

*Insieme  
per passione*



## Le ricette di Carnevale



I Dosedoro Croissant Viennese  
Mix TuttiFritti ML

Insieme  
per passione



# CROISSANT VIENNESE

Preparato per la produzione di croissant e brioches



**Croissant Viennoise** è uno dei più tradizionali prodotti Dosedoro, ad alta resa grazie all'elevato assorbimento di acqua, per i pasticceri che cercano il massimo livello di servizio. Estremamente versatile, consente la preparazione di croissant, brioche, paste danesi, krapfen e babà. Ideale in metodo diretto, utilizzabile in metodo congelato da lievitare.

## CARATTERISTICHE

- Alta resa grazie all'elevato assorbimento di acqua
- Ottima lavorabilità, elasticità e plasticità degli impasti
- Alta tecnologia: ideale in metodo diretto, utilizzabile anche in metodo congelato da lievitare

## VANTAGGI

- Eccellente qualità: croissant leggeri, gustosi e friabili
- Elevato sviluppo: ottimo volume e struttura regolare
- Elevata versatilità: utilizzabile per una vasta gamma di prodotti



PZ PER CONFEZIONE

1



PESO

10 kg



CODICE

1165 (10207642)



TEMPERATURA DI UTILIZZO

Ambiente



CONSERVAZIONE

Luogo fresco e asciutto

CSM Ingredients Italia S.p.A.

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

| [www.csmingredients.com](http://www.csmingredients.com) | [www.masterline-italia.it](http://www.masterline-italia.it)





Insieme  
per passione



## MIX TUTTIFRITTI ML

Preparato per la produzione di zeppole, frittelle e bignè



Mix TuttiFritti ML è stato studiato per la preparazione dei tradizionali dolci fritti come zeppole e frittelle ed è caratterizzato da un'elevata versatilità; può inoltre essere utilizzato per la preparazione dei bignè in modo semplice e rapido.

### VANTAGGI

- Alto livello di servizio, facilità e velocità di impiego: tutte le lavorazioni risultano più semplici e i tempi di lavorazione si accorciano notevolmente
- Versatilità: semilavorato versatile e personalizzabile che si adatta alle esigenze di ogni pasticcere
- Costanza qualitativa: prestazioni che si mantengono costanti nel tempo

### QUALITÀ' DEL PRODOTTO FINITO

- Alta qualità: grazie ad ingredienti accuratamente selezionati e miscelati



PZ PER CONFEZIONE  
1



PESO  
10 kg



CODICE  
1448 (10132522)



TEMPERATURA DI UTILIZZO  
Ambiente



CONSERVAZIONE  
Luogo fresco e asciutto

## Le ricette di Carnevale

- Bombolone
- Ciambella
- Graffe napoletane
- Panzerotti
- Primula di Carnevale
- Cannoli fritti
- Cornetto fritto
- Tortelli fritti bolognesi
- Chiacchiere
- Tortelli
- Churros spagnoli
- Zeppole
- Tortelli alle mele
- Tortelli all'uvetta
- Pro-fritt-erol

# Bombolone

## 1. Impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Croissant Viennese	1.000 g	Impastare tutti gli ingredienti sino a ottenere un impasto liscio ed asciutto. Far puntare l'impasto coperto per circa 30 minuti, dare una piega a 3 e laminare a uno spessore di circa 1 cm, quindi stampare con un coppapasta nelle dimensioni desiderate e con un coppapasta molto più piccolo ricavare il buco centrale della ciambella. Lasciare lievitare a 30°C con umidità al 75% fino al raddoppio del volume (60 minuti circa). Lasciare riposare 10 minuti a temperatura ambiente (fino alla formazione della "pelle").
Farina W280	1.000 g	
Prima Natura Melange Gateaux MB	80 g	
Lievito di birra	80 g	
Sale	20 g	
Uova	100 g	
Acqua	750 g	
Aromi	q. b.	

