PUFFIN

Semifreddo pistacchio, lampone e cioccolato



1. Pasta frolla

INGREDIENTI	PESO
Farina	1100 g
Olva Melange ®Thermo Gateaux	750 g
Zucchero vagliato medio	425 g
Uova intere	120 g
Baking	10 g
Bacca di vaniglia	1 g

PREPARAZIONE

In planetaria con foglia impastare Olva Melange ®Thermo Gateaux e zucchero, aggiungere le uova con la vaniglia ed infine la farina con il baking. Quando la frolla sarà ben amalgamata, stendere su teglia e far riposare in frigorifero per circa 2 ore. Passato il tempo di riposo laminare la pasta frolla ad uno spessore di 3mm, e riporre in frigo per 15 minuti.

Foderare un stampo di h3 e base 8 con la frolla.

2. Confettura di lamponi interno q.b.

3. Finanziere al cioccolato

INGREDIENTI	PESO
Uova intere	100 g
Tuorli d'uovo	30 g
Zucchero semolato	100 g
Puffin	165 g
Olva Melange ®Thermo Gateaux fusa	35 g
Polvere di mandorle	345 g
Amido mais	22 g
Amido di riso	42 g
Cacao	50 g
Albumi d'uovo	60 g
Zucchero semolato	45 g
Baking	3 g
Bacca di vaniglia	1 n.

Mescolare in planetaria con la frusta uova, tuorli, zucchero (100g), poi aggiungere a filo il **Puffin** e Olva Melange ®Thermo Gateaux. Aggiungere la polvere di mandorla, l'amido di mais e riso e il baking. Il cacao e la bacca di vaniglia. Montare in planetaria con frusta a parte l'albume con lo zucchero (45g) ed alleggerire l'impasto di base. Colare nella tartelletta fino ad arrivare a 3mm.

4. Crema pasticcera

INGREDIENTI	PESO
Latte	300 g
Crema pasticcera a freddo Masterline	400 g

Miscelare gli ingredienti sino ad ottenere la consistenza desiderata.

6. Semifreddo al pistacchio

INGREDIENTI	PESO
Puffin	1000 g
Latte	300 g
Crema pasticcera	500 g
Pasta di pistacchio	100 g
Gelatina animale	25 g
Confettura di lamponi	q.b.

Creare un'infusione con la pasta di pistacchio, far raffreddare in frigorifero, scaldare leggermente 200g di crema pasticcera al microonde e aggiungere la gelatina animale precedentemente ammollata. Amalgamare tutti gli ingredienti in planetaria sino ad ottenere, una massa ben areata e compatta. In uno stampo a piacere aggiungere il semifreddo al pistacchio variegando con la confettura di lamponi. Riporre lo stampo in abbattitore per circa 1 ora.

7. Montaggio

Dopo aver abbattuto il semifreddo al pistacchio spruzzare con effetto velluto il dolce ed adagiare sopra la monoporzione di frolla e decorare a piacere.

Bauletto pere e cacao



1. Crumble alle mandorle

INGREDIENTI	PESO
Brioche Plus	2000 g
Acqua	760 g
Lievito	160 g
Puffin	500 g
Aromi vaniglia	q.b.
Pera candita	600 g

PREPARAZIONE

Impastare Brioche Plus, acqua, lievito, aromi per circa 10 minuti fino ad avere un impasto liscio e asciutto.

Aggiungere il **Puffin** fino al completo assorbimento. Per ultimi i canditi alla pera.

Far puntare a temperatura ambiente per 15 minuti, spezzare alla grammatura desiderata e far lievitare.

LIEVITAZIONE A 30°C umidità 70% per circa 2 ore

2. Glassa croccante al cacao e zenzero

INGREDIENTI	PESO	
Top Glass	950 g	In planetaria con foglia miscelare tutti gli ingredienti per circa 3 minuti.
Albume	500 g	Lasciar riposare fino all'utilizzo.
Pasta di zenzero	30 g	

4. Montaggio

Prima di infornare glassare il dolce: aggiungere granella di zucchero e spolverare con zucchero vagliato medio.

FORNO VENTILATO	165°C per 25 minuti valvola chiusa
FORNO STATICO	180°C per 25 minuti valvola chiusa

PUFFIN - BASI GELATO

I Gelati

Grazie alla sua elevata versatilità e flessibilità di utilizzo **Puffin** può essere utilizzato per preparare una vasta gamma di prodotti di Gelateria.

