



Insieme
per passione



Insieme
per passione



PRIMA E UNICA, È LAMINABILE DA 5°C A 35°C

Lavorabilità impeccabile

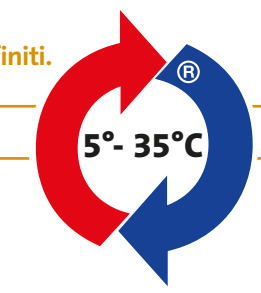
Termostabile e perfettamente lavorabile, Olva in laminazione ha una **distribuzione omogenea** e crea una **stratificazione estremamente regolare, senza interruzioni e cedimenti da 5° a 35°C**.

A BASSE TEMPERATURE

- **Si presenta estremamente elastica.**
- **Non si spezza in accoppiamento.**

AD ALTE TEMPERATURE

- **Ha un'ottima plasticità.**
- **Gli strati rimangono ben definiti.**



Vantaggi e caratteristiche

SVILUPPO SUPERIORE



La distribuzione regolare di Olva permette di ottenere sempre una **sfoglia eccezionale, sviluppata, fragrante e leggera**, con un'alta resa e un'ottima solubilità al palato, mentre i **croissant lievitati e sfogliati a regola d'arte** presentano una **struttura interna alveolata** a nido d'ape estremamente regolare.

TANTO GUSTO E SOLUBILITA'



Olva costituisce una soluzione avanzata anche nel gusto: **biscottata e caramellica**, la specifica nota aromatica è molto caratterizzante e fidelizzante. **Ben percepita già a crudo, si sprigiona completamente durante la cottura**, inondando il laboratorio e il negozio di profumo di buono e ingolosendo i clienti.

TECNOLOGIA DEL FREDDO



Grazie alla loro termostabilità le **margarine e melange OLVA da laminazione** sono ideali anche nelle produzioni che **sfruttano la tecnologia del freddo**: la formulazione permette infatti di abbattere danesi e croissant crudi **fino a 14 giorni dalla produzione**, con la garanzia che prestazioni, sviluppo, aroma e gusto restano invariati.



Codice	Nome Prodotto	Descrizione	Peso Cartone
10147816	Olva Melange®Thermo Quick MB	Melange piatta per pasta sfoglia e croissanteria	10 kg (5 x 2 kg)
10234974	Olva®Thermo Pastry MB	Margarina per pasta sfoglia	10 kg (4 x 2,5 kg)
10219497	Olva®Thermo Quick MB	Margarina piatta per pasta sfoglia e croissanteria	10 kg (5 x 2 kg)



Luglio 2025 svadv



L'EVOLUZIONE CONTINUA:
Olva è temperature tolerant® da 5°C a 35°C



L'innovazione **Temperature Tolerant®**, nata in CSM 30 anni fa, ha reso Olva una soluzione unica e avanzata, termostabile da 10°C a 30°C, e ha cambiato il corso della storia nella pasticceria italiana. In continua evoluzione Olva ora cambia di nuovo le regole del gioco e diventa garanzia di perfetta lavorabilità in un **intervallo di temperature ancora più ampio**.

I cambiamenti climatici e le temperature sopra la norma non costituiranno piu' una difficoltà per l'artigiano, poiché Olva viene rilanciata sul mercato con una **lavorabilità impeccabile e garantita addirittura da 5°C a 35°C!**



Papillon bigusto

1. Pasta croissant - pastello neutro

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
PRESTIGE	1000 g	Impastare tutti gli ingredienti previsti del pastello neutro, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Prendere 300g di pasta, inserire il colorante verde e laminare la pasta colorata ad uno spessore di 3mm, coprire e riporre in frigorifero fino all'utilizzo.
Farina 280W	1000 g	Nel frattempo, coprire e far riposare l'impasto neutro rimanente, almeno 15 minuti a 4-6°C. Stendere l'impasto neutro, incorporare la OLVA®THERMO QUICK MB e dare 1 piega a 3, seguita da un riposo di 15 minuti in frigorifero; riprendere l'impasto neutro e adagiarvi sopra la pasta colorata, dare 2 pieghe a 3 seguite da un riposo di 15 minuti in abbattitore negativo o congelatore, coprendo con un telo di plastica. Laminare l'impasto ad uno spessore di 10 mm. Seguendo la parte della laminazione, tagliare l'impasto in strisce con 5 mm di base fino a circa metà impasto. Spennellare leggermente con acqua la parte di pastone rimanente e adagiarvi sopra le strisce precedentemente tagliate dalla parte della sfogliatura, una vicina all'altra, posizionandole parallelamente al lato lungo fino a coprire l'impasto sottostante. Coprire e lasciar riposare in frigorifero per 15 minuti, poi laminare ad uno spessore di 4 cm e ottenere un impasto con una larghezza di 40 cm circa. Posizionare sul tavolo la pasta con la sfogliatura rigata verso il basso, tagliare a metà e ruotare di 90°C. Ritagliare dei rettangoli 25x5 cm, richiudere i due lembi esterni verso l'interno e pinzare. Girare il papillon e aggiungere una strisciolina di pasta in centro, richiudendolo dalla parte a contatto con la teglia. Lievitare in cella a 30°C, ad un'umidità del 75% per 70-80 minuti, quindi spennellare e cuocere in forno ventilato a 170°C per 17 min con valvola chiusa e 3 min con valvola aperta. Cuocere in forno statico a 200-210°C per 17 minuti con valvola chiusa e altri 3 minuti con valvola aperta.
Zucchero	150 g	
Sale	20 g	
OLVA®THERMO GATEAUX MB	100 g	
Uova	200 g	
Acqua	800 g	
Lievito	80 g	
Aromi	q.b.	
Colorante verde	5 g	
OLVA®THERMO QUICK MB	700 g	