## 2. Frittura

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Fryol	q. b.	Friggere a 180°C utilizzando Fryol. Una volta fritte passare le ciambelle ancora calde nello zucchero semolato bianco (è possibile aromatizzarlo con scorze di agrumi o cannella).

# Ciambella

## 1. Impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Croissant Viennese	1.000 g	Impastare tutti gli ingredienti sino a ottenere un impasto liscio ed asciutto. Far puntare l'impasto coperto per circa 30 minuti, dare una piega a 3 e laminare a uno spessore di circa 1 cm, quindi stampare con un coppapasta nelle dimensioni desiderate e lasciare lievitare a 30°C con umidità al 75% fino al raddoppio del volume (60 minuti circa). Lasciare riposare 10 minuti a temperatura ambiente (fino alla formazione della "pelle").
Farina W280	1.000 g	
Prima Natura Melange Gateaux MB	80 g	
Lievito di birra	80 g	
Sale	20 g	
Uova	100 g	
Acqua	750 g	
Aromi	q. b.	

## 2. Frittura

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Fryol	q. b.	Friggere a 180°C utilizzando Fryol.

## Graffe napoletane

### 1. Impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Croissant Viennese	1.000 g	Impastare tutti gli ingredienti sino a ottenere un impasto liscio ed asciutto. Far puntare l'impasto coperto per circa 30 minuti, spezzare del peso desiderato, formare a filoncino ed allungare. Sovrapporre le 2 estremità formando la tipica forma come da tradizione e lasciare lievitare a 30°C con umidità al 75% fino al raddoppio del volume (60 minuti circa). Lasciare riposare 10 minuti a temperatura ambiente (fino alla formazione della "pelle").
Farina W280	1.000 g	
Prima Natura Melange Gateaux MB	80 g	
Lievito di birra	80 g	
Sale	20 g	
Uova	100 g	
Acqua	750 g	
Aromi	q. b.	

### 2. Frittura

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Fryol	q. b.	Friggere a 180°C utilizzando Fryol. Una volta fritte passare le graffe ancora calde nello zucchero semolato bianco, che è possibile aromatizzare a piacere.



# Panzerotti

## 1. Impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Croissant Viennese	1.000 g	Impastare tutti gli ingredienti sino a ottenere un impasto liscio ed asciutto. Spezzare l'impasto in palline da 70/80 g e far lievitare fino al raddoppio del volume. Con un matterello tirare la pasta a uno spessore di circa 5 mm e farcire il centro di ogni disco con un ripieno a piacere (come ricotta e salame, prosciutto e formaggio, pomodoro e mozzarella), quindi inumidire i bordi con acqua e richiudere il disco su se stesso. Far lievitare a 30°C con umidità al 75% per 45 minuti circa e lasciare riposare 10 minuti a temperatura ambiente.
Farina W280	1.000 g	
Prima Natura Melange Gateaux MB	80 g	
Lievito di birra	80 g	
Sale	20 g	
Uova	100 g	
Acqua	750 g	

## 2. Frittura

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Fryol	q. b.	Friggere a 180°C utilizzando Fryol fino a doratura.

*Con lo stesso procedimento e lo stesso impasto è possibile realizzare anche panzerotti dolci\**

\* Per realizzare i panzerotti dolci, aromatizzare l'impasto con agrumi e vaniglia, sostituire le farciture salate con creme spalmabili e passare il panzerotto ancora caldo nello zucchero semolato.



# Primula di Carnevale

## 1. Impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Croissant Viennese	1.000 g	Impastare tutti gli ingredienti sino a ottenere un impasto liscio ed asciutto. Far puntare l'impasto coperto per circa 30 minuti, spezzare in palline da 70/80 grammi, formare a filoncino ed allungare fino a 25/30 cm. Con un terzo del filone formare un anello e, con la restante parte, avvolgere l'anello stesso girandoci attorno 3 volte dall'esterno verso l'interno. L'estremità finale dovrà fuoriuscire dal centro formando il "pistillo". Mettere a lievitare a 30°C con umidità al 75% fino al raddoppio del volume (60 minuti circa). Lasciare riposare 10 minuti a temperatura ambiente (fino alla formazione della "pelle").
Farina W280	1.000 g	
Prima Natura Melange Gateaux MB	80 g	
Lievito di birra	80 g	
Sale	20 g	
Uova	100 g	
Acqua	750 g	
Aromi	q. b.	

