



**BRAUN**



*ricettario*  
**DOLCI AL PIATTO**  
ENTRA IN SCENA LA CREATIVITÀ



# DOMINO

## BASE JAVANAISE AL COCCO (dose per teglia 60x40 cm)

100 g **OVOSIL**  
650 g acqua  
550 g zucchero  
250 g farina di mandorle  
300 g farina di cocco  
150 g farina debole

Montare i primi 3 ingredienti fino ad ottenere una massa ben ferma, aggiungere i restanti ingredienti (mixare precedentemente la farina di mandorle con la farina di cocco) ed amalgamare. Stendere il composto ottenuto e cuocere a 180°C per 20-25min. ca. Una volta raffreddato tagliare a cubetti.

## PANNA COTTA

400 g **PREPARATO PER PANNA COTTA**  
1 l latte  
1 l panna

Stemperare il contenuto della busta nel latte, unito alla panna. Portare ad ebollizione mescolando. Versare negli stampi e abbattere.

## GELÉE FRUTTI ROSSI

150 g **ALASKA EX. NEUTRO**  
500 g **CONFRUTTI NATUR FRUTTI ROSSI**

Sciogliere l'Alaska Ex. Neutro all'interno dei Confrutti Natur (riscaldati a circa 40°C), versare nello stampo e abbattere. Tagliare della misura desiderata.

## DECORAZIONE

q.b. **CRISTALINE NEUTRO**

Comporre il dolce a piacere e decorare con frutta fresca e qualche goccia di Cristaline Neutro.



# COSMO

## CRUMBLE DI FROLLA AL CACAO

1000 g **MURBELLA**  
500 g burro  
80 g **CACAO NOBLESSE**  
10 g **KOVANIL**

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un impasto sgranato.

Cospargere sulla teglia e cuocere a 180°C per 10-15 min.

## BUDINO AL CIOCCOLATO

400 g **PREPARATO PER BUDINO**  
**GUSTO CIOCCOLATO**  
2 l latte

Stemperare il contenuto della busta nel latte, portare ad ebollizione mescolando. Versare negli stampi e lasciar raffreddare in frigorifero fino al raggiungimento della consistenza.

## BUDINO ALLA VANIGLIA

400 g **PREPARATO PER BUDINO**  
**GUSTO VANIGLIA**  
2 l latte

Stemperare il contenuto della busta nel latte, portare ad ebollizione mescolando. Versare negli stampi e lasciar raffreddare in frigorifero fino al raggiungimento della consistenza.

## DECORAZIONE

- q.b. crumble di frolla (vedi sopra)
- q.b. decorazioni a piacere (es. triangoli di frolla, micro sfere di cioccolato, ecc.)

Comporre il dolce a piacere.





# ARMONIA

## CRUMBLE DI FROLLA AL CACAO E LIQUIRIZIA

1000 g **MURBELLA**  
500 g burro  
80 g **CACAO NOBLESSE**  
10 g **LIQUIRIZIA DI CALABRIA**

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un impasto sgranato.

Cospargere sulla teglia e cuocere a 180°C per 10-15 min.

## MOUSSE ALLO YOGURT

150 g **ALASKA EX. NEUTRO**  
200 g acqua  
100 g **YOGURT TIPO GRECO 100**  
1000 g panna semimontata

Disperdere l'Alaska Ex. Neutro e lo Yogurt tipo greco 100 nell'acqua ed infine amalgamare il tutto alla panna semimontata. Versare nello stampo e abbattere.

## MOUSSE ALLA LIQUIRIZIA

150 g **ALASKA EX. NEUTRO**  
200 g acqua  
70 g **LIQUIRIZIA DI CALABRIA**  
1000 g panna semimontata

Disperdere l'Alaska Ex. Neutro e la Liquirizia di Calabria nell'acqua ed infine amalgamare il tutto alla panna semimontata. Versare nello stampo e abbattere.

## MERINGA AL CACAO

150 g **OVOSIL**  
1000 g zucchero  
500 g acqua  
200 g **CACAO NOBLESSE**

Disperdere l'Ovosil con 1/3 di zucchero, aggiungere l'acqua a 37°C e montare in planetaria a velocità medio alta. Aggiungere in due/tre step la restante parte di zucchero fino ad ottenere un composto fermo. Aggiungere il cacao setacciato e miscelare bene delicatamente. Dressare su teglia e cuocere a 110°C per un'ora a valvola aperta. Lasciare le meringhe in forno spento fino a completa asciugatura.



# COMPOSIZIONE ESOTICA

## BASE JAVANAISE AL COCCO (DOSE PER TEGLIA 60X40)

100 g **OVOSIL**  
 650 g acqua  
 550 g zucchero  
 250 g farina di mandorle  
 300 g farina di cocco  
 150 g farina debole

Montare i primi 3 ingredienti fino ad ottenere una massa ben ferma, aggiungere i restanti ingredienti ed amalgamare. Stendere il composto ottenuto e cuocere a 180°C per 20-25 min. ca.

## INTERNO CROCCANTE:

q.b. **KRANFIL'S PASSION FRUIT MANGO**

Scaldare a microonde e stendere sulla base javanaise.

