BRAUN

Pasticceria

CATALOGO GENERALE

UNA STORIA DI
PASSIONE

MARTIN BRAUN GRUPPE

Oggi Martin Braun-Gruppe, specializzato in prodotti semi-lavorati
per pasticceria, gelateria e panificazione ad uso professionale,
conta più di 2.500 dipendenti in 22 sedi ed è rappresentato in oltre 70 Paesi nel mondo,
con canali di vendita B2B.
Da sempre pone particolare attenzione
alla qualità degli ingredienti, alle tecnologie di lavorazione
e alla customer satisfaction.

BRAUN

UNA LUNGA ESPERIENZA

"Braun" è il brand dedicato alla Pasticceria,
un fiore all'occhiello del gruppo, che da anni mette in campo l'esperienza
dei propri tecnici per offrire prodotti di qualità,
studiati e testati per agevolare in modo sicuro il lavoro
dei professionisti del settore.

Un ampio assortimento di referenze, che spazia dalla linea forno,
ai prodotti senza glutine, alle creme, alle farciture di frutta,
a prodotti specifici per la realizzazione di mousse e semifreddi, fino ad aromi,
decorazioni e glasse, ha permesso al brand di acquisire nel tempo una solida
riconoscibilità.

Una qualità certificata

Cresco S.p.A. entra a far parte di Martin Braun-Gruppe nel 2007,
abbracciando la filosofia che contraddistingue questa realtà.
"Vogliamo proporre solamente ciò che noi stessi compreremmo"
ed è tra le note di questo valore che Cresco si impegna quotidianamente
per rispettare determinati standard certificati:

CERTIFICATO	DESCRIZIONE
ISO 9001:2015	Abbiamo scelto di implementare un sistema gestito e controllato nel rispetto di una normativa internazionale, al fine di pianificare, monitorare e migliorare l'efficacia del Sistema Gestione Qualità e dei relativi processi operativi, con l'obiettivo di accrescere la soddisfazione del cliente.
Piano di Autocontrollo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)	Nel rispetto dei requisiti obbligatori del settore, ci atteniamo al piano di autocontrollo preventivo, al fine di tutelare la sicurezza degli alimenti e dei consumatori, mediante azioni prestabilite, documentabili e tracciabili, per garantire un prodotto privo di rischi e pericoli per la salute.

ABBIAMO
SCELTO LA
QUALITÀ

Indice

LINEA FORNO

Preparati in polvere per paste montate 7
Preparati in polvere per frolla e sfoglia 7
Preparati per cake e dolci da forno 8
Preparati per lievitati dolci e salati 11
Preparati per bigné e fritti 13
Specialità (altri prodotti da forno) 14
Prodotti complementari 16
Emulsionanti e miglioratori 17
Paste di mandorla 18
Mandorle 19

CREME

Preparati per creme istantanee a freddo 21
Preparati per creme a caldo 22
Creme pronte all'uso 22
Preparati per altre creme 24

CREME ANIDRE E CIOCCOLATI

Creme anidre da farcitura 27
Farciture e glassature 28
Farciture croccanti 32
Cioccolati Lubeca 34
Cremini da Banco 35

LINEA FARCITURE DI FRUTTA

Preparati di frutta per ripieni e farciture 37
Cubetti di Frutta 38

MOUSSE E SEMIFREDDI

Preparati per mousse, bavaresi e semifreddi 41

GELATINE E GLASSE

Gelatine a caldo 45
Gelatine a freddo 46
Gelatine spray 46
Gelatine in polvere 47
Glasse 48

LINEA AROMI

Aromi (dosaggio 3-6 g / 1kg) 51
Aromi in pasta (dosaggio 5-10 g / 1kg) 51
Aromatizzanti in polvere 52

LINEA DECORAZIONI E ATTREZZATURE

Prodotti per decorare 55
Coloranti liquidi 55
Chellies 56
Carta da forno 56

Legenda

ICONA	DESCRIZIONE
	Vegetariano•
	Vegano••
	Con soli aromi naturali
	Senza grassi idrogenati *(per prodotti contenenti grassi)*
	Senza lattosio
GLUTEN FREE	**Senza glutine**

- **Gli articoli contrassegnati sono prodotti senza ingredienti di origine animale, ad eccezione dei prodotti a base di uova, latte e miele.**

•• **Gli articoli contrassegnati sono prodotti senza ingredienti di origine animale.**

Le informazioni si riferiscono esclusivamente agli ingredienti dell'articolo, non al prodotto finale ottenuto.

Le informazioni e le ricette base potrebbero subire variazioni dopo la stampa di questo catalogo. È sempre bene controllare le specifiche delle schede tecniche.

LINEA FORNO

PREPARATI IN POLVERE PER PASTE MONTATE

B113.V1 — BISQUICK

Sacco 15kg x 1

Preparato concentrato in polvere per Pan di Spagna. Ideale per la realizzazione di basi di pan di Spagna, arrotolati, margherite, sabbiose, ecc.

plus prodotto

- **ALTA RESA**
- **PERSONALIZZABILE**
- **STRUTTURA SOFFICE ED ELASTICA**

PER PAN DI SPAGNA:

2000 g uova
900 g acqua
1700 g zucchero
1100 g farina debole
1200 g **BISQUICK**

Montare tutti gli ingredienti insieme in planetaria per 7-8 minuti. Versare negli stampi e cuocere come di consueto.

P042.V1 — BISQUISIT

Sacco 15kg x 1

Preparato in polvere per Pan di Spagna. Ideale per la preparazione di basi di pan di Spagna, arrotolati, margherite, sabbiose, ecc.

plus prodotto

- **VERSATILE**
- **PERSONALIZZABILE**
- **STRUTTURA SOFFICE ED ELASTICA**

PER PAN DI SPAGNA:

1000 g **BISQUISIT**
600 g uova intere
200 g acqua

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per ca. 6 minuti a forte velocità. Cuocere a 200°C per ca. 25 minuti (valvola aperta).

B114.V1 — BISCAO

Sacco 15kg x 1

Preparato in polvere per Pan di Spagna al cacao e Swiss Rolls. Base per torte al cioccolato, arrotolati al cioccolato, dolci di paste battute in genere al cioccolato, torte Sacher leggere.

plus prodotto

- **STRUTTURA SOFFICE ED ELASTICA**
- **NON STRAPPA DOPO LA COTTURA**
- **QUALITÀ COSTANTE**

PER PAN DI SPAGNA:

1000 g **BISCAO**
600/800 g uova
200 g acqua

Montare tutti gli ingredienti insieme in planetaria a forte velocitá per 6 minuti. Cuocere a 180-200° per 20-40 minuti. Temperatura e tempo di cottura variano in funzione del tipo di forno e del diametro della torta.

B010.V1 — AFRICANO MIX

Cartone 10kg (5kg x 2)

Preparato completo per basi a montata leggera. Ideale per la preparazione di savoiardi, africanetti, teste di moro, tette di monaca, cassatine, Joconde, Charlottes, ecc.

plus prodotto

- **SOSTITUTIVO DELLA DOPPIA MONTATA IN PASTICCERIA**
- **CONGELABILE POST COTTURA**
- **MONTATA VOLUMINOSA, LEGGERA E STABILE NEL TEMPO**

PER SAVOIARDI:

600 g **AFRICANO MIX**
600 g uova intere
200 g acqua

Montare in planetaria a forte velocità per 5 min. e cuocere a 210°C per 15-20 min. con valvola aperta.