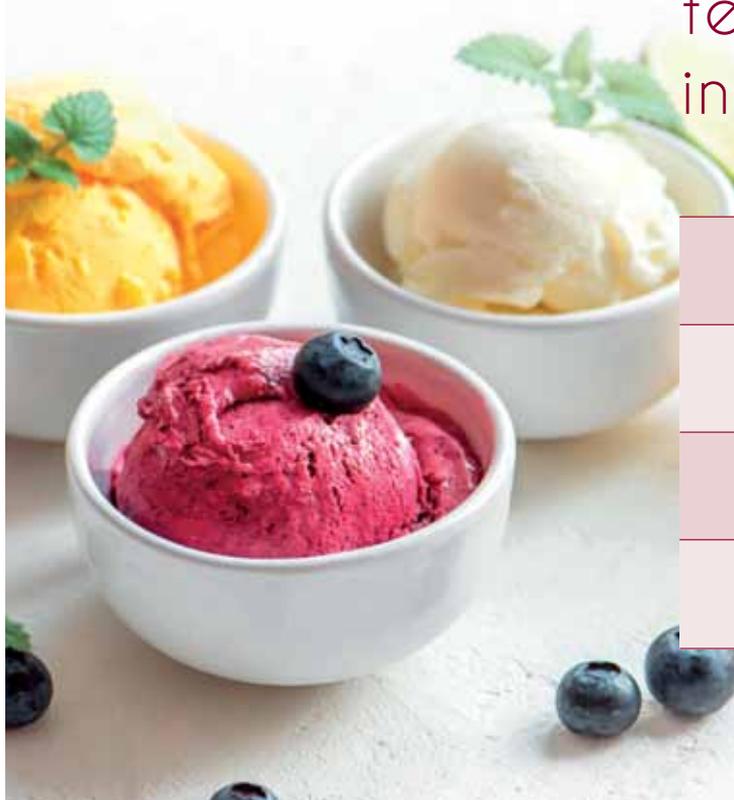
Con Puffin si possono facilmente realizzare tutte le principali basi di Gelateria: Bianca - Crema - Cioccolato



A partire da queste basi potrete così ottenere i vostri gusti classici o personalizzati:

Zuppa Inglese, Pistacchio, Bacio, Vaniglia, Caffè, Stracciatella, Nocciola, Zabaione e molti altri gusti. Per i gusti alla frutta si consiglia di utilizzare le paste alla frutta da Gelateria partendo dalla base bianca.

Informazione tecniche per l'uso in Gelateria



TIPO DI GRASSI	VEGETALI
% GRASSI	46,0%
% ZUCCHERI	26,0%
% PROTEINE	1,5%



Base Bianca

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Latte	10000 g	Scaldare tutti i liquidi fino a 40°C circa con l'ausilio di un pastorizzatore, quindi aggiungere tutte le polveri precedentemente miscelate fra di loro. Pastorizzare il tutto fino a 90°C e una volta finito il ciclo di pastorizzazione, è possibile iniziare a mantecare la Base bianca.
Tuorlo	1000 g	
Puffin	3900 g	
Zucchero	3250 g	
Glucosio	280 g	
Neutro	75 g	
Acqua	1750 g	



Base Crema

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Latte	8000 g	Scaldare tutti i liquidi fino a 40°C circa con l'ausilio di un pastorizzatore, quindi aggiungere tutte le polveri precedentemente miscelate fra di loro. Pastorizzare il tutto fino a 90°C e una volta finito il ciclo di pastorizzazione, è possibile iniziare a mantecare la Base crema.
Latte in polvere magro	800 g	
Puffin	4000 g	
Tuorlo	170 g	
Zucchero	1350 g	
Glucosio	1250 g	
Neutro	75 g	
Acqua	3000 g	

Base Cioccolato

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Latte	6000 g	Scaldare tutti i liquidi fino a 40°C circa con l'ausilio di un pastorizzatore, quindi aggiungere tutte le polveri precedentemente miscelate fra di loro ed il cioccolato tritato o in gocce.
Latte in polvere magro	900 g	
Puffin	2000 g	Pastorizzare il tutto fino a 90°C e una volta finito il ciclo di pastorizzazione, è possibile iniziare a mantecare la Base cioccolato.
Cacao	950 g	
Cioccolato 70-72%	900 g	
Zucchero	1750 g	
Glucosio	1600 g	
Neutro	75 g	
Acqua	5950 g	

PUFFIN - BASI GELATO



PISTACCHIO

BACIO



ZUPPA
INGLESE

Pistacchio

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Base bianca	3000 g	Omogeneizzare la base bianca con tutti gli ingredienti con l'ausilio di un frullatore ad immersione. Mantecare la miscela così ottenuta.
Pasta pistacchio*	400 g	
Latte	400 g	
Zucchero invertito	200 g	

* è possibile ottenere altri gusti utilizzando diverse paste da gelateria dosandone come indicato sulla confezione dai 40 agli 80 g per litro.



Bacio

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Base cioccolato	3000 g	Omogeneizzare la base cioccolato con tutti gli ingredienti con l'ausilio di un frullatore ad immersione. Mantecare la miscela così ottenuta.
Nocciola in pasta	500 g	
Latte	250 g	
Zucchero invertito	250 g	



Zuppa Inglese

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Base crema	3000 g	Omogeneizzare la base crema con tutti gli ingredienti con l'ausilio di un frullatore ad immersione. Mantecare la miscela così ottenuta.
Pasta zuppa inglese*	400 g	
Latte	400 g	
Zucchero invertito	200 g	

* è possibile ottenere altri gusti utilizzando diverse paste da gelateria dosandone come indicato sulla confezione dai 40 agli 80 g per litro.

Insieme
per passione



PUFFIN

Nuova formula concentrata

Codice	Nome prodotto	Descrizione	Formato
1363	Puffin	Semilavorato zuccherato a base di grassi vegetali pronto all'uso	12 brik da 1L



STARTUP ADVY 2021

CSM Italia Srl

Viale S. Maria della Croce, 12

26013 Crema (CR)

Tel. 0373/8961

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



*connecting the
world of baking®*