

RICETTE PER TUTTI I GIORNI



La mia marca di fiducia per risultati d'eccellenza

i DOSE DORO

PRESTIGE · GRAN PRESTIGE · TOP GLASS



TORTA DI ROSE

INGREDIENTI BIGA

Prestige/Gran Prestige	600 g
Acqua	270 g
Lievito di birra	120 g

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti della biga per 5 minuti circa fino ad ottenere un composto omogeneo e porre a lievitare a 30°C con umidità del 75% fino al raddoppio del volume iniziale.

INGREDIENTI IMPASTO

Biga	
Prestige/Gran Prestige	2350 g
Zucchero	450 g
Tuorlo d'uova	400 g
Olva Melange Gateaux	750 g
Uova	700 g
Lievito di birra	30 g
Aromi vaniglia e arancio	q.b.

PROCEDIMENTO

Impastare quindi la biga, PRESTIGE/GRANPRESTIGE e i tuorli per circa 20 minuti o comunque fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Incorporare poi lo zucchero e gli aromi e successivamente le uova e OLVA MELANGE GATEAUX fino a completa amalgama. Lasciar riposare l'impasto così ottenuto in ambiente per circa 30 minuti.

Nel frattempo preparare l'emulsione montando OLVA MELANGE GATEAUX (ad una temperatura compresa tra i 20-25°C) con lo zucchero a velo in planetaria con frusta per circa 5 minuti o comunque fino a creare una crema ben montata.

INGREDIENTI PER SFOGLIARE

Olva Melange Quick	1000 g
--------------------	--------

Stendere quindi l'impasto e laminarlo con OLVA MELANGE QUICK dando 3 pieghe a 4 e far riposare in frigorifero per minimo 30 minuti. Una volta raffreddato, portare l'impasto a circa 4 mm di spessore e spalmare sulla superficie uno strato sottile di emulsione.

INGREDIENTI PER EMULSIONE

Olva Melange Gateaux	500 g
Zucchero a velo	500 g

Arrotolare a cilindro il foglio di pasta e tagliare dei pezzi di circa 5 cm di altezza. Porre 6 pezzi in uno stampo da Veneziana da 1kg, disponendo un "bocciolo" centrale e 5 "petali" attorno cercando di mantenere una distanza di circa 5 cm l'uno dall'altro.

Far lievitare a 30°C con umidità del 75-80% per 3 ore circa. Distribuire sulla superficie dello zucchero semolato e cuocere.

Una volta raffreddato bagnare il dolce con sciroppo al maraschino o all'arancio.

COTTURA

In forno ventilato

Cuocere a 165/170°C per 45-50 minuti a valvola chiusa.

In forno statico

Cuocere a 180/190°C per 45-50 minuti a valvola chiusa.

BUON DÌ

INGREDIENTI PRE-IMPASTO

Prestige/Gran Prestige	800 g
Acqua	300 g
Lievito di birra	35 g
Tuorlo d'uova	110 g
Olva Melange Gateaux	85 g
Zucchero	30 g

PROCEDIMENTO

Miscelare PRESTIGE/GRANPRESTIGE con l'acqua, il lievito di birra e i tuorli fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Incorporare poi lo zucchero e successivamente OLVA MELANGE GATEAUX fino a completa amalgama. Porre l'impasto così ottenuto in cella di lievitazione a 30°C con umidità del 75-80% per 2 ore o comunque fino alla quintuplicazione del volume iniziale.

INGREDIENTI IMPASTO

Pre-impasto	
Prestige/Gran Prestige	500 g
Rhum	1 bicchierino
Zucchero	250 g
Tuorlo d'uova	150 g
Olva Melange Gateaux	400 g
Uova	180 g
Lievito di birra	10 g
Burro di cacao grattugiato	25 g
Aroma vaniglia	q.b.

PROCEDIMENTO

Impastare il preimpasto, PRESTIGE/GRANPRESTIGE, i tuorli e il lievito di birra, sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto; aggiungere lo zucchero avendo cura di farlo assorbire bene, poi le uova, il burro di cacao grattugiato, il rhum, gli aromi ed infine OLVA MELANGE GATEAUX.

