

Insieme
per passione



iDOSE DORO

PRESTIGE NATUR



lattosio <0,1%

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.

i DOSE DORO

PRESTIGE NATUR

Masterline amplia la sua offerta **per Lievitare** con **Prestige Natur**, una miscela con etichetta pulita, senza emulsionanti ed altri additivi da dichiarare nel cartellino del prodotto finito.

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

Prestige Natur offre **sofficità e prolungata freschezza** e un **gusto ricco, tradizionale e autentico** grazie **all'assenza di emulsionanti, conservanti o altri additivi** da dichiarare nel cartellino del prodotto finito. **Personalizzabile** a piacere con burro, uova o altre materie prime, può essere anche utilizzato per realizzare prodotti finiti **senza lattosio**.



Vantaggi e caratteristiche



ECCELLENTE LAVORABILITÀ

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



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**.



VERSATILITÀ PROCESSO PRODUTTIVO

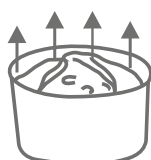
Ricetta classica con **lievitazione notturna**, o ricetta rapida con **lavorazione in giornata**.



SENZA LATTOSIO*

Permette la produzione di **qualsiasi tipo di lievitata, sia tradizionale sia senza lattosio** (nel secondo caso utilizzando materie prime senza lattosio nella ricetta applicativa).

*lattosio < 0,1%



VOLUME E STRUTTURA

Ottimo sviluppo, alveolatura regolare e tipica, **struttura** della pasta **elastica** e **soffice**.



GUSTO

Gusto ricco e genuino, l'originale e autentico **sapore della tradizione**. Una golosità tutta da provare.



ALTISSIMA QUALITÀ DEL PRODOTTO FINITO

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



ETICHETTA PULITA

Senza emulsionanti, conservanti o **altri additivi** da dichiarare nel cartellino del prodotto finito, e con aromi naturali.



ETICHETTA PULITA

CON

- ✓ Lievito Madre
- ✓ Farina prodotta in Italia
- ✓ Aromi naturali

SENZA

- ✓ Emulsionanti
- ✓ Additivi



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 Natur	2000 g	Miscelare PRESTIGE NATUR con l'acqua, il lievito e i 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).
Acqua	900 g	
Lievito	10 g	Mettere l'impasto così ottenuto in cella di lievitazione a 23-25°C con U.R. 75-80% per 11-12 ore o comunque fino alla quintuplicazione del volume iniziale.
Zucchero	150 g	
Tuorlo d'uova (fresche di categoria A)	250 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 12-14 minuti.
Burro Classique / Burro senza lattosio	400 g	

2. Impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Pre-impasto	3710 g	Impastare il pre-impasto, PRESTIGE NATUR e la prima parte dell'acqua** per circa 20/25 minuti* sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto (VELO); aggiungere lo zucchero, la pasta d'arancio ed il miele, avendo cura di farli assorbire bene, poi i tuorli, il burro / burro senza lattosio (ammorbidito) e per ultimo la seconda parte dell'acqua***, 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. Porre l'impasto così ottenuto in cella di lievitazione a 28-30°C con U.R. 80-85% per 45-50 minuti.
Prestige Natur	850 g	
Acqua**	150 g	Spezzare l'impasto del peso desiderato (es. per pezzature da 1 kg pesare 1100 g 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 con U.R. 80-85% e lasciar lievitare per 4-5 ore circa fino a quando l'impasto ha raggiunto il bordo superiore del pirottino.
Acqua***	50 g	
Zucchero	350 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.
Tuorlo d'uova (fresche di categoria A)	300 g	
Burro Classique/ Burro senza lattosio	900 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.
Scorzone Arancia 10x10 premium	700 g	
Cedro Diamante 10x10 premium	200 g	
Uvetta	900 g	
Pasta arancio	100 g	
Miele	100 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 1 kg almeno 20 g 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 Natur	1500 g	Miscelare PRESTIGE NATUR con l'acqua, il lievito di birra e i 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).
Acqua	600 g	
Lievito	45 g	Mettere l'impasto così ottenuto in cella di lievitazione a 28°C con U.R. 80-85% per 2 ore circa o comunque fino alla quintuplicazione del volume iniziale.
Zucchero	50 g	
Tuorlo d'uova (fresche di categoria A)	220 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 12-14 minuti.
Burro Classique / Burro senza lattosio	200 g	

2. Impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Pre-impasto	2615 g	Impastare il pre-impasto, PRESTIGE NATUR 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), poi aggiungere anche la restante acqua***, 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. Porre l'impasto così ottenuto in cella di lievitazione a 28-30°C con U.R. 80- 85% per 45-50 min.
Prestige Natur	1300 g	
Acqua**	450 g	Spezzare l'impasto del peso desiderato (es. per pezzature da 1 kg pesare 1100 g 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 con U.R. 80-85% e lasciar lievitare per 4-5 ore circa fino a quando l'impasto ha raggiunto il bordo superiore del pirottino.
Acqua***	50 g	
Zucchero	550 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.
Tuorlo d'uova (fresche di categoria A)	250 g	
Burro Classique/ Burro senza lattosio	900 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.
Scorzone Arancia 10x10 premium	850 g	
Cedro Diamante 10x10 premium	200 g	
Uvetta	900 g	
Pasta arancio	100 g	
Miele	100 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 1 kg almeno 20 g 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 Natur	1300 g	Miscelare PRESTIGE NATUR, l'acqua, il lievito di birra e le uova per circa 20 minuti* e comunque fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Incorporare il burro / burro senza lattosio fino a completa amalgama (temperatura finale dell'impasto circa 26-28°C).
Acqua	300 g	
Lievito	15 g	Porre l'impasto così ottenuto in cella di lievitazione a 29-30°C con U.R. 80-85% per 4-5 ore circa o comunque fino alla triplicazione del volume iniziale.
Uova (fresche di categoria A)	500 g	
Burro Classique / Burro senza lattosio	200 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 12-14 minuti.

2. Preparazione emulsione

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Burro Classique / Burro senza lattosio in pomata	900 g	In una planetaria con foglia montare leggermente il burro Classique / burro senza lattosio portato in pomata, le uova per l'emulsione****, gli aromi, la pasta zabaione e la bacca di vaniglia.
Uova**** per emulsione (fresche di categoria A)	200 g	
Pasta zabaione	100 g	Coprire e porre in cella frigorifera fino all'utilizzo.
Aromi pandoro	q.b.	
Bacca di vaniglia	q.b.	

3. Impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Pre-impasto	2315 g	Impastare il pre-impasto, PRESTIGE NATUR 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, poi aggiungere poco alla volta l'emulsione precedentemente preparata fino al completo assorbimento. Per ultimo amalgamare il burro di cacao. La temperatura finale dell'impasto dovrà essere circa 25-26°C. Porre 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.
Emulsione precedentemente preparata	1200 g	
Prestige Natur	1000 g	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 imburattati lasciando la chiusura dell'impasto sul lato.
Uova** (fresche di categoria A) 1° parte	500 g	
Uova*** (fresche di categoria A) 2° parte	300 g	Collocare in cella di lievitazione alla temperatura di 25-27°C con 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.
Zucchero a velo	600 g	
Burro di cacao	100 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 10-12 minuti.

4. Cottura (per pezzature da 800 g)

FORNO STATICO: 185/190°C per 50-55 minuti. **FORNO VENTILATO:** 165/170°C per 50-55 minuti.





L'immagine fa riferimento alla ricetta del Panfrutto pistacchio e limone.

