



***Non sai che torta scegliere?  
Non scegliere! Prendile tutte!!!***

***Cake Away è il modo migliore  
per accontentare chiunque***

# Prodotti utilizzati:

## Africano Mix

B010.VI Preparato per basi a montata leggera (africani, teste di moro, savoiardi) Conf. 10 kgx1

## Alaska Exp. Neutra

B027.VI Stabiliz. a freddo per panna e semifreddi Conf. 1 kgx5

## Alaska Exp. Fragola

B256.VI Preparato completo per Mousse Conf. 1 kgx5

## Biscoo

B114.VI Preparato in polvere per pan di spagna al cacao Conf. 15 kgx1

## Bisquisit

P042.VI Preparato in polvere per Pan di Spagna Conf. 15 kgx1

## Boncrem Limone

E157.VI Crema pronta all'uso gusto limone con consistenza e dolcezza tipica della crema artigianale Conf. 6 kgx1

## Braungel F.

E128.V3 Lucidante in gel per mousse e semifreddi, trasparente e brillante Conf. 4 kgx2

## Cacao Noblesse

P676.VI Miscela di cacao e cioccolato Conf. 1 kgx10

## Cheesequick

B233.VI Preparato in polvere per American Cheesecake Conf. 5 kgx1

## Confrutta Serena Albicocca

B224.VI purea di albicocca per farcitura Conf. 6,5 kgx1

## Confrutti Fragola

E153.V2 Crema per farcitura e decorazione con 45% di fragole Conf. 3 kgx2

## Crema Tiramisu'

P151.VI Preparato in polvere per Crema tiramisu' Conf. 1 kgx10

## Crema'

P033.VI Preparato in polvere per crema (a caldo) Conf. 15 kgx1

## Gocce rosse fragola

P649.VI Gocce in gel per decorazione Conf. 2 kgx4

## KLK

R012.VI Preparato in polvere per crema di latte (a freddo) Conf. 10 kgx1

## Morella Top

P331.46 Cacao da spolvero non igroscopico Conf. 1 kgx10

## Murbella

P071.VI Preparato in polvere per frolla Conf. 15 kgx1

## Ovosil

B028.V2 Preparato per spumiglie e meringhe Conf. 3 kgx1

## Sacher Mix

B012.VI Preparato per torta Sacher Conf. 10 kgx1

## Schokobella

B246.VI Preparato per glassatura, copertura e farcitura Conf. 6 kgx1

## Spiegel Cioccolato

E137.VI Glassa lucida per mousse e semifreddi stabile da + 4°C a - 20°C Conf. 3 kgx2



CRESCO S.p.A.  
Preparati per Pasticceria e Gelateria  
Via Faustinella 24  
25015 Desenzano del Garda (BS) - Italy  
Tel. +39 0302685611 - Fax +39 0303582187  
cresco@cresco.it - www.cresco.it  
A company of  
MARTIN BRAUN - GRUPPE





# *Cake Away*



  
**BRAUN**

# Glossario

## Preparazione per le basi:

**BASE MERINGA:** 1000 g acqua tiepida (25/35°C) • 80/100 g **Ovosil** • 2000 g zucchero.

Montare in planetaria con frusta a palla a media velocità per circa 6 min. fino ad ottenere un impasto corposo. È importante che il recipiente e la frusta siano senza tracce di grasso. Cuocere a 100/120° per 6/8 ore.

**FROLLA:** 1000 g **Murbella** • 400/500 g burro o margarina per frolla • 50 g uova intere • 50 g acqua. Impastare intensamente tutti gli ingredienti per 5/6 min.

Per realizzare la variante al CIOCCOLATO: aggiungere 100 g di **Cacao Noblesse** ed impastare con tutti gli altri ingredienti.

**PAN DI SPAGNA/PAN DI SPAGNA AL CACAO:** 1000 g **Bisquisit** • 600 g uova intere • 200 g acqua. Montare tutti gli ingredienti in planetaria per ca. 6 min a forte velocità. Cottura: 200°C per ca. 25 min (valvola aperta).

Variante al CIOCCOLATO: sostituire il Bisquisit con il **Biscao**.

**SACHER:** 1800 g **Sacher Mix** • 800 g uova • 130 g acqua.

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità con frusta a palla per circa 6 min. Dressare con bocchetta piatta su fogli di carta da forno l'impasto. Cuocere in forno a 180°C per 10 min. ca. (avendo cura di non seccarli troppo).