Far riposare l'impasto così ottenuto in ambiente per circa 10 minuti, spezzare nel peso desiderato (si consiglia 30/40 g) e porre negli appositi stampi da Buon Dì a base rettangolare.

Collocare in cella di lievitazione alla temperatura di 29-30°C con umidità dell'80-85% e lasciar lievitare per circa 60 minuti.

Togliere dalla cella, glassare con glassa precedentemente preparata con TOP GLASS Masterline, decorare con granella di zucchero e cuocere.

COTTURA

In forno ventilato

Cuocere a 170°C per 25 minuti circa.

In forno statico

Cuocere a 185°C per 25 minuti circa.



CROISSANT

INGREDIENTI BIGA

Prestige/Gran Prestige	400 g
Acqua	190 g
Lievito di birra	80 g

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti della biga per 5 minuti circa fino ad ottenere un composto omogeneo e porre a lievitare a 30°C con umidità del 75% fino al raddoppio del volume iniziale.

INGREDIENTI IMPASTO

Biga	
Prestige/Gran Prestige	1350 g
Acqua	260 g
Zucchero	100 g
Uova	300 g
Olva Melange Gateaux	150 g
Sale	10 g
Aromi	q.b.

PROCEDIMENTO DIRETTO

Impastare la biga e tutti gli altri ingredienti dell'impasto fino a completa amalgama. Lasciar riposare in frigorifero per 15-20 minuti quindi accoppiare l'impasto con OLVA MELANGE QUICK e dare 2 pieghe a 4 o a piacere 3 pieghe a 3 a seconda del risultato finale desiderato.

Laminare e tagliare i croissant del peso desiderato, arrotolare e porre in cella di lievitazione a 30°C con umidità del 75-80% per 70 minuti circa. Infine cuocere.

INGREDIENTI PER SFOGLIARE

Olva Melange Quick	700 g
--------------------	-------

PROCEDIMENTO INDIRETTO

Per biga ed impasto seguire lo stesso procedimento del metodo diretto aggiungendo però all'impasto 40 g di lievito di birra. Preparare l'impasto la sera precedente e metterlo in frigorifero tutta la notte. La mattina seguente proseguire la lavorazione come d'abitudine.

COTTURA

In forno ventilato

Cuocere a 180°C per 16-18 minuti aprendo la valvola gli ultimi 4 minuti.

In forno statico

Cuocere a 200°C per 16-18 minuti aprendo la valvola gli ultimi 4 minuti.

BRIOCHE

INGREDIENTI IMPASTO

Prestige/Gran Prestige	1000 g
Acqua	300 g
Uova	200 g
Lievito di birra	60 g
Zucchero	150 g
Olva Melange Gateaux	200 g
Aromi	q.b.

PROCEDIMENTO

Impastare PRESTIGE/GRANPRESTIGE con l'acqua, le uova e il lievito di birra fino ad ottenere un composto omogeneo. Incorporare poi lo zucchero, gli aromi e successivamente OLVA MELANGE GATEAUX fino a completa amalgama. Far riposare l'impasto in cella di lievitazione a 30°C con umidità del 75% per circa 30 minuti. Spezzare nel peso desiderato, arrotondare e porre in cella di lievitazione a 30°C con umidità del 75-80% per circa 180 minuti. Infine cuocere.

COTTURA (per brioche da 60g)

In forno ventilato

Cuocere a 170°C per 16-18 minuti.

In forno statico

Cuocere a 190°C per 16-18 minuti.

DOLCE BAULETTO

INGREDIENTI IMPASTO

Prestige/Gran Prestige	1000 g
Acqua	200 g
Uova	300 g
Lievito di birra	60 g
Zucchero	250 g
Olva Melange Gateaux	250 g
Aromi	q.b.
Gocce di frutta	400 g

PROCEDIMENTO

Impastare PRESTIGE/GRANPRESTIGE, l'acqua, le uova ed il lievito di birra fino ad ottenere un composto omogeneo e porre a lievitare a 30°C con umidità del 75% fino alla triplicazione del volume iniziale. Impastare solo l'impasto lievitato fino a che non riacquisti una struttura liscia ed asciutta. Incorporare quindi lo zucchero, gli aromi e successivamente OLVA MELANGE GATEAUX fino a completa amalgama. Includere infine le gocce di frutta. Spezzare nel peso desiderato, arrotondare, formare a filoncino e porre in stampi da plum-cake. Far lievitare a 30°C con umidità del 75-80% per circa 60 minuti e infine cuocere.

