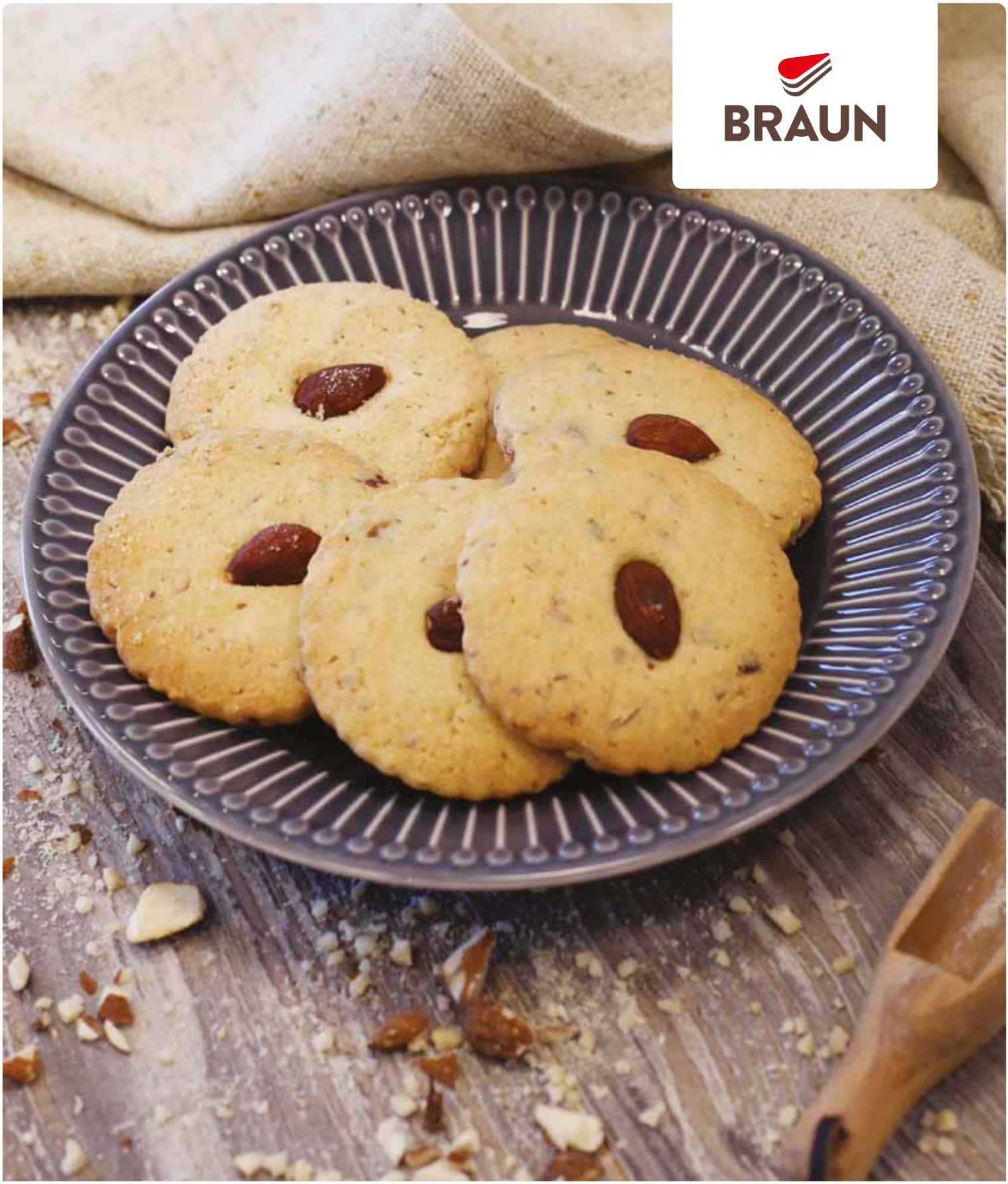

BRAUN

ricettario

Biscotteria

Coccole da forno

frolle montate

Due prodotti speciali, studiati per diversificare la produzione di frolla secondo le esigenze:
• **MARGHERITA** per preparare friabili e gustosi frollini montati da tè.
• **MURBELLA** per biscotti secchi meno friabili, indicati per la colazione e l'inzuppo
e per preparare frolle montate da crostata con il giusto equilibrio tra friabilità, consistenza e dolcezza.

FROLLA MONTATA PER FROLLINI *con Margherita*

1000 g **MARGHERITA**
850 g farina debole
900 g burro morbido
150 g uovo

Montare in planetaria con la foglia tutti gli ingredienti. Dressare su una teglia con una bocchetta rigata e cuocere a 170/180°C per 15 min. ca.

FROLLA MONTATA PER FROLLINI *con Murbella*

1000 g **MURBELLA**
170 g zucchero
400 g burro morbido
200 g uova

Montare in planetaria con la foglia tutti gli ingredienti. Dressare su una teglia con una bocchetta rigata e cuocere a 170/180°C per 15 min. ca.

