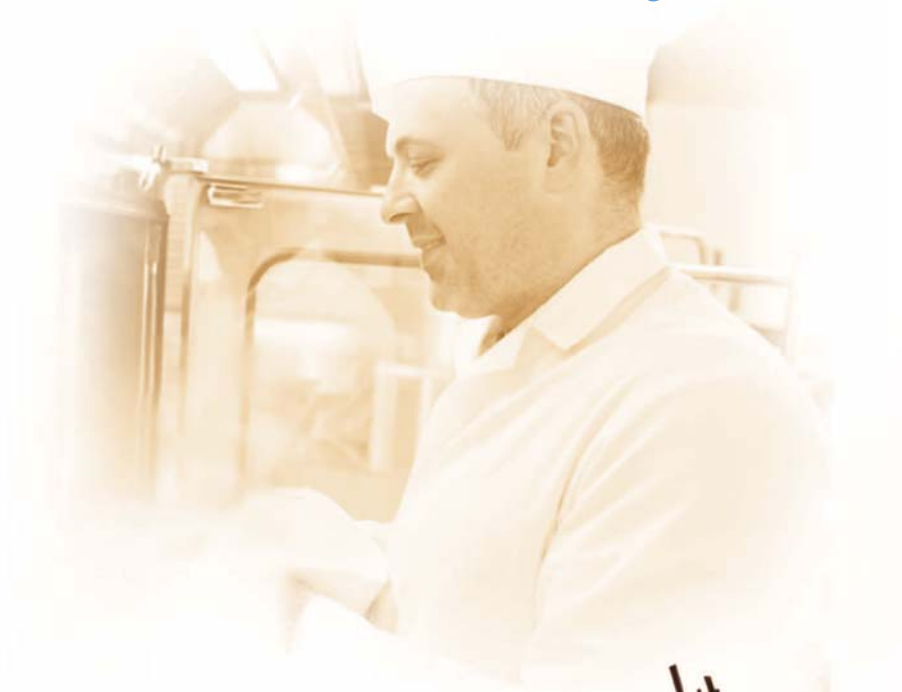




La mia marca di fiducia per risultati d'eccellenza

PANNE E CREME

Un successo che si rinnova con gusto



Panna e Creme

I prodotti Masterline ideali per farciture, decorazioni di pasticceria ed utilizzi in gelateria e gastronomia.



La loro formula di grassi vegetali ed altri ingredienti funzionali consente di ottenere ottime prestazioni in termini di conservazione e mantenimento delle decorazioni e farciture, garantendo al tempo stesso un ottimo gusto e una elevata solubilità.

Le caratteristiche di panna e creme vegetali

	PANNA FRESCA	PANNA UHT	CREMA VEGETALE	MISCELAZIONE DI PANNA ANIMALE E CREMA VEGETALE
CONSERVAZIONE	✓	✓✓	✓✓✓	✓✓
PRESTAZIONI INFARCITURA	✓	✓✓✓	✓✓	✓✓✓
PRESTAZIONI INDECORAZIONE	✓	✓✓	✓✓✓	✓✓

Il trattamento UHT

Tutti i prodotti **Masterline** sono sottoposti a trattamento UHT che consente ai prodotti ottime prestazioni in termini di conservazione e mantenimento delle decorazioni, garantendo al tempo stesso un ottimo gusto e la massima sicurezza igienica.



