



BRAUN



ricettario
Autunno Inverno
nuovo gusto alla tradizione

Nuovo gusto alla tradizione!

Frutta secca e cioccolato fanno da padrone in questo ricettario che mira a trarre nuove ispirazioni partendo dalla tradizione.

Ed ecco che il tanto amato ciambellone viene presentato con forme moderne in un impasto al grano saraceno e noce; mentre Sacher Mix fa da base a sfiziose éclairs glassate...ma non solo!



BROWNIES

500 g **TORTINO COULANT CIOCCOLATO GLUTEN FREE**
250 g uovo
100 g **IVORY COAST CHIPS 60%** fuso
150 g burro fuso
q.b. nocciole intere

Mescolare tutti gli ingredienti, versare nella teglia, cospargere con delle nocciole e cuocere a 180°C per 20-30 min. ca.



ÉCLAIRS AL CIOCCOLATO

450 g **SACHER MIX**
200 g uova
30 g acqua
150 g **IVORY COAST 60% CHIPS**
150 g burro fuso
q.b. **SCHOKOBELLA LATTE**

Montare tutti gli ingredienti in planetaria, dressare negli stampi e cuocere a 170°C per 20 min. ca. Una volta raffreddati glassare con Schokobella Latte.



CIAMBELLA AL GRANO SARACENO & NOCI

CIAMBELLA:
1000 g **BONCAKE GRANO SARACENO GLUTEN FREE**
300 g burro morbido
500 g uova intere
100 g latte intero
250 g **PASTA NOCE**

GLASSA:
100 g **SCHOKOBELLA BIANCO**
25 g **PASTA NOCE**

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per circa 4-5 min. a forte velocità. Versare negli stampi precedentemente unti con Formstac e cuocere a 180°C ca. per 35-40 min.

Preparare la glassa sciogliendo Schokobella Bianco e miscelando la Pasta Noce. Una volta raffreddato, glassare e decorare a piacere.



COFFEE MINI CAKE

1000 g **MARGHERITA**
 450/500 g burro morbido
 500 g uova intere
 80 g **PASTA CAFFÈ ARABICA COLOMBIA**
 q.b. **SCHOKOBELLA**

Montare in planetaria con frusta a farfalla tutti gli ingredienti per 3-4 min. Versare negli stampi e cuocere a 180°C per circa 20-25 min. Abbatte, glassare e decorare a piacere con Schokobella.



MONOPORZIONE AL CIOCCOLATO & CARMELLO

BASE:
 q.b. crumble al cioccolato
 q.b. **KRANFIL'S CARMEL**

Mescolare il crumble al cioccolato con il Kranfil's precedentemente sciolto. Porre nello stampo e raffreddare.

MOUSSE CIOCCOLATO AL LATTE:
 500 g **GHANA SELECTION CHIPS**
 450 g panna fresca semi-montata
 50 g **Alaska Ex. Neutro**
 50 g latte

Disperdere l'Alaska Ex. Neutro nel latte a 40°C e unirlo alle Ghana Selection Chips precedentemente sciolte. Unire il composto alla panna semi-montata, versare nel primo stampo e abbattere.

GLASSA CROCCANTE:
 100 g **SCHOKOBELLA LATTE**
 30 g granella di nocciole

Sformare la mousse al cioccolato al latte e glassare con la glassa croccante.

MOUSSE CARMEL SALÉ:
 150 g **ALASKA EX. NEUTRO**
 150 g acqua
 80 g **PASTA CARMEL SALÉ**
 1000 g panna semi-montata
 q.b. **SPIEGEL CARMEL**

Disperdere l'Alaska Ex. Neutro nell'acqua, unire la Pasta Caramel Salé ed infine unire il tutto alla panna semi-montata. Colare negli stampi e abbattere. Glassare con Spiegel Caramel.

COMPOSIZIONE:

Porre alla base la forma di crumble, appoggiarvi sopra la mousse al caramel salé glassata con Spiegel ed infine la mousse al cioccolato al latte glassata con Schokobella.



GOLOSITÀ ALLO ZABAIONE

BASE FROLLA:
 1000 g **MURBELLA**
 300 g burro
 50 g uova
 50 g acqua

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un impasto omogeneo. Stendere l'impasto negli stampi e cuocere a 180°C per 10 min. ca.

CREMA:
 400 g **CREMOVO**
 500 g acqua
 100 g panna liquida
 80 g **PASTA ZABAIONE**

Miscelare tutti gli ingredienti e versare nelle basi di frolla precedentemente cotte. Completare la cottura a 160°C per 15-20 min.

