

*Insieme
per passione*



CREAM PLUS

Versatile, gusto eccellente e qualità superiore



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.



Versatile, gusto eccellente e qualità superiore

CREAM PLUS è l'innovativo prodotto di **Masterline**: una base liquida UHT rivoluzionaria per la produzione di creme pasticcere e chantilly di qualità elevata.

CREAM PLUS è semplice e veloce da utilizzare abbinato a **MAGIC**.

Con la sola aggiunta di una piccola parte di **MAGIC** (miglioratore naturale per creme pasticcere e panne) è possibile ottenere un prodotto finito pronto per essere utilizzato tal quale o personalizzato a proprio piacere!

Versatile

È possibile personalizzare a proprio piacimento la crema ottenuta aggiungendo altri ingredienti in fase di preparazione oppure in un secondo momento.

Gusto eccellente e qualità superiore

Gusto delicato con note di vaniglia e latte grazie alla sua esclusiva formula, ricca di latte, panna, tuorli e vere bacche di vaniglia.





Base per crema pasticcera

CREAM PLUS è la crema UHT realizzata con ingredienti nobili che consente di ottenere creme pasticcere di ogni tipo e chantilly all'italiana a proprio gusto, oltre ad essere utilizzabile tal quale come salsa per dolci. **CREAM PLUS** può essere aggiunta anche alla propria crema pasticcera tradizionale per migliorare gusto, solubilità e lucentezza.



Con panna, uova e vere bacche di vaniglia



MAGIC è un prodotto multi-applicazione che consente di dare la giusta consistenza ad ogni tipo di crema e panna.

I vantaggi di CREAM PLUS con MAGIC

- **RIDUZIONE DEI TEMPI** DI PREPARAZIONE E **SEMPLIFICAZIONE** DEL PROCESSO
- GARANZIA DI **COSTANZA QUALITATIVA** SUL PRODOTTO FINITO
- **INGREDIENTI NOBILI** DI ALTO LIVELLO QUALITATIVO
- **VERSATILITÀ:** CONSENTONO DI OTTENERE MOLTEPLICI APPLICAZIONI SE UTILIZZATI INSIEME

Panna, uova e vere bacche di vaniglia



UOVA

Contiene tuorli d'uova di elevata qualità, esclusivamente da animali allevati a terra.



PANNA

Contiene panna fresca pastorizzata al 35% di grassi.

VANIGLIA

Contiene vere bacche di vaniglia in polvere e aroma naturale di vaniglia.



ZUCCHERO

Contiene zucchero semolato.



CREMA PASTICCERA

CREAM PLUS e **MAGIC** consentono di utilizzare sia il processo a freddo, semplicemente miscelando 1 litro di base crema con 50-150g di **MAGIC** a seconda della consistenza desiderata, sia il procedimento a caldo, portando il prodotto ad 80°C e aggiungendo **MAGIC** prima o dopo la fase di riscaldamento. Ciò permette anche di personalizzare il prodotto finito, aggiungendo altri ingredienti quali uova, tuorli, zucchero, aromi, etc.



CHANTILLY ALL' ITALIANA

CREAM PLUS e **MAGIC**, miscelati e poi uniti alla panna sia animale che vegetale, consentono di ottenere una crema chantilly dal gusto fantastico e dalla tenuta incredibile. Basta mettere tutto in planetaria e montare fino alla consistenza desiderata. È possibile dosare **MAGIC** da 50 a 100g in base alla consistenza desiderata e aggiungere lo zucchero a proprio gusto. Con la crema vegetale è possibile montare direttamente **CREAM PLUS** senza aggiungere **MAGIC**.



Preparazione a freddo

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
CREAM PLUS MAGIC	1L 100g	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per circa un minuto e lasciar riposare per circa 10 minuti. Prima dell'utilizzo mescolare con frusta. Il composto risulterà liscio e ben lucido. È possibile preparare la crema anche a mano con frusta. Se riposto in frigorifero, coprire con pellicola trasparente a contatto. Aumentare a 130g di MAGIC per una crema più strutturata da riempimento, arrivare fino a 150g in caso di applicazione ante-forno.

Preparazione a caldo

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
CREAM PLUS MAGIC	1L 130g	Scaldare CREAM PLUS in pentola ad 80°C a fuoco medio, mescolando di tanto in tanto con frusta. Aggiungere MAGIC e amalgamare con frusta, mantenendo il composto sul fuoco, fino ad ottenere la consistenza desiderata. Prima dell'utilizzo mescolare con frusta. Aumentare fino a 150g di MAGIC in caso di applicazione ante-forno.

Preparazione a caldo per crema ricca*

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
CREAM PLUS MAGIC Tuorli Zucchero Scorza d'arancia Scorza di limone	1L 130g 300g 150g 10g 5g	In una ciotola pesare tuorli, zucchero, MAGIC , scorza d'arancia e di limone e frustare energicamente fino ad avere un composto spumoso. In un pentolino portare ad 80°C CREAM PLUS , versarne 1/3 nel composto spumoso e mescolare con frusta. Versare il tutto nel pentolino con CREAM PLUS ed agitare con una frusta fino ad ottenere un composto omogeneo e della consistenza desiderata; versare in un recipiente e coprire con pellicola a contatto. Prima dell'utilizzo miscelare con frusta.

*È possibile arricchire la crema a piacere, utilizzando ingredienti e quantità diversi da quelli indicati in ricetta.

Preparazione chantilly all'italiana con crema vegetale

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
CREAM PLUS Crema vegetale MAGIC	700g 300g 30g	In planetaria versare CREAM PLUS , crema vegetale e MAGIC . Con frusta in prima velocità per circa un minuto miscelare tutti gli ingredienti. Montare a velocità sostenuta fino ad avere la consistenza desiderata. È possibile dosare la quantità di crema vegetale a piacimento.

Preparazione chantilly all'italiana con panna animale

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
CREAM PLUS Panna MAGIC	600g 400g 60g	In planetaria versare CREAM PLUS , panna animale e MAGIC . Con frusta in prima velocità per circa un minuto miscelare tutti gli ingredienti. Montare a velocità sostenuta fino ad avere la consistenza desiderata. Lasciar riposare per circa 10 minuti, quindi riprendere un minuto in planetaria. Il composto risulterà liscio e ben lucido. È possibile dosare la quantità di panna a piacimento.

Suggerimento preparazione crema al cacao a freddo

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
CREAM PLUS Panna MAGIC Cacao	1L 200g 80g 80g	In planetaria versare CREAM PLUS , panna, MAGIC e cacao. Con frusta in prima velocità per circa un minuto miscelare tutti gli ingredienti. Montare a velocità sostenuta fino ad avere una crema omogenea e ben liscia. Prima dell'utilizzo miscelare in planetaria con frusta.

Suggerimento preparazione crema al cioccolato caldo

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
CREAM PLUS MAGIC Cioccolato 55% in gocce	1L 100g 200g	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. Con frusta miscelare energicamente e coprire con pellicola a contatto. Prima dell'utilizzo miscelare in planetaria con frusta.

Insieme
per passione



CREAM PLUS

Versatile, gusto eccellente e qualità superiore



Codice	Nome prodotto	Descrizione	Formato
1364	Cream Plus	Semilavorato UHT per la produzione di crema pasticcera e chantilly	6 brik da 1L

MAGIC

Un ingrediente, molteplici utilizzi



Codice	Nome prodotto	Descrizione	Formato
16747	Magic	Semilavorato in polvere per prodotti dolciari	sacco da 5 kg