Le 10 regole d'Oro

Per avere il meglio dalle creme vegetali

- 01

Conservare i brick nel frigorifero (5 -10°C) per aver il prodotto pronto all'uso.
- 02

Dare sempre un'occhiata alle modalità d'uso ed aree applicative riportate sulla confezione.
- 03

Montare i prodotti tra 5° e 8°C e con bacchetta fredda per per ottenere le migliori prestazioni.
- 04

Se si usa una planetaria o sbattituova, accertarsi che la velocità sia elevata minimo 250 giri/min.
- 05

Evitare ogni sbalzo di temperatura ai brick ancora da usare.
- 06

Se si aggiunge zucchero, farlo prima di montare.
- 07

Se si utilizza del prodotto con aggiunta di nuovo, che siano alla stessa temperatura. Se si utilizza del prodotto senza aggiunta di nuovo, sbattere nuovamente prima dell'uso.
- 08

Ogni prodotto ha il suo tempo ideale di montatura, da circa 2 sino a un massimo di 6 minuti*.
- 09

Se si usa un montapanna, regolare prima la vite di erogazione.
- 10

Pulire la bacchetta a fine di ogni lavorazione prima di montare un nuovo prodotto.

*Tempi sono indicativi



Puffin **Vallese**
Gran Pati **Pati**
Prima NatCream

Una gamma ricca e completa

PUFFIN	GRAN PATI	PATI	PUFFIN PIU'	GRAN MOUSSE	VALLESE	PRIMA NATCREAM	SUPREME DECORAZIONI	SUPREME FARCITURE	
CREMA VEGETALE CONCENTRATA GIÀ ZUCCHERATA	CREMA VEGETALE PRONTA ALL'USO GIÀ ZUCCHERATA	CREMA VEGETALE PRONTA ALL'USO GIÀ ZUCCHERATA	CREMA VEGETALE PRONTA ALL'USO GIÀ ZUCCHERATA	PREPARATO VEGETALE PRONTO ALL'USO PER MOUSSE	CREMA VEGETALE PRONTA ALL'USO NON ZUCCHERATA	CREMA VEGETALE CON PANNA; NON ZUCCHERATA	PANNA ANIMALE NON ZUCCHERATA		



Un successo che si rinnova con gusto

Facili da utilizzare, di ottima resa e grande stabilità dopo la montatura; sono i prodotti Masterline ideali per realizzare dolci, ottimi gelati e semifreddi.

I prodotti ideali per tutto, dagli usi di gastronomia, pasticceria o gelateria. Le creme vegetali specifiche per ogni utilizzo.

*Panne
e creme vegetali*

SCHEDA TECNICO/APPLICATIVA

	PATI	GRAN PATI	PUFFIN	PUFFIN PIU'	GRAN MOUSSE	VALLESE	SUPREME DECORAZIONI	SUPREME FARCITURE	PRIMA NATCREAM
CODICE DI FATTURAZIONE	1770	1763	1769	1780	1419	1420	1428	1429	1417
FORMATO UNITA' DI VENDITA	16 Brick da 1 L e	16 Brick da 1 L e	16 Brick da 1 L e	16 Brick da 1 L e	6 Brick da 1 L e	6 Brick da 1 L e	12 Brick da 1 L e	12 Brick da 1 L e	6 Brick da 1 L e
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	Max a 20°C	Luogo fresco e asciutto max a 20°C	In frigorifero a 2°/10°C	In frigorifero a 2°/10°C	In frigorifero a 2°/10°C	In frigorifero a 2°/10°C	In frigorifero a 2°/4°C	In frigorifero a 2°/4°C	In frigorifero a 2°/10°C
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero tra 2-10°C e consumare entro 2-3 giorni.								
PRONTO ALL'USO	SI	SI	NO prodotto concentrato. Diluire al 50% con latte, Patti o Gran Patti	SI	SI	SI	SI	SI	SI
ZUCCHERATO	SI	SI	SI	SI	SI	NO	NO	NO	NO