COTTURA (per pezzature da 300g)

In forno ventilato

Cuocere a 170°C per 25-30 minuti.

In forno statico

Cuocere a 185/190°C per 25-30 minuti.

BABÀ

INGREDIENTI IMPASTO

Prestige/Gran Prestige	1000 g
Acqua	200 g
Zucchero	50 g
Uova	700 g
Olva Melange Gateaux	50 g
Sale	5 g
Lievito di birra	60 g

PROCEDIMENTO

Impastare PRESTIGE/GRAN PRESTIGE con l'acqua, metà delle uova (350g), il lievito di birra e il sale in planetaria con gancio fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere quindi lo zucchero e successivamente OLVA MELANGE GATEAUX fino a completo assorbimento. Infine incorporare le rimanenti uova poco alla volta (circa 50-60 g a dosata). Lasciare riposare per 30 minuti a temperatura ambiente. Riempire a tre quarti gli appositi stampi da Babà. Far lievitare a 30°C con umidità dell'80-85% per 40 minuti circa e infine cuocere.

COTTURA (per pezzature da 30 g)

In forno ventilato

Cuocere a 200°C per 15-17 minuti.

In forno statico

Cuocere a 220°C per 15-17 minuti.

PANETTONE GASTRONOMICO

INGREDIENTI IMPASTO

Prestige/Gran Prestige	1500 g
Farina di frumento W 180	500 g
Acqua	750 g
Zucchero	30 g
Uova	100 g
Olva Melange Gateaux	250 g
Sale	5 g
Lievito di birra	100 g

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio fino ad ottenere un composto omogeneo. Lasciare a riposare per 5 minuti a temperatura ambiente. Spezzare l'impasto in pezzi da 600 g, arrotondare senza dar forza e porre negli stampi da panettone da 1 kg.

Far lievitare a 30°C con umidità dell'80-85% per 60 minuti circa, quindi far riposare in ambiente per altri 10 minuti.

Spennellare la superficie con uovo e cuocere.

COTTURA

In forno ventilato

Cuocere a 170°C per 35-40 minuti.

In forno statico

Cuocere a 190°C per 35-40 minuti.

PANINI DOLCI

INGREDIENTI IMPASTO

Prestige/Gran Prestige	500 g
Farina di frumento W 180	500 g
Acqua	380 g
Zucchero	50 g
Uova	50 g
Olva Melange Gateaux	50 g
Sale	10 g
Latte	30 g
Lievito di birra	50 g

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio fino ad ottenere un composto omogeneo.

Lasciare riposare per 15 minuti a temperatura ambiente.

Spezzare l'impasto in pezzi da 30 g e arrotondare.

Far lievitare a 30°C con umidità dell'80-85% per 60 minuti circa quindi spennellare la superficie con uovo e cuocere.

COTTURA

In forno ventilato

Cuocere 190/200°C per 8 minuti.

In forno statico

Cuocere 210/220°C per 8 minuti.



iDOSE DORO

PRESTIGE · GRAN PRESTIGE · TOP GLASS

Cod.	Nome prodotto	Descrizione	Peso sacco
 1870	PRESTIGE	Ideale per paste lievitate da ricorrenza, in grado di offrire uguali caratteristiche di soffici�ta e freschezza tipiche delle ricette tradizionali a base di lievito naturale, riducendone sensibilmente i tempi di lavorazione.	15 kg
 1871	TOP GLASS	Un pratico preparato per glassature, di semplice e veloce utilizzo.	10 kg
 1873	GRAN PRESTIGE	Abbina le caratteristiche di soffici�ta e freschezza di Prestige con l'aroma e la fragranza del burro.	15 kg

CSM Italia S.r.l. - Viale Santa Maria Della Croce, 12 - 26013 Crema (CR)

Tel. 0373 896367 - Fax 0373 896512

www.csmbakerysolutions.com

N° Verde 800-833-085

 **CSM**
Bakery Solutions

*connecting the
world of baking™*