## 2. Frittura

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Fryol	q. b.	Friggere a 180°C utilizzando Fryol. Passare la primula ancora calda nello zucchero semolato bianco, che è possibile aromatizzare a piacere.

# Cannoli fritti

## 1. Impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Croissant Viennese	1.000 g	Impastare tutti gli ingredienti sino a ottenere un impasto liscio ed asciutto. Far puntare l'impasto coperto per 20 minuti circa. Laminare ad uno spessore di circa 5 mm, tagliare delle strisce larghe 2 cm ed avvolgere su cannule di alluminio per $\frac{3}{4}$ della loro lunghezza. Lasciare lievitare a 30°C con umidità all'80% fino al raddoppio del volume. Far riposare 10 minuti a temperatura ambiente e schiacciare su 2 lati.
Lievito di birra	50 g	
Acqua	500 g	

## 2. Frittura

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Fryol	q. b.	Friggere a 180°C utilizzando Fryol. Passare il cannolo ancora caldo nello zucchero semolato bianco e farcire a piacere.

## Cornetto fritto

### 1. Impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Croissant Viennese	1.000 g	Impastare tutti gli ingredienti sino a ottenere un impasto liscio ed asciutto. Far puntare l'impasto coperto per circa 30 minuti, dare una piega a 3 e laminare a uno spessore di circa 4 mm, quindi tagliare dei triangoli del peso desiderato, arrotolare a cornetto e lasciare lievitare a 30°C con umidità al 75% fino al raddoppio del volume (60 minuti circa). Lasciare riposare 10 minuti a temperatura ambiente (fino alla formazione della "pelle").
Farina W280	1.000 g	
Prima Natura Melange Gateaux MB	80 g	
Lievito di birra	80 g	
Sale	20 g	
Uova	100 g	
Acqua	750 g	
Aromi	q. b.	

### 2. Frittura

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Fryol	q. b.	Friggere a 180°C utilizzando Fryol.

# Tortelli fritti bolognesi

## 1. Impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Croissant Viennese	1.000 g	Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto consistente (simile a pasta fresca all'uovo). Laminare più volte la pasta ripiegandola a 3, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Far riposare la pasta avvolta nella pellicola per almeno 30 minuti. Laminare ad uno spessore di 1,5 mm e ritagliare con una rotella dentellata dei quadrati di circa 6 cm di lato.
Farina W180/220	1.000 g	
Prima Natura Melange Gateaux MB	100 g	
Uova	100 g	
Vino bianco secco	300 g	
Rhum 70°	60 g	
Acqua	160 g	
Pasta di scorzone d'arancia		
ArteFrutta	100 g	
Aromi	q. b.	

## 2. Farcitura crema pasticcera al limone

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Crema Pasticcера Istantanea	450 g	Miscelare in planetaria tutti gli ingredienti per qualche minuto e coprire con pellicola a contatto. Farcire i quadrati di pasta con uno spot di crema pasticcera, quindi richiudere «a tortellino».
Latte	1.000 g	
Scorza di limone	q. b.	

## 3. Frittura

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Fryol	q. b.	Friggere a 180°C utilizzando Fryol. Una volta fritti, spolverare i tortelli con zucchero a velo.