MODALITA' D'UTILIZZO

ATTREZZATURA PER LA MONTATURA	Qualsiasi planetaria o sbattituova, con bacinelle fredde e massima velocità o in montapanna, previa regolazione del flusso d'aria.								
TEMPERATURA PRODOTTO PER LA MONTATURA OTTIMALE	Tra 5°/8°C	Tra 5°/8°C	Tra 5°/8°C	Tra 5°/8°C	Tra 2°/6°C	Tra 5°/8°C	Tra 2°/4°C	Tra 2°/4°C	Tra 2°/5°C
TEMPO MEDIO	2-4 min*	2-4 min*	4-6 min*	3-5 min*	5-9 min*	4-6 min*	2-4 min*	2-4 min*	2-4 min*
VOLUME MONTATURA (indicativo in quanto dipende dalla grandezza della planetaria utilizzata)	1L prodotto = 3,2 L crema	1L prodotto = 3,7 L crema	1L prodotto + 0,5 L latte = 3,2 L crema	1L prodotto = 3 L crema	1L prodotto = 2,3 mousse	1L prodotto = 2,8 L crema	1L prodotto = 1,7-2 L crema	1L prodotto = 1,7-2 L crema	1L prodotto = 2,4 L crema

* I tempi sono indicativi e possono variare in funzione del quantitativo di prodotto e del tipo di attrezzatura utilizzata

INFORMAZIONI TECNICHE PER L'USO IN GELATERIA

	PATI	GRAN PATI	PUFFIN	PUFFIN PIU'	GRAN MOUSSE	VALLESE	SUPREME DECORAZIONI	SUPREME FARCITURE	PRIMA NATCREAM
TIPO DI GRASSI	Vegetali	Vegetali	Vegetali	Vegetali	Vegetali	Vegetali	Animali	Animali	Vegetali e animali
% GRASSI	28,5%	27,0%	46,0%	21,0%	-	25,5%	36,0%	40,0%	35,5%
% ZUCCHERI	12,0%	12,0%	26,0%	17,0%	-	5,0%	2,7%	2,7%	3,9%
% PROTEINE	1,0%	0,6%	1,5%	2,0%	-	2,5%	2,4%	2,4%	2,8%



Puffin

In alternativa alla panna animale

È un semilavorato concentrato a base di grassi vegetali,
da diluirsi prima del suo utilizzo, con latte, con Gran Pati o con Pati

Puffin può essere una vera alternativa o utilizzato in combinazione alla panna animale per ottenere un risultato superiore. Per il suo gusto leggero e la rapida solubilità al palato è particolarmente indicato per la farcitura di torte e per la preparazione di semifreddi e gelati.

Puffin, mescolato con **Pati** o con **Gran Pati**, consente di ottenere ottimi risultati in termini di tenuta e gusto.



FORMULA
UNICA

**CARATTERISTICHE
del prodotto**

CONCENTRATO

Da diluire prima dell'utilizzo con latte
o panna o Gran Pati e Pati

**PERFETTO
PER LA FARCITURA**

Per farcire torte e per la preparazione
di semifreddi e gelato

**PUNTI
di forza**

ELEVATO LIVELLO DI SERVIZIO

Essendo concentrato consente di abbattere
costo ricetta e permette molteplici utilizzi

**GUSTO CREMOSO
E OTTIMA SOLUBILITÀ' AL PALATO**

Gusto leggero e rapida solubilità al palato
simile alla panna fresca

Puffin e panna

Puffin è il prodotto perfetto per migliorare le prestazioni della panna animale.

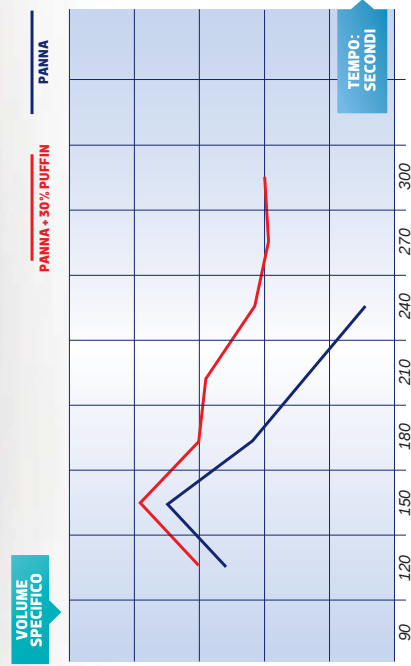
Grazie alla sua formulazione, conferisce alla panna una ottimale consistenza e struttura che la rende perfetta per farcire ma anche per decorare.