PREPARATI IN POLVERE PER FROLLA E SFOGLIA

P071.V1 — MURBELLA

Sacco 15kg x 1

Preparato in polvere per frolla. Ideale per la preparazione di pasta frolla di ogni genere, al burro, stampata e montata.

plus prodotto

- **FROLLA FRIABILE E GUSTOSA**
- **LAVORABILE DA SUBITO**
- **MANTIENE LA FORMA IN COTTURA**

PER USO IMMEDIATO:

1000 g **MURBELLA**
300/400 g burro o margarina
50 g uova intere
50 g acqua

Impastare tutti gli ingredienti per 5-6 minuti.

PREPARATI IN POLVERE PER FROLLA E SFOGLIA

B251.V1	CROSSY	
Sacco 25kg x 1	Preparato completo in polvere per sfoglia. Ideale per la preparazione di sfoglia, voulevant, sfogliatine, milleveli, ecc.	
plus prodotto	• **STRUTTURA AREATA, LEGGERA E CROCCANTE** • **RISULTATO COSTANTE** • **OTTIMO SVILUPPO E SFOGLIATURA**	
PER SFOGLIA:	2500 g **CROSSY** 1250 g acqua fredda 2000 g burro o margarina sfoglia	Impastare per 2 min. in prima velocità e 2 min. in seconda velocità Crossy e acqua fredda. Il pastello deve avere circa la stessa temperatura della margarina o del burro. Dare subito le girate: una in 3 e una in 4; una in 3 e una in 4. Tra le girate dare riposo di 30 min. in frigorifero se la pasta si scalda. Dopo le piegate lasciare riposare circa 15 min. in frigorifero. Tirare la pasta allo spessore di 2-3 mm e tagliare nelle forme desiderate. Riporre le pezzature in frigorifero prima di essere infornate per 30 min. Cuocere come di consueto (circa 20 min.di cottura).

PREPARATI PER CAKE E DOLCI DA FORNO

P031.V1	MARGHERITA	
Sacco 15kg x 1	Preparato in polvere per cake e dolci da forno. Ideale per la preparazione di plum-cake, cake, muffins, torte con frutta, amorpolenta, pandarancio, frangipane, dolci di ricotta - nocciola - mandorla, ciambelle, granella di frolla, sbrisolona, biscotteria, brasiliane, pan del pescatore, tortine, mignon, monoporzioni, tranci, ecc. Mantiene in sospensione le farciture in pezzi (gocce di cioccolato, Paradise Cresco, ecc.). Può essere farcito a piacere.	
plus prodotto	• **VELOCE E VERSATILE** • **PERSONALIZZABILE** • **ELEVATO VOLUME DOPO LA COTTURA**	
PER PLUM-CAKE CLASSICO:	1000 g **MARGHERITA** 450/500 g burro morbido 500 g uova intere	Montare con frusta a farfalla tutti gli ingredienti per pochi minuti. Versare negli stampi e cuocere a 180°C per circa 40-45 minuti. N.B. Nelle forme da 1 litro pesare 400/500 g di pasta.

B012.V1	SACHER MIX	
Cartone 10kg x 1	Preparato in polvere per base torta Sacher. Ideale per realizzare torte, tranci, monoporzioni, ecc. con l'impasto Sacher.	
plus prodotto	• **GUSTO INTENSO E CARATTERISTICO** • **SEMPLICE E VELOCE DA REALIZZARE**	
PER 4 TORTE Ø 26 CM:	1800 g **SACHER MIX** 800 g uova intere 130 g acqua	Montare tutti gli ingredienti in planetaria a forte velocità con frusta a palla per circa 6 minuti. Cottura 180°C per 50 minuti circa.

P139.V1	BONCAKE YOGURT	
Cartone 5kg x 1	Preparato in polvere per cakes e dolci da forno. Ideale per la preparazione di cake, muffins, ciambelle, torte con frutta, tortine, mignon, monoporzioni, tranci, ecc. allo yogurt. Mantiene in sospensione le farciture in pezzi (gocce di cioccolato, Paradise Cresco, ecc.). Può essere farcito a piacere.	
plus prodotto	• **GUSTO PERSONALIZZATO** • **RISULTATI SOFFICI E LEGGERI** • **STRUTTURA POROSA, UNIFORME ED ELASTICA**	
RICETTA:	1000 g **BONCAKE YOGURT** 500 g uova intere 100 g latte 250 g olio	Versare tutti gli ingredienti in planetaria e montare con frusta a palla per circa 4-5 minuti a forte velocitá. Versare negli stampi precedentemente unti con apposito staccante e cuocere 180° C ca. per circa 35-45 minuti (a seconda degli stampi utilizzati). N.B. nelle forme da 1L pesare 450/500g di pasta.

PREPARATI PER CAKE E DOLCI DA FORNO

P140.V1 BONCAKE CACAO

Cartone 5kg x 1

Preparato in polvere per cakes e dolci da forno. Ideale per la preparazione di cake, muffins, ciambelle, torte con frutta, tortine, mignon, monoporzioni, tranci, ecc. al cacao. Mantiene in sospensione le farciture in pezzi (gocce di cioccolato, Paradise Cresco, ecc.). Può essere farcito a piacere.

plus prodotto

- **GUSTO PERSONALIZZATO**
- **RISULTATI SOFFICI E LEGGERI**
- **STRUTTURA POROSA, UNIFORME ED ELASTICA**

RICETTA:

1000 g **BONCAKE CACAO**
300 g olio di semi
500 g uova intere
100 g latte

Versare tutti gli ingredienti in planetaria e montare con frusta a palla per circa 4/5 minuti a forte velocitá. Versare negli stampi precedentemente unti con apposito staccante e cuocere 180° C ca. per circa 35/45 minuti.
N.B. nelle forme da 1 L pesare 450/500 g di pasta.

E245.V1 BONCAKE MAIS GLUTEN FREE

Sacchetto 1kg x 5

Preparato in polvere gluten free per cakes e dolci da forno. Ideale per la preparazione di dolci al mais come cake, tranci, tortine, mignon, monoporzioni, amorpolenta, ecc.

plus prodotto

- **SENZA GLUTINE**
- **CON FARINA DI MAIS**
- **SOFFICITÀ E GUSTO UNICO**

RICETTA:

1000 g **BONCAKE MAIS G.F.**
350 g burro morbido o margarina
500 g uova intere
100 g latte intero

Versare tutti gli ingredienti in planetaria e montare con frusta a palla per circa 4/5 minuti a forte velocità. Versare negli stampi precedentemente unti con apposito staccante e cuocere a 180 °C ca. per circa 35/45 min. (temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno). N.B. Nelle forme da 1L pesare 450/500 g di pasta.

E246.V1 BONCAKE GRANO SARACENO GLUTEN FREE

Sacchetto 1kg x 5

Preparato in polvere gluten free per cakes e dolci da forno. Ideale per la preparazione di dolci al grano saraceno come cake, muffins, ciambelle, torte con frutta, tortine, mignon, monoporzioni, tranci, ecc. Mantiene in sospensione le farciture in pezzi (gocce di cioccolato, Paradise Cresco, ecc.). Può essere farcito a piacere.

plus prodotto

- **SENZA GLUTINE**
- **CON FARINA DI GRANO SARACENO**
- **SOFFICITÀ E GUSTO UNICO**

RICETTA:

1000 g **BONCAKE GRANO SARACENO G.F.**
350 g burro morbido o margarina
500 g uova intere
100 g latte intero

Versare tutti gli ingredienti in planetaria e montare con frusta a palla per circa 4/5 minuti a forte velocità. Versare negli stampi precedentemente unti con apposito staccante e cuocere a 180 °C ca. per circa 35/45 min. (temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno). N.B. nelle forme da 1L pesare 450/500 g di pasta.