# Chiacchiere

## 1. Impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Croissant Viennese	1.000 g	Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto consistente (simile a pasta fresca all'uovo). Laminare più volte la pasta ripiegandola a 3, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Far riposare la pasta avvolta nella pellicola per almeno 30 minuti. Laminare ad uno spessore di 1 mm, tagliare dei rettangoli ed incidere al centro.
Farina W180/220	1.000 g	
Prima Natura Melange Gateaux MB	100 g	
Succo d'arancia	100 g	
Vino bianco secco	300 g	
Rhum 70°	60 g	
Acqua	160 g	
Pasta di scorzone d'arancia		
ArteFrutta	100 g	
Aromi	q. b.	

## 2. Frittura

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Fryol	q. b.	Friggere a 180°C utilizzando Fryol. Una volta fritte, spolverare le chiacchiere con zucchero a velo.

# Tortelli

## 1. Impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Mix TuttiFritti ML	1.000 g	In planetaria con foglia miscelare tutti gli ingredienti per 3-4 minuti. Con una sac à poche, dressare i tortelli della dimensione desiderata su un foglio di carta da forno.
Rhum 70°	160 g	
Acqua calda	1.440 g	

## 2. Frittura

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Fryol	q. b.	Friggere a 180°C in Fryol. Scolare e passare nello zucchero semolato. Se lo si desidera, farcire a piacere con una delle creme riportate di seguito.

## A. Crema pasticcera

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Cream Plus	1.000 g	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per circa un minuto, quindi lasciar riposare per 10 minuti circa. Prima dell'utilizzo mescolare con frusta. Il composto risulterà liscio e ben lucido. È possibile preparare la crema anche a mano con frusta. Se riposta in frigorifero, coprire con pellicola trasparente a contatto.
Magic	120 g	

## B. Crema al cioccolato

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Cream Plus	1.000 g	In una ciotola di plastica pesare Magic e cioccolato in gocce. A parte, in un pentolino, portare ad 80°C Cream Plus e versare direttamente sopra il cioccolato. Miscelare energicamente con frusta e coprire con pellicola a contatto. Prima dell'utilizzo miscelare in planetaria con frusta.
Magic	100 g	
Cioccolato 55% in gocce	200 g	

## C. Crema allo zabaione

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Cream Plus	1.000 g	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per circa un minuto, quindi lasciar riposare per 10 minuti circa. Prima dell'utilizzo mescolare con frusta. Il composto risulterà liscio e ben lucido. È possibile preparare la crema anche a mano con frusta. Se riposta in frigorifero, coprire con pellicola trasparente a contatto.
Magic	110 g	
Pasta zabaione	160 g	

## Churros spagnoli

### 1. Impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Mix TuttiFritti ML	1.000 g	In planetaria con foglia miscelare tutti gli ingredienti per 3-4 minuti (avendo cura di sciogliere la melange in microonde).
Rhum 70°	160 g	
Prima Natura Melange Gateaux MB	150 g	
Pasta di scorzone d'arancia		
ArteFrutta	100 g	
Aromi	q. b.	
Acqua calda	1.440 g	

### 2. Frittura

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Fryol	q. b.	Dressare i churros direttamente in Fryol a 180°C utilizzando una sac à poche con bocchetta rigata. Friggere per qualche minuto (fino a doratura), scolare e passare nello zucchero semolato, che, se lo si desidera, può essere aromatizzato (con agrumi, vaniglia o cannella).

*Solitamente i churros vengono serviti caldi,  
accompagnati da una cioccolata in tazza*

# Zeppole

## 1. Impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Mix TuttiFritti ML	1.000 g	In planetaria con foglia miscelare tutti gli ingredienti per 3-4 minuti. Utilizzando una sac à poche con bocchetta rigata, dressare su carta da forno degli anelli di circa 5 cm di diametro interno.
Rhum 70°	160 g	
Acqua calda	1.440 g	

## 2. Frittura

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Fryol	q. b.	Friggere a 180°C in Fryol (circa 4 minuti per lato).

## 3. Farcitura crema pasticcera

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Cream Plus	1.000 g	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per circa un minuto, quindi lasciar riposare per 10 minuti circa. Prima dell'utilizzo mescolare con frusta. Il composto risulterà liscio e ben lucido. È possibile preparare la crema anche a mano con frusta. Se riposta in frigorifero, coprire con pellicola trasparente a contatto.
Magic	150 g	
Farcire le zeppole con la crema pasticcera.		