2. Crema pasticcera senza lattosio al pistacchio

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Latte di mandorla	1 L	In un pentolino scaldare il latte di mandorla e la pasta di pistacchio; nel frattempo miscelare e sbattere con frusta lo zucchero ed il tuorlo con l'amido.
Zucchero	130 g	Quando il latte è in ebollizione, aggiungere la miscela di uova e riportare ad un leggero bollore. Togliere dal fuoco, coprire e riporre a 4-6°C fino all'utilizzo.
Tuorlo	125 g	
Amido di riso	50 g	
Pasta di pistacchio	100 g	

3. Crema pasticcera senza lattosio al cioccolato

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Latte di mandorla	1 L	In un pentolino scaldare il latte di mandorla; nel frattempo miscelare e sbattere con frusta lo zucchero ed il tuorlo con l'amido. Quando il latte è in ebollizione, aggiungere la miscela di uova e riportare ad un leggero bollore. Togliere dal fuoco, aggiungere il cioccolato fondente e mescolare. Quando il cioccolato sarà ben sciolto amalgamare con un frullatore ad immersione, coprire e riporre in frigorifero fino all'utilizzo.
Zucchero	130 g	
Tuorlo	125 g	
Amido di riso	50 g	
Cioccolato fondente	100 g	

4. Montaggio

Dressare la quantità desiderata di crema pasticcera al pistacchio in una delle due estremità e la quantità desiderata di crema pasticcera al cioccolato nell'altra, quindi decorare a piacere.

Mille e una sfoglia

1. Pasta sfoglia ricca



INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Farina 280w	1000 g	Impastare tutti gli ingredienti del pastello in planetaria con la spirale o gancio, fino ad ottenere un impasto compatto ma grossolano; coprire e lasciar riposare 30 minuti a temperatura ambiente. Laminare Olva®Thermo Quick MB, adagiarla sul pastello, dare una piega a 3 e una a 4, coprire e riporre in frigorifero 30 minuti. A seguire dare due pieghe a 4 consecutive, coprire e riportare a 4-6°C per un'ora. Abbassare ad uno spessore di mezzo centimetro, ricavare delle strisce larghe 6 mm, perpendicolari al lato lungo e ritagliare successivamente dei rettangoli, dalla lunghezza di 12 cm. Riporre in congelatore 2 ore, passare nello zucchero, adagiare in teglia i bastoncini e cuocere tra due anelli di diametro 7 cm così da ottenere la forma del fiocco. Cuocere in forno statico: 200C° per 15 minuti con valvola chiusa, capovolgerli metodo ventaglio. Cuocere in forno ventilato: 180°C per 15 minuti con valvola chiusa, capovolgerli metodo ventaglio.
Acqua	500 g	
OLVA®THERMO GATEAUX MB	50 g	
Zucchero a velo	100 g	
Sale	50 g	
OLVA®THERMO QUICK MB	1000 g	

2. Chantilly all'italiana senza lattosio

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Latte di mandorla	1L	In una casseruola scaldare il latte di mandorla, nel frattempo miscelare e sbattere con frusta lo zucchero ed il tuorlo con l'amido.
Zucchero	130g	Quando il latte è in ebollizione, unirvi la miscela di uova e riportare ad un leggero bollore quindi togliere dal fuoco, coprire e riporre in frigorifero fino all'utilizzo.
Tuorlo	125g	Montare in planetaria la PATÌ WHIP MULTIUSE e lo zucchero fino ad ottenere una consistenza liscia e ben montata, amalgamare alla crema pasticcera.
Amido di riso	50g	
PATÌ WHIP MULTIUSE	1L	
O panna non zuccherata		
Zucchero semolato	80g	

3. Montaggio

Dressare su un fiocchetto la quantità di crema Chantilly desiderata, sovrapporre un altro fiocchetto e decorare a piacere.

