

Insieme
per passione



NOBLESSE

LA SCELTA DI VALORE



In un mercato complesso, dinamico e con un alto livello di variabilità, in cui la concorrenza è sempre più incalzante, **Masterline offre certezze e scelte di valore: la nuova linea Noblesse**, la soluzione per una pasticceria davvero di prestigio.

NOBLESSE

La scelta di valore

Da dove nasce il valore di una margarina?

Il valore nasce **da anni di esperienza, cure costanti e materie prime selezionate**. In un momento in cui la scelta più ovvia sembra quella di limitare i costi e cercare economie negli ingredienti, la strategia vincente è sicuramente l'opposta: **garantire uno standard qualitativo ancora più alto per diventare il punto di riferimento della pasticceria di valore nella propria zona**.

Per questo motivo Masterline ha deciso di **rinnovare la linea Noblesse, sinonimo da sempre di pasticceria finissima**, in grado di regalare prodotti finiti friabilissimi e che si sciolgono letteralmente in bocca: il suo posizionamento di altissima qualità è ulteriormente rinforzato dall'**aggiunta di burro concentrato**. Il completamento della gamma con la proposta da laminazione, **Noblesse Croissant**, consente il lancio in piena regola della prima linea di margarina con burro.



Noblesse, da decenni punto di riferimento fondamentale per i pasticceri che ricercano la qualità, ora viene nobilitata: con l'aggiunta di burro concentrato la solubilità è ulteriormente enfatizzata e il gusto attualizzato. Ma Masterline ha voluto superarsi ancora una volta, e ha messo a disposizione anche Noblesse Croissant, senza grassi idrogenati, a sua volta eccellente nella palatabilità e nel gusto, con l'aggiunta di prestazioni e lavorabilità impareggiabili, studiate ad hoc per le diverse stagioni dell'anno.

Caratteristiche comuni:

- AGGIUNTA DI BURRO CONCENTRATO • GUSTO ROTONDO ED EQUILIBRATO
- COLORE DORATO • PROFUMO INTENSO DI BURRO • ELEVATISSIMA SOLUBILITÀ

Noblesse Croissant

- SENZA GRASSI IDROGENATI
E SENZA CONSERVANTI
- DOPPIA LAVORABILITÀ:
INVERNALE 12-22°C, ESTIVA 18-28°C
- ELEVATA PLASTICITÀ
- PRESTAZIONI DI ALTISSIMO LIVELLO

Noblesse

- DISPERSIONE PERFETTA NELL'IMPASTO
- LATTE NELL'INGREDIENTISTICA
- A 10°C ADATTA PER LA PRODUZIONE
DI PASTA SFOGLIA
- DAI 20°C AI 25°C PERFETTA PER
FROLLE, CREME E IMPASTI SE LAVORATA



Colore nel bosco

1. Pasta frolla

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Farina W150	1100 g	In planetaria con spirale lavorare in seconda velocità Noblesse e zucchero, aggiungere le uova con la vaniglia ed infine la farina con il baking, facendo attenzione a non stressare l'impasto. Coprire con pellicola e riporre in frigorifero per circa 2 ore. Dopo il riposo, laminare 2 fogli allo spessore di 3 mm e riporre nuovamente in frigorifero per 30 minuti. Trascorso il tempo di riposo, foderare uno stampo (con diametro indicativo 7 cm e altezza 2 cm) e riporre in frigorifero.
Noblesse	750 g	
Zucchero v. medio	425 g	
Uova intere	120 g	
Baking	5 g	
Bacca di vaniglia	n 2	

2. Finanziere ai lamponi

Uova intere	100 g	Mescolare in planetaria in seconda velocità con la frusta uova, tuorli, zucchero semolato (150 g), poi aggiungere la panna semimontata e Noblesse . Inserire la polvere di mandorla, gli amidi e il baking. Montare in una planetaria a parte l'albume con lo zucchero (45 g) ed alleggerire l'impasto di base.
Tuorli d'uovo	30 g	
Confettura di lamponi	200 g	
Zucchero semolato	150 g	
Panna semimontata	165 g	
Noblesse	35 g	
Polvere di mandorle	345 g	
Amido mais	22 g	
Amido di riso	42 g	
Albume d'uovo	60 g	
Zucchero semolato	45 g	
Baking	3 g	
Lamponi freschi	n 4	q.b.
Marmellata di lamponi	q.b.	

4. Bavarese veloce ai frutti di bosco

Puffin	500 g	Far sciogliere in microonde la gelatina animale con la panna e lavorare in seconda velocità in planetaria con frusta. Inserire gli altri ingredienti e montare fino ad ottenere una struttura ben areata. Versare in uno stampo rotondo di diametro di 5 cm circa e abbattere.
Panna fresca	300 g	
Crema pasticcera	400 g	
Gelatina animale reidratata	20 g	
Frutti di bosco semi canditi	100 g	

5. Montaggio



Nello stampo foderato di frolla, dressare 40 g di marmellata ai lamponi e riempire con il finanziere fino a ¾ dell'altezza dello stampo. Inserire 4 lamponi freschi distanziandoli e cuocere come da indicazioni successive:

FORNO STATICO 180°C per circa 15-20 minuti con valvola chiusa
FORNO VENTILATO 160°C per circa 15-20 minuti con valvola chiusa

Lasciar raffreddare, spalmare un leggero strato di marmellata di lamponi, stampare la bavarese ai frutti di bosco e appoggiarla sulla marmellata quindi glassare e decorare a piacere.



