

Bavaresi Piani di Cremosità

hiera Antonio
Chiera





Piani di bosco e vaniglia

per una teglia 60x40 cm (per 6 stampi)

RICETTA BISCOTTO ALLA MANDORLA:

750g **Margherita** - 600g uova - 375g burro - 375g **Marzapane Italia**

PROCEDIMENTO:
Montare il burro e il Marzapane Italia in planetaria con foglia, per 4/5 min. alla massima velocità, aggiungere poi gli altri ingredienti e montare nuovamente per 4/5 min. alla massima velocità. Cuocere a 170°C per 45 min. ca.

per tre stampi 18x15 cm

PER L'INSERTO: 450g **Kranfil's Red Fruits** (150g x 3)

RICETTA BAVARESE:

225g **Bavarese** - 375g acqua (35/40°C) - 65g **Pasta Vaniglia Bourbon Madagascar** - 750g panna fredda (4°C)

PROCEDIMENTO:
Sciogliere il mix Bavarese in acqua. Aggiungere Pasta Vaniglia Bourbon Madagascar. Montare in planetaria con la panna fino al 60/70 % per ottenere un composto a nastro.

MONTAGGIO DEL DOLCE:

Coppiare e posizionare il biscotto alla mandorla nell'apposito stampo, sciogliere il Kranfil's Red Fruits e spalmarlo sopra il biscotto. Far raffreddare in frigorifero per 10 min ca. Nel frattempo preparare la Bavarese ed infine colarla nello stampo. Abbattere e glassare con **Cristaline Neutro** e **Decor Bronze**. Abbattere nuovamente, sformare e decorare a piacere. Conservare a -18°C. Somministrare a +4°C.

Piani di cioccolato e nocciola

per una teglia 60x40 cm (per 6 stampi)

RICETTA BISCOTTO ALLA MANDORLA:

750g **Margherita** - 600g uova - 375g burro - 375g **Marzapane Italia**

PROCEDIMENTO:
Montare il burro e il Marzapane Italia in planetaria con foglia, per 4/5 min. alla massima velocità, aggiungere poi gli altri ingredienti e montare nuovamente per 4/5 min. alla massima velocità. Cuocere a 170°C per 45 min. ca.

per tre stampi 18x15 cm

PER L'INSERTO: 450g **Kranfil's Cioccolato** (150g x 3)

RICETTA BAVARESE:

225g **Bavarese** - 375g acqua (35/40°C) - 135g **Pasta Nocciola Piemonte IGP** - 750g panna fredda (4°C)

PROCEDIMENTO:
Sciogliere il mix Bavarese in acqua. Aggiungere Pasta Nocciola Piemonte IGP. Montare in planetaria con la panna fino al 60/70 % per ottenere un composto a nastro.

MONTAGGIO DEL DOLCE:

Coppiare e posizionare il biscotto alla mandorla nell'apposito stampo, sciogliere il Kranfil's Cioccolato e spalmarlo sopra il biscotto. Far raffreddare in frigorifero per 10 min ca. Nel frattempo preparare la Bavarese ed infine colarla nello stampo. Abbattere e glassare con **Cristaline Neutro**, **Cristaline Cioccolato** e **Decor Gold**. Abbattere nuovamente, sformare e decorare a piacere. Conservare a -18°C. Somministrare a +4°C.

Piani di pistacchio

per una teglia 60x40 cm (per 6 stampi)

RICETTA BISCOTTO ALLA MANDORLA:

750g **Margherita** - 600g uova - 375g burro - 375g **Marzapane Italia**

PROCEDIMENTO:
Montare il burro e il Marzapane Italia in planetaria con foglia, per 4/5 min. alla massima velocità, aggiungere poi gli altri ingredienti e montare nuovamente per 4/5 min. alla massima velocità. Cuocere a 170°C per 45 min. ca.

per tre stampi 18x15 cm

PER L'INSERTO: 450g **Kranfil's Pistacchio** (150g x 3)

RICETTA BAVARESE:

225g **Bavarese** - 375g acqua (35/40°C) - 135g **Pasta Pistacchio Kerman** - 750g panna fredda (4°C)

PROCEDIMENTO:
Sciogliere il mix Bavarese in acqua. Aggiungere la Pasta Pistacchio Kerman. Montare in planetaria con la panna fino al 60/70 % per ottenere un composto a nastro.