B033.V2 BON VANILL

Sacco 15kg x 1

Preparato in polvere per cake e dolci da forno. Ideale per la preparazione di cake, muffins, ciambelle, torte con frutta, tortine, mignon, monoporzioni, tranci. Mantiene in sospensione le farciture in pezzi (gocce di cioccolato, Paradise Cresco, ecc.). Può essere farcito a piacere.

plus prodotto

- **ELEVATO VOLUME DOPO LA COTTURA**
- **SEMPLICE E PERSONALIZZABILE**
- **SOFFICITÀ**

PER UNA TEGLIA 60X40 CM:

1200 g **BON VANILL**
600 g olio di semi
700 g uova intere

Montare gli ingredienti in planetaria con frusta a palla a media velocità per 3 min. Colare negli stampi precedentemente unti con Formstac e cuocere a 180°C per 30 min. (con valvola e tiraggio dell'aria chiusi per i primi 15 min.)

P117.V1 MUFFIN SOFT

Cartone 10kg x 1

Preparato in polvere per pasticceria. Ideale per la preparazione di muffins semplici, con frutta e farciture in pezzi (gocce di cioccolato, Paradise Cresco, ecc.). Per ciambelle decorate con frutta da cuocere nelle classiche forme.

plus prodotto

- **OTTIMO SVILUPPO**
- **SEMPLICE E VELOCE**
- **PERSONALIZZABILE**

RICETTA

1000 g **MUFFIN SOFT**
550 g uova
500 g olio di semi
100 g acqua

Mettere tutti gli ingredienti in planetaria e montare a bassa velocità per 3 minuti. Versare negli appositi stampi e cuocere a circa 190°C (20-25 minuti per stampi da 60 g o 35-40 minuti per stampi da 110 g)

E282.V1 BISQUISIT GLUTEN FREE

Sacchetto 1kg x 5

Preparato in polvere gluten free per Pan di Spagna. Ideale per la preparazione di basi di Pan di Spagna, arrotolati, omelletes, margherite, sabbiose, ecc.

plus prodotto

- **SENZA GLUTINE**
- **STRUTTURA SOFFICE ED ELASTICA**
- **OTTIMO SAPORE**

RICETTA:

1000 g **BISQUISIT G.F.**
800 g uova intere
200 g acqua

Versare tutti gli ingredienti in planetaria e montare con frusta a palla per circa 3/4 minuti a forte velocità. Versare negli stampi e cuocere a 180 °C ca. per circa 15 minuti (temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno).

E283.V1 MARGHERITA GLUTEN FREE

Sacchetto 1kg x 5

Preparato in polvere gluten free per cakes e dolci da forno. Ideale per la preparazione di plumcake, cake, frangipane, muffins, ciambelle, torte con frutta, tortine, mignon, monoporzioni, tranci, biscotteria. Mantiene in sospensione le farciture in pezzi (gocce di cioccolato, Paradise Cresco, ecc.). Può essere farcito a piacere.

plus prodotto

- **SENZA GLUTINE**
- **SEMPLICE, VELOCE E VERSATILE**
- **ELEVATO VOLUME DOPO LA COTTURA**

RICETTA:

1000 g **MARGHERITA G.F.**
350/400 g burro/margarina
500 g uova intere

Versare tutti gli ingredienti in planetaria e montare con frusta a farfalla per circa 3 minuti a velocità media. Versare negli stampi precedentemente unti con apposito staccante e cuocere a 175/180 °C ca. per circa 40-45 min.
N.B. nelle forme da 1L pesare 450/500 g di pasta.

E284.V1 MURBELLA GLUTEN FREE

Sacchetto 1kg x 5

Preparato in polvere gluten free per pasta frolla e biscotteria.

plus prodotto

- **SENZA GLUTINE**
- **FROLLA FRIABILE E GUSTOSA**
- **LAVORABILE DA SUBITO**
- **MANTIENE LA FORMA IN COTTURA**

RICETTA:

1000 g **MURBELLA G.F.**
350 g burro
100 g uova intere
100 g acqua

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a farfalla a velocità medio bassa fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciare riposare per circa 10 minuti e procedere con la formatura. Cuocere a 175/180°C per circa 15-20 min. (temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno).

PREPARATI PER LIEVITATI DOLCI E SALATI

P701.V1 CRE-S PLUS

Sacco 15kg x 1

Preparato in polvere per lievitati salati. Ideale per la preparazione di croissant salati, focacce, pizzette, pizze, panini al latte, sandwich, panettone salato, pan carrè, snack, grissini, sfogliata, maritozzi, ecc.

plus prodotto

- **VELOCE E PERFORMANTE**
- **MOLTO VERSATILE**

PER CROISSANT SALATI:

1000 g **CRE-S PLUS**
30/50 g lievito di birra
450 g acqua
300 g burro per sfoglia o margarina

Impastare Cre-S Plus, lievito e acqua fino ad ottenere una massa liscia ed asciutta. Lasciare quindi riposare in frigorifero per ca. 40 minuti. Stendere la pasta e posizionare il burro o la margarina non freddi. Dare due pieghe a quattro o tre pieghe a tre o come di consueto. Formare i croissant. A piena lievitazione cuocere a 200°C per ca.15-20 minuti.

P699.V1 CRE-L PLUS

Sacco 15kg x 1

Preparato in polvere per lievitati dolci. Ideale per la preparazione di paste lievitate tipo brioches, croissant, veneziane, trecce, focacce dolci, panfrutto, panini, danesi, girelle, kranz, ecc.

plus prodotto

- **BUONO SVILUPPO**
- **STRUTTURA AREATA**
- **VELOCE PREPARAZIONE**

PER PASTA DANESE/ CROISSANT:

1000 g **CRE-L PLUS**
400/450 g acqua
30/40 g lievito di birra
300 g margarina per sfoglia o burro

Impastare i primi 3 ingredienti fino ad ottenere una massa liscia ed omogenea, lasciare riposare l'impasto per circa 40 min. in frigorifero. Stendere l'impasto e sistemare su una metà la margarina o il burro per la sfoglia non freddi. Coprire e dare due pieghe a quattro, o tre pieghe a tre, o come d'abitudine. Stendere la pasta e formare le pezzature. Lasciare lievitare. Mettere per 10 min. a temperatura ambiente prima di infornare. Lucidare e guarnire a piacere prima di cuocere come d'abitudine.

P700.V1 CRE-L 50 PLUS

Sacco 15kg x 1

Preparato in polvere per lievitati dolci. Ideale per la preparazione di paste lievitate tipo brioches, croissant, veneziane, trecce, focacce dolci, panfrutto, panini, danesi, girelle, kranz, ecc.

plus prodotto

- **BUONO SVILUPPO**
- **STRUTTURA AREATA**
- **CROSTA REGOLARE E POROSITÀ UNIFORME**

PER CROISSANT:

1000 g **CRE-L 50 PLUS**
800 g acqua
60/80 g lievito di birra
600 g margarina per sfoglia o burro
1000 g farina "00" per paste lievitate W300-320

Impastare i primi 4 ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia, lasciare riposare l'impasto per circa 40 minuti in frigorifero. Stendere l'impasto e sistemare su una metà la margarina o il burro non freddi. Coprire e dare due pieghe a quattro, o tre pieghe a tre, o come d'abitudine. Tirare, formare e lasciare lievitare per 90 minuti a 30°C circa in cella di lievitazione. Prima di infornare lasciare a temperatura ambiente per circa 10 minuti. Lucidare, guarnire e cuocere come d'abitudine.