Sapore travolgente



1. Pasta croissant

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE	200°C 17-20 min. 170°C 17-20 min.
Croissant Tre Stelle	800 g	In planetaria con gancio in seconda velocità amalgamare il semilavorato Croissant Tre Stelle , farina di farro, acqua, lievito, bacca di vaniglia e Noblesse fino a formare la maglia glutinica. Coprire con un telo e lasciar riposare 5 minuti. Appiattire leggermente il pastello ed inserire Noblesse Croissant , dare una piega doppia, coprire con un telo di plastica, e raffreddare in conservatore negativo per 20 minuti. Riprendere l'impasto, laminare dando una piega semplice, coprire con un telo e raffreddare nuovamente in conservatore negativo per 20 minuti. Stendere ad uno spessore di 3,5 mm, formare i croissant, riporre in camera di lievitazione per circa 90 minuti a 30°C con umidità al 70%. Una volta terminata la lievitazione cuocere come da indicazioni successive: FORNO STATICO 200°C per 17-20 minuti con valvola chiusa e 3 minuti valvola aperta FORNO VENTILATO 170°C per 17-20 minuti con valvola chiusa e 3 minuti valvola aperta	
Farina di farro	200 g		
Acqua	400 g		
Lievito	40 g		
Bacca di vaniglia	n 2		
Noblesse	50 g		
Noblesse Croissant	350 g		

2. Crema al tè verde

Acqua	1 l	In un pentolino versare 1 litro d'acqua con le foglie di tè verde, portare ad ebollizione, filtrare e ripesare, aggiungendo l'acqua necessaria per avere la quantità di 1 litro. Riportare a bollire, aggiungere la Crema Pasticcera a Caldo , mescolare finché la crema prenderà struttura, quindi versare in una ciotola di acciaio, coprire con pellicola a contatto e raffreddare in frigorifero.
Tè verde	40 g	
Crema Pasticcera a Caldo Tradizionale Masterline	400 g	

3. Pralinato al pistacchio

Pistacchi tostati	600 g	In un pentolino versare acqua e zucchero, portare a 121°C aggiungere i pistacchi precedentemente tostati e caramellare leggermente. Versarli su un silpat e lasciar raffreddare. Con l'aiuto di un cutter raffinare fino a rendere il composto una pasta.
Zucchero semolato	400 g	
Acqua	80 g	

4. Montaggio

Una volta raffreddato il croissant, farcire con la crema al the verde e il pralinato al pistacchio e decorare a piacere.

Esotico



1. Gelée da forno

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Purea di passion fruit	400 g	Versare le puree in un pentolino e portare ad ebollizione, aggiungere il gellano e riportare a bollire. Versare in uno stampo rettangolare di altezza 1 cm, base 5 cm lunghezza 20 cm, e riporre in abbattimento positivo a 6°C. Una volta raffreddata, tagliare dei rettangoli con una base di 4 cm e una lunghezza di 17 cm.
Purea di mango	300 g	
Purea di cocco	100 g	
Purea di ananas	200 g	
Gellano	15 g	

2. Crema al cocco

Panna Suprême per decorazione	800 g	In un pentolino riscaldare a 80°C la Panna Suprême e la purea di cocco, quindi versare in una ciotola contenente il cioccolato bianco e la gelatina ed emulsionare con frullatore ad immersione. Coprire con pellicola a contatto e portare in abbattimento positivo.
Purea di cocco	200 g	
Cioccolato bianco	200 g	
Gelatina animale reidratata	20 g	

3. Cake esotico

Noblesse	450 g	In planetaria con foglia in seconda velocità montare la Noblesse , precedentemente ammorbidita, con lo zucchero. Aggiungere le uova, la purea, e versare la panna a filo, ottenendo così un composto omogeneo. Setacciare la farina ed il baking, aggiungere la farina di mandorle e il cocco rapè, quindi amalgamare il composto fino ad ottenere un impasto morbido e ben areato.
Zucchero semolato	500 g	
Uova intere	400 g	
Panna	100 g	
Purea di cocco	100 g	
Farina W150	430 g	
Cocco rapè	100 g	
Baking	18 g	
Farina di mandorle	140 g	

4. Montaggio

Versare il cake in stampi rettangolari alti 10 cm, con base di 6 cm e lunghezza 20 cm, sovrapporre la gelée esotica al centro premendola leggermente sul cake, aggiungere altro impasto della cake fino a ricoprire la gelée ed arrivare a ¾ dello stampo. Cuocere come da indicazioni successive, con il metodo teglia contro teglia.

FORNO STATICO 185°C per circa 30-35 minuti | FORNO VENTILATO 168°C per circa 30-35 minuti con valvola chiusa

Ammorbidire leggermente la crema al cocco in planetaria quindi dressare con la bocchetta liscia sul cake raffreddato e decorare a piacere.



Insieme
per passione



NOBLESSE

La scelta di valore



Codice	Nome Prodotto	Descrizione	Formato	Scopri di più
10261570 (1340)	Noblesse Croissant	Margarina per pasta sfoglia, pasta danese e croissant	10 kg (5 x 2 kg)	
10261597 (1343)	Noblesse	Margarina per creme, paste montate e lievate, frolle	10 kg (4 x 2,5 kg)	



CSM Ingredients Italia S.p.A.

V.le Santa Maria della Croce 12, 26013 Crema (CR) - Tel. 0373/8961

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