## GELÉE MANGO PASSION FRUIT

150 g **ALASKA EX. NEUTRO**  
 250 g **CONFRUTTI NATUR PASSION FRUIT**  
 250 g **CONFRUTTI NATUR MANGO**

Sciogliere l'Alaska Ex. Neutro all'interno dei Confrutti Natur (riscaldati a circa 40°C), versare nello stampo e abbattere.

## MOUSSE AL COCCO

150 g **ALASKA EX. NEUTRO**  
 200 g acqua  
 100 g **COCCO DI SULÙ 100**  
 1000 g panna semimontata

Disperdere l'Alaska Ex. Neutro e Cocco di Sulù 100 nell'acqua ed infine amalgamare il tutto alla panna semimontata. Versare nello stampo e chiudere con una base di javanaise al cocco.

## GLASSATURA

q.b. **CRISTALINE NEUTRO**  
 q.b. **CRISTALINE MARACUJA CON SEMI**

## MERINGHE

50 g **OVOSIL**  
 500 g zucchero  
 250 g acqua  
 q.b. cocco rapé

Disperdere l'Ovosil con 1/3 di zucchero, aggiungere l'acqua a 37°C e montare in planetaria a velocità medio alta. Aggiungere in due tre step la restante parte di zucchero fino ad ottenere un composto fermo. Dressare su teglia, spolverare con cocco e cuocere a 110°C per un'ora a valvola aperta. Lasciare le meringhe in forno spento fino a completa asciugatura.



# IDILLIO

## BROWNIES

500 g **TORTINO COULANT AL CIOCCOLATO**  
250 g uovo  
100 g **IVORY COAST CHIPS 60%** (fuso)  
150 g burro fuso

Mescolare tutti gli ingredienti, versare nella teglia e cuocere a 180°C per 20-30 min ca. Una volta raffreddato tagliare a cubetti.

## ÉCLAIR PISTACCHIO

400 g **PREPARATO PER PANNA COTTA**  
500 g latte  
500 g panna  
110 g **PASTA PISTACCHIO KERMAN**

Stemperare il contenuto della busta nel latte unito alla panna, portare ad ebollizione mescolando. Unire la Pasta Pistacchio Kerman. Versare negli stampi e abbattere.

## GLASSA CROCCANTE

100 g **SCHOKOBELLA BIANCO**  
10 g **PASTA PISTACCHIO KERMAN**  
20 g granella al pistacchio

Sciogliere la Schokobella Bianco, aggiungere la pasta, la granella e glassare l'éclair.

## DECORAZIONE

q.b. meringhe  
q.b. frutta fresca  
q.b. brownies a cubetti (vedi sopra)

Comporre il dolce a piacere.





# OPERA

## CRUMBLE DI FROLLA AL CACAO

1000 g **MURBELLA**  
500 g burro  
80 g **CACAO NOBLESSE**  
20 g granella di mandorle

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un impasto sgranato. Cospargere sulla teglia e cuocere a 180°C per 10-15 min.

## SEMIFREDDO AL TORRONCINO

450 g **PREPARATO PER SEMIFREDDO GUSTO TORRONCINO**  
500 g latte (4°C)  
500 g panna (4°C)

Versare il preparato nel latte freddo mescolato alla panna fredda (4°C). Montare in planetaria o con frusta elettrica alla massima velocità per 3-4 minuti. Versare negli stampi e congelare fino al raggiungimento della consistenza.

## GLASSA CROCCANTE

100 g **SCHOKOBELLA BIANCO**  
20 g granella mandorle pralinata

Sciogliere la Schokobella Bianco, aggiungere la granella e glassare il semifreddo.

## BUDINO AL CIOCCOLATO

400 g **PREPARATO PER BUDINO GUSTO CIOCCOLATO**  
2 l latte

Stemperare il contenuto della busta nel latte, portare ad ebollizione mescolando. Versare negli stampi e lasciar raffreddare in frigorifero fino al raggiungimento della consistenza.

## DECORAZIONE

q.b. crumble al cacao  
q.b. nocciole

Comporre il dolce a piacere.



# VERNISSAGE

## BASE DI CRUMBLE

1000 g **MURBELLA**  
500 g burro  
80 g **CACAO NOBLESSE**  
q.b. **KRANFIL'S CARAMEL**

Miscelare i primi tre ingredienti in planetaria fino ad ottenere un impasto sgranato. Cuocere a 180°C per 10-15 min ca. Lasciar raffreddare e unire al Kranfil's caramel e pressare negli stampi e usare come base.

## BAVARESE AL CAFFÈ

150 g **BAVARESE**  
250 g acqua (35/40°C)  
70 g **PASTA CAFFÈ ARABICA COLOMBIA**  
500 g panna fredda (4°C)

Sciogliere il mix Bavarese in acqua. Aggiungere la Pasta Caffè Arabica Colombia. Montare in planetaria con la panna fino al 60/70% della sua montata. Colare nello stampo e abbattere.

## GLASSA

q.b. **SPIEGEL CARAMEL**  
q.b. **DECOR GOLD**

Scaldare a microonde lo Spiegel fino a 37°C e togliere le eventuali bolle con minimixer per qualche secondo. Glassare la mousse, appoggiarla sulla base croccante al cacao e caramello e decorare a piacere.