R225.V1 READY CROI

Sacco 10kg x 1

Preparato in polvere per Croissant, Brioches e lievitati dolci. Ideale per la preparazione di paste lievitate tipo brioches, croissants, veneziane, treccine, savaren, ecc.

plus prodotto

- **PRODOTTO COMPLETO E VERSATILE**
- **STRUTTURA AREATA E LEGGERA**
- **TEMPI DI RIPOSO CORTI E RISULTATO COSTANTE**

PER CROISSANT:

1000 g **READY CROI**
400 g acqua
30-40 g lievito di birra

PER LAMINARE:
300 g di burro o margarina per kg di impasto

Impastare Ready Croi, lievito e acqua fino ad ottenere un impasto liscio e setoso; lasciar riposare per circa 15 min. Stendere la pasta, porre al centro la margarina spianata (o il burro) e ripiegare la pasta su di essa chiudendo sui bordi. Sfogliare dando tre pieghe a tre (per una maggiore sfogliatura, una a tre e una a quattro). Lasciar riposare 5 min. Stendere l'impasto ad una altezza di circa 3 mm, tagliare e formare. Lasciare lievitare per circa 80/90 min. ad una temperatura di circa 28-30°C con umidità relativa dell'80%. Infornare a 180°C per circa 18/20 min. (il tempo di cottura è riferito ad una pezzatura di 75/80 g). Temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno.

PREPARATI PER LIEVITATI DOLCI E SALATI

P750.V1	MIX ONE	
Sacco 15kg x 1	Preparato in polvere per Panettone, Colomba, Pandoro. Ideale anche per la preparazione di torta di Rose, Pan dolce genovese, Gubana, Bisciola valtellinese e lievitati in generale che richiedano lunghe fermentazioni.	
plus prodotto	• **CON MATERIE PRIME PERFETTAMENTE BILANCIATE** • **SVILUPPO, AROMA E SHELF-LIFE INEGUAGLIABILI** • **OTTIMA STRUTTURA**	
PER PANETTONE:	**VISITA IL NOSTRO CANALE YOUTUBE**	

B279.V1	MIX ONE NATURE	
Sacco 15kg x 1	Preparato in polvere Clean Label per Panettone, Colomba, Pandoro. Adatto anche per lievitati da ricorrenza vegani e senza lattosio.	
plus prodotto	• **MIX CLEAN LABEL, SENZA EMULSIONANTI E ALTRI ADDITIVI** • **CON MATERIE PRIME PERFETTAMENTE BILANCIATE** • **CON AROMA NATURALE**	
PER PANETTONE:	**VISITA IL NOSTRO CANALE YOUTUBE**	

R140.V2	LIEVITO NATURALE IN POLVERE	
Sacchetto 1kg x 5	Lievito madre naturale in polvere per impasti lievitati. Ideale per prodotti da forno in genere in cui sia necessario lievito naturale. Conferisce al prodotto finito gusto, sviluppo e alveolatura.	
plus prodotto	• **LIEVITO MADRE SECCO INATTIVO** • **MIGLIORA SAPORE, FRAGRANZA E DIGERIBILITÀ DEI LIEVITATI** • **CONFERISCE SVILUPPO E ALVEOLATURA**	
PER CROISSANT:	30/50 g **LIEVITO NATURALE** 1000 g farina q.b. lievito di birra secondo necessità	L'impiego del Lievito Naturale è in funzione alla tipologia di lavorazione voluta. Miscelare a secco il Lievito Naturale con la farina ed aggiungere agli ingredienti della ricetta.

PREPARATI PER BIGNÈ E FRITTI

R127.V1 PRONTO BIGNÈ

Sacco 10kg x 1

Preparato completo in polvere per bignè. Ideale per la preparazione di bignè ed éclairs, dischi di bigné per torte.

plus prodotto

- **SEMPLICE E VELOCE DA REALIZZARE**
- **OTTIMO SVILUPPO**

PER BIGNÈ/ ÉCLAIRS:

1000 g **PRONTO BIGNÈ**
1500 g acqua 50-60°C

Impastare gli ingredienti in planetaria attrezzata con frusta a farfalla per 5 min. a media velocità. La temperatura ottimale dell'impasto deve essere tra i 35-45°C. Colare l'impasto su teglie unte o foderate con carta da forno. Cuocere in forno ad una temperatura tra i 190-210°C, con valvola e tiraggio dell'aria aperti per 20-25 min. in base alle pezzature.

B249.V1 SPRITZQUICK

Sacco 15kg x 1

Preparato completo in polvere. Ideale per la preparazione di frittelle, ciambelle, zeppole, frittelle alla ricotta, al riso, alle mele, ecc.

plus prodotto

- **ASSORBE POCHISSIMO OLIO DURANTE LA COTTURA**
- **STRUTTURA VUOTA E AREATA**
- **MANTIENE BENE LA FORMA**

PER FRITTELLE E FRITTELLE FARCITE:

1000 g **SPRITZQUICK**
2000 g acqua ca. 20°C

PER COLATRICI AUTOMATICHE:

1000 g **SPRITZQUICK**
2200 g acqua 20°C

Impastare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a farfalla per 2 minuti a media velocità. Lasciare riposare l'impasto per 20 minuti. Colare e friggere a 170-180°C per 7 minuti. Farcire a piacere.

B101.V2 NUVOLA PLUS

Sacco 15kg x 1

Preparato in polvere ideale per la preparazione di krapfen, bomboloni e dolci tipici di Carnevale.

plus prodotto

- **BUONO SVILUPPO**
- **POROSITÀ UNIFORME**
- **CROSTA REGOLARE E STRUTTURA AREATA**

RICETTA:

1000 g **NUVOLA PLUS**
200 g uova intere
250/275 g acqua fredda
60/70 g lievito di birra

Impastare gli ingredienti nella spirale per 2 min. in prima velocità e 6 in seconda. Temperatura ideale dell'impasto 25-28°C.
1. Senza riposo preparare i panetti da 1200 g e lasciare lievitare per circa 15 minuti.
2. Nella spezzatrice arrotondatrice formare i Krapfen. A piena lievitazione in cella umida, togliere e lasciare riposare per la formazione della pelle per circa 10 minuti prima di friggere.
3. Temperatura dell'olio 170-175°C. Cuocere senza coperchio.

B247.V1 BRAUN'S QUARKBALLCHEN

Sacco 15kg x 1

Preparato in polvere ideale per la preparazione di castagnole, ciambelle, zeppole, frittelle, frittelle alla ricotta, al riso, alle mele, ecc.

plus prodotto

- **CON FORMAGGIO QUARK**
- **ASSORBE POCHISSIMO OLIO DURANTE LA COTTURA**
- **MANTIENE BENE LA FORMA**

RICETTA:

1000 g **BRAUN'S QUARKBALLCHEN**
1200 g acqua a temp. ambiente

Impastare in planetaria attrezzata con frusta a foglia per 2-3 min. a media velocità, finché l'impasto risulti essere liscio. Lasciar riposare coperto per 10 minuti. Con un porzionatore da gelato colare nell'olio. Friggere a circa 165/175° C per circa 10 minuti. Girare frequentemente durante la frittura. Dopo cottura, ancora calde, girare nello zucchero. Se desiderato farcire le frittelle con crema pasticcera fresca.
N.B. Si consiglia di aromatizzare la massa con circa 10 g di Cresco Aroma Limone, Arancio o Vaniglia.