PANFRUTTO PISTACCHIO E LIMONE

1. Pre-impasto		
INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Prestige Natur	2000 g	Impastare PRESTIGE NATUR, le 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 in cella di lievitazione a 28-30°C con U.R. 75-80% fino alla triplicazione del volume iniziale.
Acqua	440 g	
Uova	660 g	
Lievito compresso	80 g	
2. Impasto		
INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Pre-impasto	3180 g	Impastare il pre-impasto fino a riformare la maglia glutinica. Aggiungere a pioggia lo zucchero fino all'incorporamento, Prima Natura Melange Gateaux e la pasta pistacchio sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto (VELO). Aggiungere infine i pistacchi interi (temperatura finale dell'impasto circa 26-28°C). Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C con U.R. 70% per circa 60 minuti. Spezzare l'impasto in palline da 300 g e farle riposare sul tavolo di lavoro per circa 20 minuti, infine porre in stampi. Far lievitare a 30°C con U.R. del 70% fino al raddoppio del volume iniziale.
Zucchero	500 g	
Prima Natura Melange Gateaux	500 g	
Pistacchi interi	800 g	
Pasta pistacchio	100 g	
Scorza di limoni grattugiati	4 pz	
3. Glassa al limone		
INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Top Glass	1000 g	In planetaria amalgamare tutti gli ingredienti per 2 minuti a media velocità, coprire e fare riposare fino all' utilizzo.
Albume	600 g	
Scorza di limoni grattugiati	3 pz	
4. Montaggio		
Prima di infornare dressare la glassa al limone, cospargere con pistacchi interi o granella di pistacchi, granella di zucchero ed infine con zucchero a velo.		

PANFRUTTO GIANDUIA E NOCCIOLA

1. Pre-impasto

Seguire la ricetta del **Panfrutto pistacchio e limone.**

2. Impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Pre-impasto	3180 g	Impastare il pre-impasto fino a riformare la maglia glutinica. Aggiungere a pioggia lo zucchero fino all'incorporamento, Prima Natura Melange Gateaux e la pasta nocciola fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto (VELO). Aggiungere infine il cioccolato giandua (temperatura finale dell'impasto circa 26-28°C). Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C con U.R. 70% per circa 60 minuti. Spezzare l'impasto in palline da 300 g, farle riposare sul tavolo di lavoro per circa 20 minuti e porre in stampi. Far lievitare a 30°C con U.R. 70% fino al raddoppio del volume iniziale.
Zucchero	500 g	
Prima Natura Melange Gateaux	500 g	
Cioccolato giandua a cubetti	800 g	
Pasta nocciola	150 g	

3. Croquelin alla nocciola

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Farina 180 W	300 g	In planetaria amalgamare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto corposo ma poco lavorato, stendere su teglia e coprire con un telo. Porre in frigorifero fino all'utilizzo.
Farina di nocciola	80 g	
Zucchero	380 g	
Prima Natura Melange Gateaux	325 g	

4. Montaggio

Laminare il Croquelin ad uno spessore di 3 mm, tagliare della forma del panfrutto, spennellare con MAGIC GLAZE e adagiare sopra al panfrutto stesso. Cospargere con della granella di nocciola e zucchero a velo.

5. Cottura (per panfrutti 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).



Insieme
per passione



iDOSE DORO

PRESTIGE NATUR



Codice	Nome Prodotto	Descrizione	Formato
10270626	Prestige Natur	Ideale per paste lievitate a base di lievito naturale da ricorrenza e per tutto l'anno, è senza emulsionanti o altri additivi da dichiarare nel cartellino del prodotto finito. Offre sofficità e freschezza e un gusto ricco e genuino, l'originale e puro sapore della tradizione. Permette la produzione di lievitate sia tradizionali sia senza lattosio.	sacco 15 kg
10105888	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 lievitate sia tradizionale sia senza lattosio.	sacco 15 kg
10095181	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
10116054	Top Glass	Un'ottima copertura del dolce coniugato ad una piacevole croccantezza e ad un gusto goloso e caratterizzato.	sacco 10 kg



Scopri Prestige Natur



Prova la gamma di canditi e semicanditi **ARTEFRUTTA** per realizzare lievitate d'eccellenza