GLASSA:
 q.b. **SCHOKOBELLA EXTRA FONDENTE**
 (o **BRAUNGEL F**)

Lasciar raffreddare e glassare con Braungel F o Schokobella Extra Fondente (o Schokobella montata).





PREZIOSI AL CIOCCOLATO & GIANDUIA

- 1000 g **MURBELLA**
- 170 g zucchero
- 300 g uovo
- 350 g burro
- 80 g **IVORY COAST CHIPS** sciolto
- 100 g granella di nocciole (facoltativa)
- q.b. **BRAUNFIL PLUS**

Dressare il Braufil Plus negli stampi a mezza sfera fino a circa metà dello stampo e abbatte. Nel frattempo montare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un composto morbido e montato. Una volta congelato il Braufil nello stampo, dressarvi sopra l'impasto dei "Preziosi al Cioccolato & Gianduja". Cuocere a 170°C per 15 min. ca. Lasciar raffreddare e sfornare dagli stampi.



TENTAZIONI ALLE MANDORLE

- 1000 g **MURBELLA**
- 400 g burro
- 100 g uova
- 5 g **AROMA LIMONE NATURALE**
- q.b. **CONFRUTTI LAMPONE**
- q.b. **CONFRUTTA MULTIUSO ALBICOCCA**
- q.b. **MANDORLE A SCAGLIE**

Miscelare i primi tre ingredienti in planetaria fino ad ottenere un impasto omogeneo. Stendere l'impasto a 1 cm e cuocere a 180°C per 10 min ca. Stendere poi il Confrutti Lampone o la Confrutta Multiuso, le mandorle a lamelle e spolverizzare con zucchero a velo. Infornare di nuovo a 200°C per 3 minuti fino a doratura. Tagliare della grandezza desiderata quando il tutto è ancora tiepido per evitare che la frolla si spezzi.



MARSHMALLOWS AL CIOCCOLATO

- 80 g **MORBIT**
- 50 g **ALASKA-666**
- 30 g acqua
- 55 g acqua
- 55 g **MORBIT**
- 150 g zucchero
- 120 g **RATZEBURG CHIPS 70%**

- FINITURA:
- 100 g **CACAO NOBLESSE**
 - 50 g zucchero a velo
 - 40 g fecola di patate

Idratare l'Alaska 666 e trasferirla in planetaria con 80 g di Morbit. Preparare lo sciroppo con acqua, zucchero e 55 g di Morbit e portarlo a 110°C. Versare lo sciroppo sulla gelatina e montare al massimo della velocità. Sciogliere il cioccolato e infine amalgamare delicatamente alla massa montata.

Una volta raffreddato il quadro di marshmallow, tagliare e passare nella miscela di cacao.



CINNAMON ROLLS

- 1000 g **CRE-S**
- 100 g **LIEVITO NATURALE**
- 30 g lievito di birra
- 550 g latte
- 70 g **MORBIT**
- 100 g tuorlo

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un impasto liscio. Lasciar riposare l'impasto per 30 min. in frigorifero. Tirare l'impasto ad uno spessore di 0,5 cm ca. e cospargere con la crema di burro alla cannella (150 g burro morbido + 150 g zucchero semolato + 20 g cannella in polvere). Arrotolare e tagliare dello spessore desiderato, porre in una teglia e lasciar lievitare per 30-45 min. ca. Infornare poi a 170°C per 30 min. ca. Una volta raffreddati spennellare con la glassa allo zucchero (q.b. zucchero a velo + q.b. acqua).

DOLCE NUVOLA

1000 g **MIX ONE**
100 g **LIEVITO NATURALE**
40 g lievito di birra
450 g acqua

50 g zucchero

150 g tuorlo

125 g burro

600 g **MIX ONE**
150 g latte
100 g **MORBIT**
100 g tuorlo
125 g burro
20 g **AROMA GUSTO PANETTONE NAT.**

Impastare in planetaria con il gancio (o in tuffante) i primi 4 ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio, aggiungere lo zucchero e lasciar assorbire. Aggiungere poi gradualmente il tuorlo ed infine, quando sarà completamente assorbito, aggiungere il burro morbido. Mettere l'impasto in un contenitore e porre in cella di lievitazione a 27/30°C per 4 ore ca. (deve quadruplicare). Una volta quadruplicato l'impasto, rimettere in planetaria con il Mix One e il latte a filo. Una volta liscio l'impasto, aggiungere il Morbit, successivamente il tuorlo e per ultimo il burro con gli aromi.

FINITURA:

q.b. **CONFRUTTI ALBICOCCA MULTIUSO** congelato a sfere

Pezzare l'impasto del peso desiderato, stenderlo e applicarvi all'interno delle sfere create con la marmellata. Arrotolare e porre negli stampi. Lasciar lievitare per 1,5/2 ore ca. Creare dei tagli sulla superficie, dressarvi sopra della marmellata e infornare a 160/170°C.