SPECIALITÀ (ALTRI PRODOTTI DA FORNO)

B028.V2 OVOSIL

Sacchetto 0,6kg x 5

Preparato in polvere per spumiglie, meringhe, ecc. Ideale per la preparazione di tutti gli impasti con presenza di albume montato.

plus prodotto

- **CON ALBUME IN POLVERE**
- **FACILE, VELOCE E SICURO**
- **ADATTABILE A TUTTE LE LAVORAZIONI CHE RICHIEDONO ALBUME**

PER MERINGA:

1000 g acqua tiepida (25-35°C)
80/100 g **OVOSIL**
2000 g zucchero

Montare in planetaria con frusta a palla a forte velocità per 6 min. È importante che il recipiente e la frusta siano senza tracce di grasso.

P003.V1 COCCO BELLO

Sacchetto 1kg x 5

Preparato in polvere per pasticceria al cocco. Ideale per la preparazione di biscotteria artigianale, crostate di frutta con cocco, torte e cake al cocco, tranci al cocco e cioccolato.

plus prodotto

- **RICCO DI COCCO**
- **FRESCHEZZA OTTIMALE NEL TEMPO**
- **SEMPLICE E VELOCE**

GLUTEN FREE

PER BISCOTTI AL COCCO:

1000 g **COCCO BELLO**
250 g acqua a 30°

Mescolare il preparato con l'acqua in planetaria con frusta a farfalla a bassa velocità. Lasciare riposare l'impasto per 20 - 30 minuti. Colare la massa su teglia o su carta. Cuocere a 180/200°C con platea al minimo.

B009.V1 BIENEX — Sacchetto 0,6kg x 12
B009.V3 BIENEX — Cartone 10kg x 1

Preparato in polvere per croccante. Ideale per la preparazione di croccante, barrette, ecc. con nocciole, mandorle, cereali soffiati, fiocchi di cereali, cacao, caffè in polvere, panna in polvere, ecc. Può essere modellato per la realizzazione di composizioni varie.

plus prodotto

- **OTTIMO GUSTO**
- **OTTIMA CROCCANTEZZA**
- **SEMPLICE E VELOCE**

RICETTA:

300 g **BIENEX**
150 g scaglie o filetti di mandorle

Mescolare a secco il Bienex con le mandorle, stendere in modo uniforme negli anelli o sulla teglia foderati e cuocere direttamente. Temperatura di cottura: 200°C. Tempo di cottura: 5-8 min.

P100.V1 PREMIX GHIACCIA

Sacchetto 1kg x 5

Preparato in polvere per la ghiaccia di prodotti da forno. Ideale per la preparazione di ghiaccia per Panettoni, Colombe, focacce, brioches, ecc. Per decorazione di bigné, pasta sfoglia. Per farcitura e glassatura di biscotti di frolla. Per la preparazione di "brutti e buoni".

plus prodotto

- **AROMATIZZATO**
- **SEMPLICE E VELOCE**
- **NON RICHIEDE ALBUME FRESCO**

RICETTA:

1000 g **PREMIX GHIACCIA**
200/250 g acqua fredda

Mescolare il preparato con l'acqua in planetaria e montare con frusta a palla. Applicare sui dolci lievitati con sacchetto e bocchetta. N.B. La quantità di acqua determina una ghiaccia più o meno morbida da colare o spalmare.

P678.V1 MIX CREPES DOLCI

Sacchetto 1kg x 5

Preparato in polvere per crepes dolci. Ideale per la preparazione di crèpes dolci in pasticceria, nella ristorazione collettiva, ecc. Congelabile per un utilizzo successivo.

plus prodotto

- **SEMPLICE E VELOCE**
- **STRUTTURA UNIFORME ED ELASTICA**
- **PERSONALIZZABILE**

RICETTA:

1000 g **MIX CREPES DOLCI**
1000 g acqua fredda

Diluire il preparato nell'acqua. Cuocere sulla piastra.

SPECIALITÀ (ALTRI PRODOTTI DA FORNO)

B233.V1 CHEESEQUICK

Cartone
5kg x 1

Preparato in polvere per Swiss e American Cheesecake e torte. Ideale anche per la preparazione di dolci allo yogurt o al formaggio (mascarpone, ricotta, formaggio spalmabile, ecc.)

plus prodotto

- **UTILIZZO A FREDDO**
- **CON FORMAGGIO QUARK**
- **MONTATA STABILE E LEGGERA**

RICETTA:

500 g **CHEESEQUICK**
50–150 g zucchero
500 g acqua
850 g formaggio cremoso

Mescolare Cheesequick con lo zucchero e sciogliere in acqua tiepida (45°C). Aggiungere gli altri ingredienti e montare ad alta velocità per circa 3 minuti.

B068.V1 RICOTTO

Cartone
10kg x 1

Preparato in polvere per dolci al formaggio. Ideale per realizzare creme al formaggio da cuocere in forno e per torte alla ricotta, allo yogurt, ecc.

plus prodotto

- **STRUTTURA CREMOSA**
- **PERSONALIZZABILE**

PER 4 TORTE DI RICOTTA Ø 18 CM:

600 g **RICOTTO**
2000 g ricotta
500 g uova
700 g acqua
300 g zucchero
700 g panna già montata

Montare in planetaria per pochi minuti. Aggiugere la panna e incorporare. Versare la massa negli anelli foderati di frolla semicotta. Cuocere a 220°C. Tempo di cottura totale 40 minuti circa.

P001.V1 CREMOVO

Sacchetto
1kg x 10

Preparato in polvere per farcitura da forno alla crema. Da utilizzare nei dolci da forno come copertura finale o come farcitura abbinato alla frutta fresca, alla frutta sciroppata, a confetture, ecc.

plus prodotto

- **PREPARAZIONE FACILE, VELOCE, ISTANTANEA**
- **GUSTO PERSONALIZZABILE**
- **STABILE AL TAGLIO**

GLUTEN FREE

RICETTA:

400 g **CREMOVO**
600 g acqua

Stemperare il preparato in acqua e far riposare la crema ottenuta per circa 10 minuti prima dell'utilizzo. Foderare con pasta frolla le tortiere. Farcire a piacere con frutta fresca, sciroppata, visciole, ecc. Versare la crema ottenuta sulla frutta senza coprirla completamente. Cuocere a 200°C per circa 30 - 40 minuti.

PRODOTTI COMPLEMENTARI

R007.V1 FORMSTAC (400 ML)

Bomboletta
1 x 12

Staccante spray per forme. Ideale per teglie, stampi, padelle per prodotti di pasticceria, panetteria, ecc. Coadiuvante tecnologico ad uso professionale. Mantiene pulita la superficie della teglia, stampo, ecc. dopo la cottura. Rappresenta un sistema di preparazione igienico e veloce senza problemi di irrancidimento. Non altera il sapore del prodotto cotto.

plus prodotto

- **STACCANTE SPRAY**

DOSAGGIO INDICATIVO: Q.B.

Agitare bene prima dell'uso. Spruzzare uno strato sottile ed omogeneo a 25-30 cm dalla superficie. In caso di non fuoriuscita del prodotto, lavare l'ugello con acqua calda.