Inoltre aumenta la tolleranza alle temperature sia in lavorazione che nel prodotto finale.

	GUSTO E SOLUBILITA'	STRUTTURA E CONSISTENZA	MIGLIOR COSTO IN USO
PANNA	✓✓✓✓	✓	✓✓
70% PANNA + 30% PUFFIN*	✓✓✓	✓✓✓	✓✓✓
+70% PUFFIN + 30% LATTE	✓✓	✓✓✓✓	✓✓✓✓
60% PANNA + 25% PUFFIN + 15% LATTE	✓✓✓✓	✓✓✓	✓✓✓

*è possibile aggiungere sul peso totale del composto dal 10 al 40% di Puffin a seconda del risultato desiderato

Puffin migliora il volume e la stabilità della panna.





Tiramisù

INGREDIENTI	
Puffin	1000g
Latte	250g
Mascarpone	300g

Amalgamare tutti gli ingredienti (precedentemente tenuti a 2-4°C) in planetaria sino ad ottenere una massa ben areata e ferma.

BAGNA AL CAFFE'	
Acqua	500g
Zucchero	500g
Caffè solubile	15-20g
Alcol puro 95°C uso alimentare	40g

Amalgamare tutti gli ingredienti per qualche minuto fino a completa miscelazione.

MONTAGGIO DEL DOLCE

Assemblare il dolce mettendo uno strato di savoiardi precedentemente imbeviti nella bagna al caffè e uno di crema al mascarpone. Quindi ripetere l'operazione. Servire a 0°C.



Base bianca e base crema

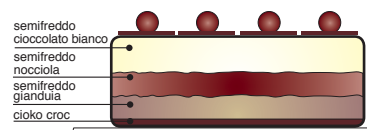
INGREDIENTI BASE BIANCA	
Latte	10000g
Latte in polvere magro	1000g
Puffin	3900g
Zucchero	3250g
Glucosio	280g
Neutro	75g
Acqua	1750g

INGREDIENTI BASE CREMA	
Latte	8000g
Latte in polvere magro	800g
Puffin	4000g
Tuorlo	1700g
Zucchero	1350g
Glucosio	1250g
Neutro	75g
Acqua	3000g

PROCEDIMENTO DI PREPARAZIONE BASI

Scaldare tutti i liquidi fino a 40°C circa con l'ausilio di un pastore, 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.



Semifreddo 3 ciccolati

INGREDIENTI	
Puffin	1000g
Latte	250g
Crema pasticcera	250g

CIOCO CROK	
Ciocolato al latte	300g
Pasta di nocciola	200g
Cialde croccanti (tipo cono gelato o wafer)	250g

Scaldare il cioccolato, aggiungere la pasta di nocciola e amalgamare. Infine aggiungere le cialde sbriciolate e amalgamare. Porre uno strato di circa 2-3 mm sul fondo dello stampo e congelare per qualche minuto.



PROCEDIMENTO DI PREPARAZIONE

Amalgamare tutti gli ingredienti (precedentemente tenuti a 2-4°C) in planetaria sino ad ottenere una massa ben areata e ferma. Dividere la miscela ottenuta in tre parti e insaporire con le basi di gelateria gusto gianduia amaro, nocciola e cioccolato bianco (circa 80g/100g per kg).

MONTAGGIO DEL DOLCE

Assemblare il dolce nello stampo desiderato ponendo uno strato di cioco croc alla base, poi uno di semifreddo al gianduia amaro, uno di nocciola e in cima uno strato di semifreddo al cioccolato bianco. Congelare e decorare. E' possibile servire il dolce tra -15°C e 0°C.