## 4. Decorazione

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Crema pasticcera	q. b.	Utilizzando una sac à poche con bocchetta rigata, decorare la parte superiore delle zeppole con la crema pasticcera. Spolverare con zucchero a velo, quindi rifinire con amarene.
Zucchero a velo	q. b.	
Amarene	q. b.	



## Tortelli alle mele

### 1. Impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Mix TuttiFritti ML	1.000 g	In planetaria con foglia miscelare tutti gli ingredienti per 3-4 minuti. Dressare i tortelli della dimensione desiderata su un foglio di carta da forno con la sac à poche, utilizzando una bocchetta di almeno 12 mm di diametro (per permettere il passaggio dei pezzi di mela).
Rhum 70°	200 g	
Fruffi Mela	800 g	
Cannella	q. b.	
Acqua calda	1.400 g	

### 2. Frittura

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Fryol	q. b.	Friggere a 180°C in Fryol. Scolare e spolverare di zucchero a velo.

## Tortelli all'uvetta

### 1. Impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Mix TuttiFritti ML	1.000 g	In planetaria con foglia miscelare tutti gli ingredienti tranne l'uvetta per 3-4 minuti. Una volta ottenuto un impasto omogeneo, inserire l'uvetta e miscelare a bassa velocità fino a distribuzione uniforme. Dressare i tortelli della dimensione desiderata su un foglio di carta da forno con la sac à poche, utilizzando una bocchetta larga per permettere il passaggio dell'uvetta.
Rhum 70°	200 g	
Uvetta	700 g	
Aromi	q. b.	
Acqua calda	1.400 g	

### 2. Frittura

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Fryol	q. b.	Friggere a 180°C in Fryol. Scolare e spolverare di zucchero a velo.

## Pro-fritt-erol

### 1. Impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Mix TuttiFritti ML	1.000 g	In planetaria con foglia miscelare tutti gli ingredienti per 3-4 minuti. Con una sac à poche, dressare i bignè della dimensione desiderata su un foglio di carta da forno.
Rhum 70°	160 g	
Acqua calda	1.440 g	

### 2. Frittura

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Fryol	q. b.	Friggere a 180°C in Fryol.

### 3. Farcitura crema chantilly

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Cream Plus	400 g	In planetaria con frusta, montare insieme <b>Cream Plus</b> e <b>Nuovo Delfia Whip</b> fino ad ottenere la struttura desiderata.
Nuovo Delfia Whip	600 g	

### 4. Glassa al cioccolato

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Cioccolato fondente	330 g	Scaldare <b>Nuovo Delfia Whip</b> , acqua e zucchero finché quest'ultimo non risulti completamente sciolto, quindi versare sul cioccolato ed emulsionare fino ad ottenere una glassa liscia a lucida.
Acqua	150 g	
Nuovo Delfia Whip	60 g	
Zucchero	25 g	

### 5. Montaggio

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Crema chantilly	q. b.	Farcire i bignè fritti con la crema chantilly all'italiana, quindi glassarli con la copertura al cioccolato. Distribuire i bignè a piramide e decorare con ciuffi di <b>Nuovo Delfia Whip</b> utilizzando una bocchetta rigata.
Glassa al cioccolato	q. b.	
Nuovo Delfia Whip	q. b.	

*In alternativa alla glassa al cioccolato,  
è possibile aromatizzare Nuovo Delfia Whip  
al cacao ed utilizzarlo semi-montato  
come copertura*

*Insieme  
per passione*



## SCARICA IL CATALOGO MASTERLINE PER SCOPRIRE TUTTI I PRODOTTI



**CSM Ingredients Italia S.p.A.**

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

| [www.csmingredients.com](http://www.csmingredients.com) | [www.masterline-italia.it](http://www.masterline-italia.it)