R007.V9 AGRANO (600 ML)

Bomboletta
1 x 6

Spray staccante. Ideale per teglie, stampi, padelle per prodotti di pasticceria, panetteria, ecc. Coadiuvante tecnologico ad uso professionale.

plus prodotto

- **STACCANTE SPRAY**

DOSAGGIO INDICATIVO: Q.B.

Agitare bene prima dell'uso. Tenere in posizione verticale e spruzzare uno strato sottile ed omogeneo sulla superficie da ungere.

P018.V1 LEVIBOND

Sacchetto
1kg x 5

Agente lievitante in polvere per pasticceria. Ideale per tutta la pasticceria in generale in cui sia necessario lievito chimico.

plus prodotto

- **AGENTE LIEVITANTE**
- **PERFETTO E COSTANTE SVILUPPO DEI PRODOTTI**
- **ADATTO ALLE MONTATE DI PLUMCAKE E FROLLA**

DOSAGGIO INDICATIVO: 10/15 g per 500 g di farina

Miscelare a secco il Levibond con la farina ed aggiungere agli ingredienti della ricetta voluta.

R016.V1 BRILLO

Bomboletta
(400 ml) 1 x 12

Gomma lacca lucidante spray per alimenti. Ideale per il trattamento in superficie di alimenti per i quali ne è consentito l'impiego.

plus prodotto

- **PROTEGGE LE PREPARAZIONI DALL'UMIDITÀ**
- **ADATTO ANCHE COME FISSANTE PER COLORANTI IN POLVERE SU CIOCCOLATO**

DOSAGGIO INDICATIVO: Q.B.

Agitare bene la bombola prima dell'uso. Spruzzare uno strato sottile ed omogeneo a 25-30 cm dalla superficie con movimento rotatorio senza gocciolare.

P043.V1 MORBIT

Tanica
14kg x 1

Sciroppo con funzione edulcorante ed umidificante. Ideale per prodotti dolciari da forno a lievitazione naturale (brioches) o con lievito chimico; per biscotteria in genere; per ripieni di pralineria e pasta di mandorle. Ideale anche per frutta Martorana, panna montata, ecc.
Aumenta l'acqua legata nel prodotto dolciario conferendo una maggiore stabilità del prodotto alla disidratazione (perdita di umidità) con conseguente conservazione della fraganza del prodotto finito.

plus prodotto

- **SCIROPPO CON FUNZIONE DOLCIFICANTE**
- **CAPACITÀ DI MANTENERE L'UMIDITÀ ALL'INTERNO DEL PRODOTTO FINITO**

DOSAGGIO INDICATIVO: 25 - 30% in sostituzione allo zucchero

Sostituire la quantità di zucchero desiderata in base alla tipologia di lavorazione voluta. Aggiungere il Morbit e lavorare come di consueto.

PRODOTTI COMPLEMENTARI

P086.V1	KOBI	
Sacchetto 1kg x 5	Preparato in polvere per addensare. Addensante a freddo resistente alla surgelazione ed alla cottura, indicato per creme da farcitura, toppings per pizza, succhi e polpa di frutta per farcitura, ripieni di frutta, mousse salate, ecc.	
plus prodotto	• **ADDENSANTE A FREDDO** • **RESISTENTE ALLA COTTURA E ALLA CONGELAZIONE** • **STABILE ALLA SINERESI**	GLUTEN FREE
PER SUCCHI:	100/130 g **KOBI** 200/300 g zucchero 1000 g succo	Mescolare il Kobi con lo zucchero o il sale, quindi mescolare al succo o alla passata di pomodoro.
PER POMODORO:	100 g **KOBI** 3000 g passata di pomodoro q.b. sale	

EMULSIONANTI E MIGLIORATORI

A011.V1	JILK	
Secchio 5kg x 1	Emulsionante in pasta per pasticceria. Ideale per paste montate (Pan di Spagna, cake, etc.), paste frolle (rende la pasta più plastica e omogenea), paste lievitate (impasto più liscio, miglior freschezza).	
plus prodotto	• **AUMENTA LA FRESCHEZZA DEL PRODOTTO FINITO** • **SIA PER PRODOTTI DA FORNO, SIA A FREDDO**	GLUTEN FREE

DOSAGGIO INDICATIVO: 3% sulla massa totale

A027.V1	SUPER JILK	
Secchio 5kg x 1	Emulsionante in pasta per pasticceria. Ideale per paste montate (Pan di Spagna, Cake, etc.), paste frolle (rende la pasta più plastica e omogenea), paste lievitate (impasto più liscio, miglior freschezza).	
plus prodotto	• **AUMENTA LA FRESCHEZZA DEL PRODOTTO FINITO** • **AIUTA E VELOCIZZA LE PREPARAZIONI MONTATE**	GLUTEN FREE

DOSAGGIO INDICATIVO: 2% sulla massa totale

A012.V1	AROFROST	
Sacco 8kg x 1	Miglioratore in polvere per paste lievitate. Ideale per impasti di pane, pane in cassetta, paste danesi, paste brioches, panettone, etc. Per lievitati da cuocere subito, per lievitati da conservare e cuocere giorno per giorno, per lievitati da congelare e cuocere a distanza di mesi.	
plus prodotto	• **MIGLIORA VOLUME E STRUTTURA DEL PRODOTTO FINITO** • **PROLUNGA LA FRESCHEZZA**	

DOSAGGIO INDICATIVO:
- 1% sul peso della farina per impasti pronti all'uso
- 2-3% sul peso della farina per impasti da congelare

L018.V1 AMANDALINE

Secchio 12kg x 1

Preparato in pasta per petit four, farcitura di torte e copertura basi per torta delizia, pronto all'uso. Ideale anche per biscotteria, pasticceria da tè e pralineria. Con il 32% di mandorle.

plus prodotto

- **32% DI MANDORLE**

GLUTEN FREE

PER PETIT FOURS: Q.B.

Colare la pasta sulle teglie nelle forme desiderate. Lasciare riposare per circa 12 ore. Cuocere a 220° C per circa 15 minuti.

L003.V1 BASE MARZAPANE BITTER 50

Cartone 12,5kg x 1

Base in pasta per marzapane per petit four, pasticceria da tè e torte delizia. Ideale anche per biscotteria, pralineria e farcitura. Con il 27% di armelline e il 25% di mandorle.

plus prodotto

- **27% DI ARMELLINE**
- **25% DI MANDORLE**

GLUTEN FREE

RICETTA:

1000 g **BASE MARZAPANE BITTER 50**
350/800 g zucchero
200/250 g albume
50 g miele

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a foglia o gancio. Colare la pasta nelle forme desiderate. Lasciare riposare durante la notte e cuocere a 220° - 230° C per pochi minuti. Per la lavorazione a crudo: aggiungere zucchero a velo in quantità variabili per ripieni, praline, frutta martorana o pasta mandorla per decorazione.

L002.V1 BASE MARZAPANE ITALIA

Cartone 12,5kg x 1

Base in pasta per marzapane per petit four, pasticceria da tè e torte delizia. Ideale anche per torte, pralineria e farcitura. Con il 52% di mandorle.

plus prodotto

- **52% DI MANDORLE**

GLUTEN FREE

RICETTA:

1000 g **BASE MARZAPANE ITALIA**
350/800 g zucchero
200/250 g albume
50 g miele

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a foglia o gancio. Colare la pasta nelle forme desiderate. Lasciare riposare durante la notte e cuocere a 220° - 230° C per pochi minuti. Per la lavorazione a crudo: aggiungere zucchero a velo in quantità variabili per ripieni, praline, frutta martorana o pasta mandorla per decorazione.