Pistacchio

INGREDIENTI	
Base bianca	3000g
Pasta pistacchio*	400g
Latte	400g
Zucchero invertito	200g

Zuppa inglese

INGREDIENTI	
Base crema	3000g
Pasta zuppa inglese*	400g
Latte	400g
Zucchero invertito	200g

PROCEDIMENTO DI PREPARAZIONE PASTE AROMATIZZATE

Omogeneizzare la base bianca con tutti gli ingredienti con l'ausilio di un frullatore ad immersione.

Mantecare la miscela così ottenuta.



Gran Pati

Decorare e farcire con gusto

È un semilavorato zuccherato a base di grassi vegetali pronto all'uso.

Gran Pati è versatile e adatto a tutte le lavorazioni di pasticceria, si presta alla massima personalizzazione poiché è miscelabile con **Panna Supreme**, frutta fresca frullata, succo di frutta, crema pasticcera, cioccolato e paste aromatizzanti. Grazie alla sua capacità di inglobare aria **Gran Pati** ha un'altissima resa e dopo la montatura ha un'ottima tenuta, non fa sineresi e si presenta lucente anche dopo molto ore dalla preparazione.



ALTA
RESA

CARATTERISTICHE del prodotto

PRONTO ALL' USO

Deve essere solo montato

PER DECORAZIONE E FARCITURA

Adatto a tutte le lavorazioni di pasticceria

PUNTI di forza

ELEVATO SVILUPPO

Volume e resa sul prodotto finito

ELEVATA MISCELABILITA'

Può essere miscelato con panna, creme pasticcere, frutta, succo, cioccolato e paste aromatizzanti



PROCEDIMENTO DI PREPARAZIONE

Montare **Gran Pati**. Amalgamare sciroppo e acqua ed unire le due masse. Disporre a strati il cioccolato e la mousse all'amarena e decorare a piacere con amarene e pistacchi.



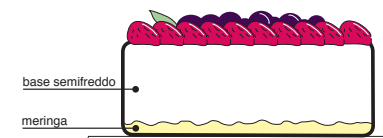
Millefoglie cioccolato e amarena

INGREDIENTI

Gran Pati	1L
Sciroppo all'amarena	180g
Acqua	50g

PER LA COMPOSIZIONE DEL DOLCE

Fogli di cioccolato fondente	q.b.
Pistacchi	q.b.
Amarene sciroppate	q.b.



MONTAGGIO

Porre un pezzo di meringa sul fondo dello stampo; quindi coprire il tutto con la base semifreddo e congelare.

Una volta freddo togliere il tutto dallo stampo e passarlo nella meringa sbriciolata, decorare e conservare il tutto in freezer.

Servire a -15°C.



Semifreddo meringa

INGREDIENTI

Gran Pati	1L
Latte	250g
Crema pasticcera	250g

Amalgamare tutti gli ingredienti (precedentemente tenuti a 2-4°C) in planetaria sino ad ottenere una massa ben areata e ferma.

MONTAGGIO

Porre un pezzo di meringa sul fondo dello stampo; quindi coprire il tutto con la base semifreddo e congelare. Una volta freddo togliere il tutto dallo stampo e passarlo nella meringa sbriciolata, decorare e conservare il tutto in freezer. Servire a -15°C.



Pati

Decorare con gusto

È un semilavorato a base di grassi vegetali, ad alto contenuto di servizio.

Grazie alla sua perfetta tenuta dopo la montatura, **Pati** è il prodotto ideale per la decorazione dei dolci. Può essere anche utilizzato in combinazione con **panna Supreme** o panna fresca. **Pati**, mescolato con **Puffin**, consente di ottenere ottimi risultati in termini di tenuta e gusto.