PAN BRIOCHES DOLCE IN CASSETTA

1000 g **MIX ONE**
50 g **LIEVITO NATURALE**
40 g lievito di birra
375 g acqua
165 g zucchero
225 g tuorlo
400 g burro
200 g **PARADISE ARANCIO**
q.b. **PREMIX GHIACCIA**
q.b. **MANDORLE A SCAGLIE**

Impastare in planetaria con il gancio (o in tuffante) i primi 4 ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio, aggiungere lo zucchero e lasciar assorbire. Aggiungere poi gradualmente il tuorlo ed infine, quando sarà completamente assorbito, aggiungere il burro morbido ed infine i Paradise Arancio. Mettere l'impasto negli stampi e porre in cella di lievitazione a 27/30°C per 3 ore ca. Una volta lievitato, glassare con Premix Ghiaccia e cospargere di Mandorle a Scaglie e spolverare con zucchero a velo. Infornare a 170°C per 45 min. ca.

PANE DOLCE IN CASSETTA ALLE FRAGOLE

1000 g **CRE-S**
100 g **LIEVITO NATURALE**
30 g lievito di birra
550 g latte
140 g zucchero
50 g burro morbido
30 g tuorlo
q.b. colorante naturale rosa (quantità indicativa sulla confezione)
q.b. **CONFRUTTI FRAGOLA**
q.b. **PREMIX GHIACCIA**
q.b. **MANDORLE A SCAGLIE**

Impastare in planetaria con il gancio tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Creare delle palline (6 pz da 60 g per uno stampo da 500 g) e porle nello stampo a lievitare per 2 ore ca. a 27°C. Una volta lievitato, farcire le palline con del Confrutti Fragola e cospargere la superficie con Premix Ghiaccia, mandorle a scaglie e granella di zucchero. Infornare a 170°C per 40 min. ca.



PANE DOLCE COCCO & FRUTTI ROSSI

- 1000 g **CRE-S**
- 100 g **LIEVITO NATURALE**
- 30 g lievito di birra
- 550 g latte
- 140 g zucchero
- 50 g burro morbido
- 30 g tuorlo
- q.b. colorante naturale rosa (quantità indicativa sulla confezione)
- q.b. frutti rossi
- q.b. **SCHOKOBELLA BIANCO**
- q.b. cocco rapé

Impastare in planetaria con il gancio tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Stendere a uno spessore di 0,5 cm e cospargere la superficie con cocco rapé e frutti rossi disidratati. Tagliare dei quadrati e porli in uno stampo rettangolare uno attaccato all'altro. Lasciar lievitare per 1/1,5 ore ca. a 27°C e infornare a 170°C per 40 min. ca. Una volta raffreddato decorare con Schokobella Bianco e cocco rapé.



PLUMCAKE CIOCCOLATO & PERE

- 1000 g **CRE-S**
- 100 g **LIEVITO NATURALE**
- 30 g lievito di birra
- 550 g latte/panna
- 70 g **MORBIT**
- 100 g tuorlo

FARCITURA:

- 50 g **FRUCHI-TOP PERA**
- 150 g burro morbido
- 150 g zucchero semolato
- 50 g **IVORY COAST CHIPS**

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un impasto liscio. Lasciar riposare l'impasto per 30 min. in frigorifero. Tirare l'impasto ad uno spessore di 0,5 cm ca. e cospargere con la farcitura. Arrotolare e tagliare, porre in uno stampo da plumcake e lasciar lievitare per 30-45 min. ca. Infornare poi a 170°C per 30 min. ca.



CIAMBELLINE ALLA ZUCCA

- 1000 g **MARGHERITA**
- 450 g uova
- 400 g burro
- 300 g polpa di zucca

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a farfalla, dressare nello stampo e cuocere a 170°C per 20 min. ca.

PLUMCAKE SALATO AL BASILICO

1000 g CRE-S PLUS
550 g latte
100 g burro
30 g lievito di birra
q.b. burro aromatizzato al basilico
(burro + basilico + spezie a piacere)

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con il gancio fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Stendere l'impasto a uno spessore di 0,5 cm e spalmare con la miscela di burro, basilico e spezie. Creare un roll con l'impasto aromatizzato e dividerlo in due strisce. Intrecciare tra loro i due pezzi ottenuti e adagiarli nello stampo. Lasciar riposare 1 ora a 27°C e infornare a 170°C per 40 min. ca.





BRAUN



MARTIN BRAUN GRUPPE

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