L023.V1 BASE MARZAPANE STANDARD

Cartone 12,5kg x 1

Base in pasta per marzapane per petit four, pasticceria da tè e dolci tradizionali. Ideale anche per torte, biscotteria, torta delizia, farcitura, pralineria. ecc. Con il 52% di mandorle.

plus prodotto

- **52% DI MANDORLE**

GLUTEN FREE

RICETTA:

1000 g **BASE MARZAPANE STANDARD**
350/800 g zucchero
200/250 g albume
50 g miele

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a foglia o gancio. Colare la pasta nelle forme desiderate. Lasciare riposare durante la notte e cuocere a 220° - 230° C per pochi minuti.

L001.V1 BASE PERSIPANE

Cartone 12,5kg x 1

Base in pasta per marzapane per petit fours, pasticceria da tè e torta delizia. Ideale anche per torte, biscotteria, farcitura, pralineria, ecc. Con il 50% di armelline.

plus prodotto

- **50% DI ARMELLINE**
- **NON CONTIENE ADDITIVI NÉ CONSERVANTI**

GLUTEN FREE

RICETTA:

1000 g **BASE PERSIPANE**
350/800 g zucchero
200/250 g albume
50 g miele

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a foglia o gancio. Colare la pasta nelle forme desiderate. Lasciare riposare durante la notte e cuocere a 220° - 230° C per pochi minuti.

PASTE DI MANDORLA

L015.V2	MARZAPANE MOD
Cartone 5kg (5 panetti x 1kg)	Marzapane da modellare per lavorazioni a crudo. Ideale per modellaggio di animaletti e frutta di marzapane. Per pralineria e farcitura di noci, datteri, ecc. Per copertura di torte e dolci tipici. Con il 35% di mandorle.
plus prodotto	• **35% DI MANDORLE**
DOSAGGIO INDICATIVO:	Q.B.

L028.V1	MARZAPANE PASTA REALE
Cartone 12,5kg x 1	Marzapane pronto all'uso. Ideale per la preparazione di petit four, torte, biscotteria, pasticceria da tè, torta delizia ecc. Ideale anche per pralineria e farcitura. Con il 26% di mandorle.
plus prodotto	• **26% DI MANDORLE**
DOSAGGIO INDICATIVO:	Q.B.

PASTE DI MANDORLA

R001.V1	MANDOLPAN	
Cartone 15kg x 1	Pasta al gusto di mandorla per pasticceria. Per la preparazione di biscotteria (Amaretti, Ricciarelli, Petit four, Amaretti morbidi e secchi, Baci di dama, Ricci Del Sud, Cuore Di Amarena, Maddalene, Fave Dei Morti, Mandorla Rustica). Per la preparazione di torte (Ciambelle Frangipane, Torta Pizzicotto, Torta Delizia, Fior Di Mandorla, Caprese, Torta cioccolato e marzapane, Frangipane). In gelateria per la preparazione di granite e semifreddi.	
plus prodotto	• **OTTIMO SOSTITUTO DELLA PASTA DI MANDORLE** • **MISCELABILE CON "BASE MARZAPANE"**	
RICETTA:	1000 g **MANDOLPAN** 100 g ca. albume	Mescolare il Mandolpan con albume e colare a piacere.

MANDORLE

L030.V1	MANDORLE A SCAGLIE
Cartone 12,5kg (6,25kg x 2)	Mandorle a scaglie da includere in impasti da forno. Ideale per cestini di croccante, per decorazione ante e post forno di pasticceria e decorazione per gelateria.
plus prodotto	• **PRONTE ALL'USO**
UTILIZZO:	Dosaggio a piacere

CREME

PREPARATI PER CREME ISTANTANEE A FREDDO

R012.V1 KLK

Sacco 10kg x 1

Preparato in polvere per crema di pasticceria. Preparazione a freddo. Ideale per farciture di torte alla frutta, dolci da forno, crostate, fagottini, sfoglia, ecc. Per creme da congelare, chantilly, bavaresi, in combinazione con la panna e salse di crema da versare. Può essere aromatizzato a piacere. Stabile alla congelazione e alla cottura.

plus prodotto

- **PER CREMA DAL GUSTO DELICATO E PULITO**
- **STABILE IN COTTURA E IN CONGELAZIONE**

GLUTEN FREE

RICETTA:

400 g **KLK**
1000 g acqua

Con latte:
350 g **KLK**
1000 g latte

Sbattere gli ingredienti per 2 minuti in planetaria con frusta a palla a forte velocità. Per crema resistente alla cottura si consiglia un dosaggio di 400 g/litro acqua.

R152.V1 KI

Sacco 10kg x 1

Preparato in polvere per crema di pasticceria. Preparazione a freddo. Ideale per farciture, torte di frutta, dolci da forno, crostate, fagottini, sfoglia alla crema, ecc. Può essere personalizzata con: limone, vaniglia, cacao, caffè, panna montata, chantilly, ecc. Per creme da congelare e chantilly, bavaresi in combinazione con la panna e salse di crema da versare.

plus prodotto

- **INDICATO PER CREMA PASTICCERA**
- **AROMATIZZABILE**
- **STABILE IN COTTURA E IN CONGELAZIONE**

GLUTEN FREE

RICETTA:

400 g **KI**
1000 g acqua

Con latte:
350 g **KI**
1000 g latte

Sbattere la crema per 2 minuti in planetaria con frusta a palla a massima velocità fino ad ottenere la consistenza ideale. La crema ottenuta è idonea per la realizzazione di dolci da forno e da congelare.

P070.V1 CREM

Sacco 15kg x 1

Preparato in polvere per crema dessert di latte a freddo. Ideale per farciture, torte di frutta, dolci da forno, crostate, fagottini, sfoglia alla crema, ecc. Può essere personalizzata con: limone, vaniglia, cacao, caffè, panna montata, chantilly, ecc. Per creme da congelare e chantilly, bavaresi in combinazione con la panna e salse di crema da versare.

plus prodotto

- **PERSONALIZZABILE**

GLUTEN FREE

RICETTA:

350/400 g **CREM**
1000 g acqua o latte

Sbattere la crema per alcuni minuti con la frusta o in planetaria fino ad ottenere la consistenza ideale. N.B. La crema è idonea per la realizzazione di dolci da forno e da congelare.

E340.V1 KE

Sacco 10kg x 1

Preparato in polvere per crema di pasticceria a freddo. Ideale per farciture, torte alla frutta, dolci da forno, crostate, fagottini, sfoglia alla crema. Per creme da congelare e chantilly, bavaresi in combinazione con la panna e salse di crema da versare. La crema ottenuta è resistente alla cottura e congelabile.

plus prodotto

- **COLOR GIALLO TUORLO**
- **STRUTTURA LISCIA E LUCIDA**
- **RESISTENTE ALLA COTTURA E CONGELABILE**
- **RICCA DI LATTE**

GLUTEN FREE

RICETTA:

400 g **KE**
1000 g acqua

Con latte:
350 g **KE**
1000 g latte

Versare il mix nell'acqua/latte. Lavorare energicamente con la frusta o in planetaria alla massima velocità per alcuni minuti. Lasciare riposare per 3-4 minuti e rimescolare per ottenere una struttura liscia ed omogenea.

PREPARATI PER CREME A CALDO

P033.V1 — CREMÒ

Sacco 15kg x 1

Preparato in polvere per crema a caldo. Ideale per la preparazione di crema pasticcera per pastorizzatori o preparazioni tradizionali.

plus prodotto

- **MISCELA DI AMIDI CON STABILIZZANTI**
- **CREMA PIÙ LISCIA E STABILE**
- **EVITA LA SINERESI**

RICETTA:

80/100 g **CREMÒ**
1000 g latte
350 g zucchero
q.b. tuorlo d'uovo

Procedere come per la crema tradizionale.