PERFETTA
TENUTA

CARATTERISTICHE
del prodotto

PRONTO ALL' USO

Deve essere solo montato

PER DECORAZIONE
E FARCITURA

Ideale per la decorazione dei dolci.
Può essere anche utilizzato in combinazione
con panna Supreme o panna fresca

PUNTI
di forza

TENUTA
SUL PRODOTTO FINITO

Grande stabilità dopo montatura

VERSATILE

Può essere miscelato fino al 50% con panna,
creme e frutta



PROCEDIMENTO DI PREPARAZIONE

Lavare e cuocere i lamponi con lo zucchero per ottenere 500 ml di sciroppo. Colate bene ed eliminate i semi.
Quando è ancora caldo unirvi tre fogli di colla di pesce, precedentemente messa a bagno in acqua fredda. Fate raffreddare il tutto. Montate **Pati** e unitela al composto.
Riempire negli stampi a piacere e fate raffreddare in frigo per almeno 3-4 ore.



Bavarese al lampone

INGREDIENTI

Lamponi	500g
Pati	500g
Colla di pesce	3 fogli



PROCEDIMENTO DI PREPARAZIONE

Amalgamare tutti gli ingredienti (precedentemente tenuti a 2-4°C) in planetaria sino ad ottenere una massa ben areata e ferma.
Una parte verrà utilizzata per la farcitura dei bignè mentre l'altra verrà amalgamata con una pasta cacao per la glassatura dei bignè.

PROCEDIMENTO DI PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione acqua, sale e **Olva Melange**; una volta a bollore aggiungere la farina e porre il tutto in planetaria attrezzata con foglia. Amalgamare per qualche istante ma facendo attenzione a non far prendere nervo alla pasta, aggiungere i $\frac{3}{4}$ di uova, amalgamare e appena assorbite, introdurre le restanti. Dressare su teglia antiaderente e cuocere a 220°C per circa 15-17 minuti.



Profiterol

INGREDIENTI

Pati	1000g
Latte	250g
Crema pasticcera	250g

INGREDIENTI BIGNÈ

Acqua	500g
Olva Melange Gateaux	200g
Sale	5g
Farina per sfoglia	350g
Uova intere	ca. 400g



Puffin più

Semilavorato a base di grassi vegetali già zuccherato pronto all'uso.



**GUSTO
CREMOSO**



**CARATTERISTICHE
del prodotto**

PRONTO ALL'USO

Deve essere solo montato

PERFETTO PER LA FARCITURA

Utilizzabile anche in decorazione.
Ideale per farciture, semifreddi e gelati

**PUNTI
di forza**

TENUTA SUL PRODOTTO FINITO

Grande stabilità dopo montatura

**GUSTO CREMOSO E OTTIMA
SOLUBILITÀ AL PALATO**

Gusto leggero e rapida solubilità al palato



PROCEDIMENTO PER LA MOUSSE ALLO YOGURT

Ammollare in acqua fredda (3-5°C) la gelatina alimentare e una volta ammorbidita strizzarla, scioglierla in microonde o sul fornello e amalgamare con una parte di yogurt. Montare **Puffin Più** e unire alla gelatina lo yogurt rimasto.

COMPOSIZIONE

Stendere il bisquit in uno stampo, ricoprire con uno strato uniforme di mousse allo yogurt e terminare con un altro strato di bisquit. Mettere in un abbattitore e una volta congelato decorare la superficie con frutta a piacere e lucidare con gelatina.


*Torta yogurt
e frutti di bosco*

BISQUIT

I DoseDoro Pan di Spagna 500g
Uova intere 750g
Sciroppo di glucosio 50g

Montare tutti gli ingredienti in planetaria montata con frusta per 4-5 min. alla massima velocità. Stendere uniformemente in una teglia ricoperta di carta da forno 500-600g di prodotto e cuocere a 250°C per 3-4 min. con valvola chiusa.

MOUSSE ALLO YOGURT

Puffin Più 1L
Yogurt bianco 1 kg
Gelatina alimentare 20g



Gran Mousse

Proprio come un dolce fatto in casa.