FROLLA MONTATA PER CROSTATE *anche* GLUTEN FREE

1000 g **MURBELLA/MURBELLA GLUTEN FREE**
500 g burro morbido
100 g uova
150 g acqua

Montare in planetaria con la foglia tutti gli ingredienti. Dressare nello stampo, completare con una marmellata a piacere e cuocere a 170/180°C per 20 min. ca.

Crumble

CRUMBLE *con Murbella*

1000 g **MURBELLA**
500 g burro freddo

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un impasto sgranato. Cuocere a 180°C per 10-15 min.

CRUMBLE *con Murbella* GLUTEN FREE

1000 g **MURBELLA GLUTEN FREE**
500 g burro freddo
60 g tuorlo
20 g acqua

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un impasto sgranato. Cuocere a 180°C per 10-15 min.

CRUMBLE ALLE MANDORLE *anche* GLUTEN FREE

1000 g **MARGHERITA/MARGHERITA GLUTEN FREE**
400 g burro freddo
350 g tuorlo
500 g farina di mandorle

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un impasto sgranato. Cuocere a 180°C per 10-15 min.

BISCOTTI FRAGRANTI *anche* GLUTEN FREE

1000 g **MARGHERITA/MARGHERITA GLUTEN FREE**
100 g uovo
250 g burro morbido
50 g latte
50 g cannella + 100 g mandorle in granella (o in alternativa 250 g granella di arachidi salate + sale da spolverare in superficie)

Montare tutti gli ingredienti in planetaria. Dressare su teglia con una bocchetta liscia fino alla grandezza desiderata. Appiattire leggermente la superficie e infornare a 170°C per 15 min. ca.

MANDORLATI *anche* GLUTEN FREE

1000 g **MARGHERITA/MARGHERITA GLUTEN FREE**
450 g farina
150 g uova
600 g burro freddo
350 g mandorle tritate

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria come una frolla. Formare dei rotoli di pasta, porli in frigorifero fino a completo raffreddamento e tagliare dei dischetti dello spessore di 1 cm. Riporre su teglia con carta da forno e decorare con le mandorle. Cuocere a 180°C per 15-20 min. ca.

BISCOTTI SALATI

1000 g **CRE-S PLUS**
400 g formaggio grattugiato
400 g burro
200 g uova
q.b. semi a piacere

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un impasto omogeneo. Stendere e ricavare dei dischetti. Porre su una teglia con carta da forno, spennellare con uovo e cospargere la superficie di formaggio grattugiato e semi a piacere. Cuocere a 180°C per 15 min. ca.

PERLE DAL CUORE CREMOSO

1000 g **MURBELLA**
170 g zucchero
365 g burro morbido
300 g uova
q.b. cocco rapé
q.b. **BRAUNCREM LIMONE**

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un impasto omogeneo. Dressare in uno stampo a semisfera fino a 3/4 e infine farcire con q.b. di Brauncrem Limone al centro. Cospargere la superficie con del cocco rapé e cuocere a 170°C per 20 min. ca.

BRUTTI MA BUONI

30 g **OVOSIL**
1000 g zucchero
300 g acqua
1000 g granella di nocciole tostate

Disperdere l'Ovosil nello zucchero, aggiungere l'acqua a 37°C e montare in planetaria a velocità medio alta. Aggiungere la granella di nocciole, dressare su teglia e cuocere a con 180°C 20-25 min. a valvola aperta.

FROLLINI ALLA NOCCIOLA

1000 g **MURBELLA**
170 g zucchero
340 g burro morbido
200 g uova
80 g farina di nocciola
q.b. **IVORY COAST CHIPS**

Montare in planetaria con la foglia tutti gli ingredienti. Dressare su una teglia con una bocchetta rigata, porre al centro una chips di cioccolato e cuocere a 170/180°C per 15 min. ca.

COOKIES *anche* GLUTEN FREE

1000 g **MURBELLA/MURBELLA GLUTEN FREE**
500 g burro freddo
100 g zucchero di canna
100 g uova intere
30 g **LEVIBOND**
300 g **IVORY COAST CHIPS**

Impastare in planetaria con la foglia tutti gli ingredienti. Creare delle palline con un porzionatore, appiattire leggeremente in superficie e cuocere a 180°C per 15-20 min. ca.

KRUMIRI

1000 g **MURBELLA**
300 g burro
70 g uova
40 g tuorli
50 g acqua

Impastare tutti gli ingredienti come una frolla. Formare dei filoni di pasta da 2 cm di diametro con una bocchetta rigata fine. Lasciar raffreddare in frigorifero. Tagliare dei pezzi da 6-7 cm di lunghezza. Piegare a forma di ferro di cavallo. Riporre su teglia con carta forno.
Cuocere a 180°C per 15-20 min. ca.

ROSE DEL DESERTO *anche* GLUTEN FREE

1000 g **MARGHERITA/MARGHERITA GLUTEN FREE**
350 g farina
440 g burro
660 g uova
200 g **IVORY COAST CHIPS**
q.b. cornflakes

Impastare i primi quattro ingredienti in planetaria con frusta a farfalla per 3 min. a media velocità senza montare. Aggiungere all'impasto le Ivory Coast Chips. Colare con la sacca sui corn-flakes. Arrotolare e disporre su teglia. Cuocere a 190°C per 30 min. ca.