**SAVOIARDO:** 600 g **Africano Mix** • 600 g uova intere • 200 g acqua.

Montare in planetaria a forte velocità per 5 min. Cottura 210° per 15/20 min. ca. con valvola aperta.

## Preparazione per le farciture:

**CHEESECREAM:** 500 g **Cheesequick** • 50/150 g zucchero • 500 g acqua • 850 g formaggio cremoso (yogurt, philadelphia, ricotta, stracchino, quark) Mescolare Cheesequick con lo zucchero e sciogliere in acqua tiepida (35°C). Aggiungere il formaggio desiderato e montare a media velocità per circa 3 min. in planetaria.

**CREMA CHANTILLY:** 350/400 g **KLK** • 1000 g acqua o latte.

Battere la crema per 2 min. in planetaria con frusta a palla a massima velocità fino ad ottenere la consistenza ideale. Inglobare 500 g panna montata.

**CREMA FRESCA:** 80/100 g **Cremò** • 1000 g latte • 300/400 g zucchero • tuorlo d'uovo a piacere.

Miscelare tutti gli ingredienti e portare a bollore per 3/4 min.

**CREMA TIRAMISU:** 500 g **Crema Tiramisù** • 500 g acqua (4°C) • 700 g panna (4°C).

Versare il mix nell'acqua (4°C) mescolata alla panna (4°C). Montare in planetaria o con frusta elettrica alla massima velocità per 3/4 min.

**MOUSSE FRAGOLA:** 200 g **Alaska Exp. Fragola** • 250 g acqua tiepida • 1000 g panna montata non zuccherata.

Sciogliere l'Alaska nell'acqua tiepida ed aggiungerla alla panna montata. Amalgamare delicatamente.

**PANNA MONTATA:** 100 g latte • 100 g **Alaska Exp. Neutra** • 1 l panna zuccherata a piacere.

Sciogliere l'Alaska nel latte tiepido, aggiungere il tutto alla panna ben fredda e montare come di consueto.

## Preparazione per le decorazioni:

**MERINGA A CIUFFI:** 75 g **Ovosil** • 250 g acqua tiepida • 150 g zucchero.

Versare tutti gli ingredienti in planetaria e montare al massimo della velocità con frusta a palla finché la meringa non esce compatta. Dosare con sac a poche.

**MERINGHETTE:** 1000 g acqua tiepida (25-35°C) • 80/100 g **Ovosil** • 2000 g zucchero.

Montare in planetaria con frusta a palla a media velocità per circa 6 min. fino ad ottenere un impasto corposo. È importante che il recipiente e la frusta siano senza tracce di grasso. Cuocere a 100/120° per 6/8 ore.



### **CHEESECAKE**

BASE: Crumble di **FROLLA**

FARCITURA: **CHEESECREAM**

DECORAZIONE: **Confrutti Fragola** (tal quale)



### **TIRAMISÙ**

BASE: **SAVOIARDO**

FARCITURA: **CREMA TIRAMISÙ**

DECORAZIONE: **Morella Top** (tal quale)



### **MERINGATA**

BASE: **BASE MERINGA**

FARCITURA: **PANNA MONTATA**

DECORAZIONE: **Morella Top** e **MERINGHETTE**



### **MIMOSA**

BASE: **PAN DI SPAGNA**

FARCITURA: **CREMA CHANTILLY**

DECORAZIONE: **Cubetti PAN DI SPAGNA**





## **FROLLINA**

BASE: **FROLLA**

FARCITURA: **CREMA FRESCA**

DECORAZIONE: frutta e **Braungel F.** (tal quale)



## **SACHER**

BASE: **SACHER**

FARCITURA: **CONFRUTTA SERENA ALBICOCCA** (tal quale)

DECORAZIONE: **Schokobella** (tal quale) e **Gocce rosse fragola**



## **LEMON PIE**

BASE: Crumble di **FROLLA**

FARCITURA: **Boncrem limone** (tal quale)

DECORAZIONE: **MERINGA A CIUFFI**



## **RASPBERRY CAKE**

BASE: **PAN DI SPAGNA AL CACAO**

FARCITURA: **MOUSSE FRAGOLA**

DECORAZIONE: **Spiegel Cioccolato** (tal quale)