**FACILE
E VELOCE**



**CARATTERISTICHE
del prodotto**

PRONTO ALL'USO

Deve essere solo montato

PER MOUSSE

Ideale per la preparazione di mousse

**PUNTI
di forza**

PRATICO E VELOCE

Monta in tempi brevi e con ottimo risultato

PERSONALIZZABILE

Può essere miscelato con panna, creme pasticcere, frutta secca, succo, cioccolato e paste aromatizzanti



MONTAGGIO DEL DOLCE

Coppiare il bisquit a dimensione dello stampo e adagiarlo sul fondo. Alternare strati di Mousse alla Fragola e bisquit inzuppati di Coulis. Terminare con fragole fresche.

Trionfo di fragole

MOUSSE ALLA FRAGOLA

Gran Mousse Vaniglia 1L
Purea di fragola* 350g
Amalgamare gli ingredienti con frullatore a immersione per pochi secondi.

COULIS

Purea di fragola* 500g
Sciroppo di glucosio (43 de) 300g
Colorante Alimentare Rosso Brillante q.b.
Scaldare leggermente a 30°C e lavorare tutti gli ingredienti con il frullatore a immersione.

BISQUIT

Pan di Spagna Masterline 1000g
Uova 750g
Miele 50g
Amalgamare in prima velocità tutti gli ingredienti sino ad un impasto omogeneo. Montare alla massima velocità per circa 5/6 minuti fino alla triplicazione del volume. Cuocere a 250°C per 4/5 minuti circa.



Vallese

Versatile per tradizione

Semilavorato noto sul mercato a pasticceri e artigiani per le sue caratteristiche di flessibilità e versatilità grazie a tutte le molteplici possibilità di utilizzo.

Vallese è un prodotto estremamente versatile, studiato per farcire e decorare torte, semifreddi, dessert ma non essendo zuccherato è ottimo anche per tutte le applicazioni di gastronomia; grazie al suo gusto delicato e raffinato è ideale per tutta la pasticceria salata.

Il gusto di panna fresca unito ai vantaggi della lunga conservazione, quali la durata, la tenuta e la costanza qualitativa nel tempo, rendono **Vallese** un prodotto unico e completo, adatto a tutti i tipi di applicazione.



**VERSATILE
E
FLESSIBILE**

CARATTERISTICHE del prodotto

PRONTO ALL' USO

Utilizzabile sia montato che tal quale

NON ZUCCHERATO

Utilizzabile per farcire e decorare se montato aggiungendo zucchero

PUNTI di forza

GRANDE VERSATILITA'

Non essendo zuccherato è adatto sia per le preparazioni dolci sia per quelle salate

OTTIMO GUSTO

Gusto fresco e delicato simile alla panna fresca



PROCEDIMENTO DI PREPARAZIONE PASTA BRISE

Impastare tutti gli ingredienti in impastatrice. Laminare la pasta con 2 pieghe a 4 e riporre in frigorifero per 2 ore prima dell' utilizzo.

PROCEDIMENTO DI PREPARAZIONE RIPIENO

Amalgamare tutti gli ingredienti tranne le verdure grigliate, fino ad ottenere un composto omogeneo. Quindi formare uno stampo con la pasta brise della forma e dimensione desiderata, adagiare le verdure grigliate a pezzi e ricoprire il tutto con il composto preparato in precedenza. Infornare e cuocere per 30-35 minuti a 210°C.



Torta con verdure grigliate

PASTA BRISE

Farina 220-240 W	1000g
Olva Gateaux	500g
Vallese	1000g
Uova	100g
Sale	10g

RIPIENO

Vallese	1000g
Besciamelle	750g
Uova	100g
Fecola	100g
Sale	10g
Pepe	q.b.
Verdure grigliate	q.b.



Torta mimosa alla panna

CREMA CHANTILLY

Vallese	500g
Crema Pasticcera*	500g
Panna con Vallese	q.b.
Pan di Spagna**	q.b.