CANTUCCI *anche* GLUTEN FREE

1000 g **MARGHERITA/MARGHERITA GLUTEN FREE**
300 g mandorle
250 g uova

Impastare tutti gli ingredienti insieme in planetaria con frusta a farfalla. Formare dei filoni di circa 3 cm di diametro. Spennellare con uovo, cospargere con zucchero semolato e cuocere a 200°C per 15 min. ca. Tagliare e porre nuovamente in forno per 10 min. a 180°C.

FROLLINI AL CIOCCOLATO

1000 g **MURBELLA**
500 g **COTTOCREM CIOCCOLATO**
500 g burro morbido
200 g uova
q.b. **IVORY COAST CHIPS**

Montare in planetaria con la foglia tutti gli ingredienti. Dressare su una teglia con una bocchetta rigata, porre una chips di cioccolato al centro e cuocere a 170/180°C per 15 min. ca.

BISCOTTI AL GIANDUIA *anche* GLUTEN FREE

1000 g **MURBELLA/MURBELLA GLUTEN FREE**
400 g burro freddo
150 g uova
350 g **COTTOCREM GIANDUIA**
*200 g latte (solo per la versione Gluten Free)

Impastare in planetaria con la foglia tutti gli ingredienti. Creare delle palline con un porzionatore, appiattire leggeremente in superficie e cuocere a 180°C per 15-20 min. ca.

SBRISOLINI *anche* GLUTEN FREE

1000 g **MURBELLA/MURBELLA GLUTEN FREE**
500 g burro
600 g mandorle

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a farfalla. Sgranare l'impasto nelle tortiere e cuocere a 180°C per 15-20 min. a valvola aperta.

SBRISOLONA *anche* GLUTEN FREE

500 g **BONCAKE MAIS GLUTEN FREE**
200 g burro freddo
200 g mandorle
150 g amido di mais
40 g tuorlo

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a farfalla. Sgranare l'impasto nelle tortiere e cuocere a 180°C per 15-20 min. a valvola aperta.

BISCOTTO BRESCIANO *anche* GLUTEN FREE

1000 g **MURBELLA**
150 g burro
100 g uovo
60 g tuorlo
70 g latte
50 g **PASTA ZABAIONE**

1000 g **MURBELLA GLUTEN FREE**
150 g burro
100 g uovo
60 g tuorlo
250 g latte
50 g **PASTA ZABAIONE**

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria. Stendere l'impasto e ricavare dei rettangoli da 2x5 cm. Spennellare con l'uovo e cospargere con lo zucchero semolato. Cuocere a 180°C per 20 min. ca.

MADELEINE

1000 g **MARGHERITA**
600 g **BASE MARZAPANE ITALIA**
500 g burro morbido
600 g uova intere
5 g sale
15 g **AROMA VANIGLIA DI BACCA NATURALE**
15 g **AROMA IN PASTA ARANCIA NATURALE CON COLORANTE**

Montare in planetaria tutti gli ingredienti. Dressare con sac à poche negli stampi fino a metà della capienza. Cuocere a 170°C a valvola chiusa per 8-10 min. ca.

LINGUE DI GATTO

1000 g **MARGHERITA**
500 g albume
420 g burro morbido

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria per 3 min. a media velocità senza montare. Colare su teglia foderata con carta forno. Cuocere a 200°C per 10 min. Modellare nelle forme desiderate quando sono ancora calde.

PAN DEL PESCATORE

anche GLUTEN FREE

1000 g **MARGHERITA/MARGHERITA GLUTEN FREE**
350 g farina
440 g burro
660 g uova
200 g uvetta
q.b. mandorle a scaglie

Impastare i primi quattro ingredienti in planetaria con frusta a farfalla per 3 min. a media velocità senza montare. Aggiungere all'impasto l'uvetta. Colare con la sacca sulle mandorle. Arrotolare e disporre su teglia. Cuocere a 190°C per 30 min. ca.

FRIABILI CON CUORE AL GIANDUIA

1000 g **MURBELLA**
170 g zucchero a velo
340 g burro freddo
200 g uova
40 g **CACAO NOBLESSE**
40 g farina di nocciole
q.b. **COTTOCREM GIANDUIA**

Impastare tutti gli ingredienti (eccetto Cottocrem) in planetaria e lasciar riposare la frolla in frigorifero.
Stendere a uno spessore di 3-4 mm e coppare dei dischi. Dressare sulla base del disco q.b. di Cottocrem Gianduia e congelare. Nel frattempo ricavare altri dischi e quando la parte del disco con il Cottocrem sarà congelata, chiudere con l'altro disco e coppare per sigillare bene i bordi. Cuocere a 170°C per 15 min. ca.

MERINGHE

50 g **OVOSIL**
500 g zucchero
250 g acqua

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 e cuocere a 110°C per un'ora a valvola aperta. Lasciare le meringhe in forno spento fino a completa asciugatura.

MERINGHE AL CIOCCOLATO

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.

...idee friabili per tutti i gusti!

OM641

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