MONTAGGIO DEL DOLCE:

Coppiare e posizionare il biscotto alla mandorla nell'apposito stampo, sciogliere il Kranfil's Pistacchio e spalmarlo sopra il biscotto. Far raffreddare in frigorifero per 10 min ca. Nel frattempo preparare la Bavarese ed infine colarla nello stampo. Abbattere e glassare con **Cristaline Neutro** e **Decor Gold**. Abbattere nuovamente, sformare e decorare a piacere. Conservare a -18°C. Somministrare a +4°C.

Piani di caffè e caramello

per una teglia 60x40 cm (per 6 stampi)

RICETTA BISCOTTO ALLA MANDORLA:

750g **Margherita** - 600g uova - 375g burro - 375g **Marzapane Italia**

PROCEDIMENTO:
Montare il burro e il Marzapane Italia in planetaria con foglia, per 4/5 min. alla massima velocità, aggiungere poi gli altri ingredienti e montare nuovamente per 4/5 min. alla massima velocità. Cuocere a 170°C per 45 min. ca.

per tre stampi 18x15 cm

PER L'INSERTO: 450g **Kranfil's Caramello** (150g x 3)

RICETTA BAVARESE:

225g **Bavarese** - 375g acqua (35/40°C) - 135g **Pasta Caffè Arabica Colombia** - 750g panna fredda (4°C)

PROCEDIMENTO:
Sciogliere il mix Bavarese in acqua. Aggiungere la Pasta Caffè Arabica Colombia. Montare in planetaria con la panna fino al 60/70 % per ottenere un composto a nastro.

MONTAGGIO DEL DOLCE:

Coppiare e posizionare il biscotto alla mandorla nell'apposito stampo, sciogliere il Kranfil's Caramello e spalmarlo sopra il biscotto. Far raffreddare in frigorifero per 10 min ca. Nel frattempo preparare la Bavarese ed infine colarla nello stampo. Abbattere e glassare con **Cristaline Neutro**, **Cristaline Caramello** e **Decor Silver**. Abbattere nuovamente, sformare e decorare a piacere. Conservare a -18°C. Somministrare a +4°C.

Piani di esotico e mascarpone

per una teglia 60x40 cm (per 6 stampi)

RICETTA BISCOTTO ALLA MANDORLA:

750g **Margherita** - 600g uova - 375g burro - 375g **Marzapane Italia**

PROCEDIMENTO:
Montare il burro e il Marzapane Italia in planetaria con foglia, per 4/5 min. alla massima velocità, aggiungere poi gli altri ingredienti e montare nuovamente per 4/5 min. alla massima velocità. Cuocere a 170°C per 45 min. ca.

per tre stampi 18x15 cm

PER L'INSERTO: 450g **Kranfil's PassionFruit-Mango** (150g x 3)

RICETTA BAVARESE:

225g **Bavarese** - 375g acqua (35/40°C) - 135g **Pasta Mascarpone** - 750g panna fredda (4°C)

PROCEDIMENTO:
Sciogliere il mix Bavarese in acqua. Aggiungere la Pasta Mascarpone. Montare in planetaria con la panna fino al 60/70 % per ottenere un composto a nastro.

MONTAGGIO DEL DOLCE:

Coppiare e posizionare il biscotto alla mandorla nell'apposito stampo, sciogliere il Kranfil's PassionFruit-Mango e spalmarlo sopra il biscotto. Far raffreddare in frigorifero per 10 min ca. Nel frattempo preparare la Bavarese ed infine colarla nello stampo. Abbattere e glassare con **Cristaline Neutro**, **Cristaline Fragola** e **Decor Silver**. Abbattere nuovamente, sformare e decorare a piacere. Conservare a -18°C. Somministrare a +4°C.




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