CHANTILLY AL CIOCCOLATO

Vallese	500g
Crema Pasticcera	
con Ciocc. fondente	500g
Gocce cioccolato	q.b.

* Preparata con Crema Pasticcera Istantanea ML - ** Preparato con Pan di Spagna ML



Prima Natcream

L'eccellenza di gusto e prestazioni.



CON
PANNA



CARATTERISTICHE del prodotto

PRODOTTO CONTENENTE PANNA

Già miscelato con panna deve essere solo montato

PER FARCITURA E DECORAZIONE

Ottimo per farcire e decorare

PUNTI di forza

OTTIMO GUSTO

Gusto ricco, buono, corposo della panna fresca

VERSATILE

Non essendo zuccherato è adatto sia per le preparazioni dolci sia per quelle salate



PANNA SUPREME

Panna UHT, per tutte le esigenze di pasticceria e gelateria.



VERA
PANNA



CARATTERISTICHE del prodotto

PANNA UHT

Vera panna di qualità

PER FARCITURA E DECORAZIONE

Ideale per tutte le esigenze di pasticceria e gelateria

PUNTI di forza

OTTIMO GUSTO

Gusto ricco, buono, corposo della panna fresca

VERSATILITA' E FLESSIBILITA'

Per farciture e decorazioni, adatte sia per le preparazioni dolci sia per quelle salate



PROCEDIMENTO DI PREPARAZIONE

Frullare nel cutter gli ingredienti tranne **Prima NatCream** fino ad avere un impasto liscio, aggiungervi **NatCream** e girare fino a consistenza voluta. Decorare a piacere.



Mousse salate

MOUSSE AL PROSCIUTTO COTTO

Prima NatCream	300g
Prosciutto cotto	250g
Ricotta	250
Sale	5g

MOUSSE AL SALMONE

Salmone affumicato	200g
Sale	3g
Aneto	2g
Peperoncino polvere	1g

MOUSSE AL TONNO

Prima NatCream	300g
Tonno sott'olio	450g
Cipolline sott'aceto	50



MONTAGGIO DEL DOLCE

Assemblare il dolce nello stampo desiderato, ponendo uno strato di biscuit alla base poi uno di semifreddo al limone e in cima uno strato di semifreddo al cioccolato bianco. Congelare e decorare. E' possibile servire il dolce tra -15°C e 0°C.



Semifreddo sorrento

INGREDIENTI

Panna Supreme	1000g
Latte	250g
Crema pasticcera	250g

Amalgamare tutti gli ingredienti (precedentemente tenuti a 2-4°C) in planetaria sino ad ottenere una massa ben areata e ferma.

Dividere la miscela ottenuta in due parti e insaporire con le basi di gelateria gusto limone e cioccolato bianco (circa 80g/100g per kg).

APPLICAZIONI E MISCELABILITA' CON PANNA ANIMALE

		FARCITURA	DECORAZIONE	MONTAPANNA
 PATI	Si può fare	SI	SI	SI
	Miscelazione con panna fresca	MAX 50% 50 panna animale, 50 Pati	MAX 30% 30 panna animale, 70 Pati	SI
 GRAN PATI	Si può fare	SI	SI	SI
	Miscelazione con panna fresca	MAX 50% 50 panna animale, 50 Gran Pati	MAX 30% 30 panna animale, 70 Gran Pati	SI
 PUFFIN	Si può fare	SI	SI	SI
	Miscelazione con panna fresca	SI		SI
 PUFFIN PIÙ'	Si può fare	SI	SI	SI
	Miscelazione con panna fresca	MAX 20% 20 panna animale, 80 Puffin Più'		SI
 VALLESE	Si può fare	SI		SI
	Miscelazione con panna fresca	MAX 20% 20 panna animale, 80 Vallese		SI
 PRIMA NATCREAM	Si può fare	SI	SI	SI



Viale S. Maria della Croce, 12 - 26013 Crema (CR) - Tel. 0373 896367