P142.V1 — VELVET PASTICCERA

Sacchetto 1kg x 5

Preparato in polvere per crema. Ideale per la preparazione di crema pasticcera a caldo per pastorizzatori o preparazioni tradizionali.

plus prodotto

- **CONSENTE DI OTTENERE UNA CREMA SPALMABILE E VELLUTATA**
- **AUMENTA LA SUA CONSERVABILITÀ**
- **STRUTTURA FINE E CREMOSITÀ PROLUNGATA NEL TEMPO**

GLUTEN FREE

RICETTA:

100 g **VELVET PASTICCERA**
900 g acqua
130 g amido
400 g zucchero

n.2 tuorli d'uovo (facoltativi per una crema più ricca)

Sciogliere il mix premiscelato con l'amido e lo zucchero nell'acqua (aggiungere i tuorli per la ricetta più ricca), portare a bollore mantenendo mescolata la massa fino a che la crema si è addensata.

CREME PRONTE ALL'USO

E327.V2 — BRAUNCREM LIMONE

Secchio 3kg x 2

Crema pronta all'uso, gusto limone, con consistenza e dolcezza tipica della crema artigianale. Ideale per farciture, torte di frutta, dolci da forno, crostate, fagottini, sfoglia alla crema. Per creme da congelare, chantilly, bavaresi in combinazione con la panna e salse di crema da versare.

plus prodotto

- **CON SUCCO DI LIMONE**
- **GUSTO PIENO E RICCO**
- **STABILE ALLA COTTURA E ALLA CONGELAZIONE**

GLUTEN FREE

UTILIZZO: Dosaggio a piacere.

E328.V1 — BRAUNCREM VANIGLIA

Secchio 6kg x 2

Crema pronta all'uso, gusto vaniglia, con consistenza e dolcezza tipica della crema artigianale. Ideale per farciture, torte di frutta, dolci da forno, crostate, fagottini, sfoglia alla crema. Per creme da congelare, chantilly, bavaresi in combinazione con la panna e salse di crema da versare.

plus prodotto

- **GUSTO PIENO E RICCO**
- **STABILE ALLA COTTURA E ALLA CONGELAZIONE**

UTILIZZO: Dosaggio a piacere.

E331.V2 — BRAUNCREM CARAMEL SALÉ

Secchio 3kg x 2

Crema pronta all'uso, gusto caramello salato, con consistenza e dolcezza tipica della crema artigianale. Ideale per farciture, torte di frutta, dolci da forno, crostate, fagottini, sfoglia alla crema. Per creme da congelare, chantilly, bavaresi in combinazione con la panna e salse di crema da versare.

plus prodotto

- **CON IL 20 % DI ZUCCHERO CARAMELLIZZATO E "FLEUR DE SEL DE LA CAMARGUE"**
- **GUSTO PIENO E RICCO**
- **STABILE ALLA COTTURA E ALLA CONGELAZIONE**

GLUTEN FREE

UTILIZZO: Dosaggio a piacere.

CREME PRONTE ALL'USO

E329.V1 BRAUNCREM CHOCOLATE

Secchio
6kg x 2

Crema pronta all'uso, gusto cioccolato, consistenza e dolcezza tipica della crema artigianale. Ideale per farciture, torte di frutta, dolci da forno, crostate, fagottini, sfoglia alla crema. Per creme da congelare, chantilly, bavaresi in combinazione con la panna e salse di crema da versare.

plus prodotto

- **CON IL 6% DI CACAO**
- **GUSTO PIENO E RICCO**
- **STABILE ALLA COTTURA E ALLA CONGELAZIONE**

GLUTEN FREE

UTILIZZO: Dosaggio a piacere.

E335.V1 BRAUNCREM NOCCIOLCAO

Secchio
3kg x 2

Crema pronta all'uso, gusto cioccolato e nocciola, consistenza e dolcezza tipica della crema artigianale. Ideale per farciture, torte di frutta, dolci da forno, crostate, fagottini, sfoglia alla crema. Per creme da congelare, chantilly, bavaresi in combinazione con la panna e salse di crema da versare.

plus prodotto

- **CON NOCCIOLE E CACAO**
- **GUSTO PIENO E RICCO**
- **STABILE ALLA COTTURA E ALLA CONGELAZIONE**

GLUTEN FREE

UTILIZZO: Dosaggio a piacere.

E336.V1 BRAUNCREM DULCE DE LECHE

Secchio
3kg x 2

Crema pronta all'uso, gusto "Dulce de leche" (toffee), consistenza e dolcezza tipica della crema artigianale. Ideale per farciture, torte di frutta, dolci da forno, crostate, fagottini, sfoglia alla crema. Per creme da congelare, chantilly, bavaresi in combinazione con la panna e salse di crema da versare.

plus prodotto

- **CON 30% DI DULCE DE LECHE**
- **GUSTO PIENO E RICCO**
- **STABILE ALLA COTTURA E ALLA CONGELAZIONE**

GLUTEN FREE

UTILIZZO: Dosaggio a piacere.

E337.V1 BRAUNCREM CAFFÉ

Secchio
3kg x 2

Crema pronta all'uso, gusto caffé, consistenza e dolcezza tipica della crema artigianale. Ideale per farciture, torte di frutta, dolci da forno, crostate, fagottini, sfoglia alla crema. Per creme da congelare, chantilly, bavaresi in combinazione con la panna e salse di crema da versare.

plus prodotto

- **CON CAFFÈ SOLUBILE 100% ARABICA COLOMBIA**
- **GUSTO PIENO E RICCO**
- **STABILE ALLA COTTURA E ALLA CONGELAZIONE**

GLUTEN FREE

UTILIZZO: Dosaggio a piacere.

E338.V1 BRAUNCREM CHEESECAKE

Secchio
3kg x 2

Crema pronta all'uso, gusto cioccolato e nocciola, consistenza e dolcezza tipica della crema artigianale. Ideale per farciture, torte di frutta, dolci da forno, crostate, fagottini, sfoglia alla crema. Per creme da congelare, chantilly, bavaresi in combinazione con la panna e salse di crema da versare.

plus prodotto

- **CON 15% DI MASCARPONE**
- **GUSTO PIENO E RICCO**
- **STABILE ALLA COTTURA E ALLA CONGELAZIONE**

GLUTEN FREE

UTILIZZO: Dosaggio a piacere.

PREPARATI PER ALTRE CREME

B007.V1 BIANKA

Cartone 10kg (2,5kg x 4)

Preparato base per crema burro e torroni morbidi. Può essere aromatizzato a piacere.

plus prodotto

- **PERSONALIZZABILE**
- **UTILIZZO SEMPLICE E VELOCE**
- **IL PRODOTTO OTTENUTO PRESENTA UNA STRUTTURA LISCIA E MOLTO SOFFICE**

RICETTA:

1000 g **BIANKA**
1000 g burro o margarina (montare a neve)
500 g liquido (acqua, uova pastorizzate o succo di frutta)

Aggiungere gradualmente il liquido e montare nuovamente.

B241.V1 BIANKA SOFT

Vaschetta 15kg x 1

Preparato in crema per farcitura. Ideale per la preparazione di creme grasse per farcitura di rollè, biscotteria, corpi cavi, ecc.

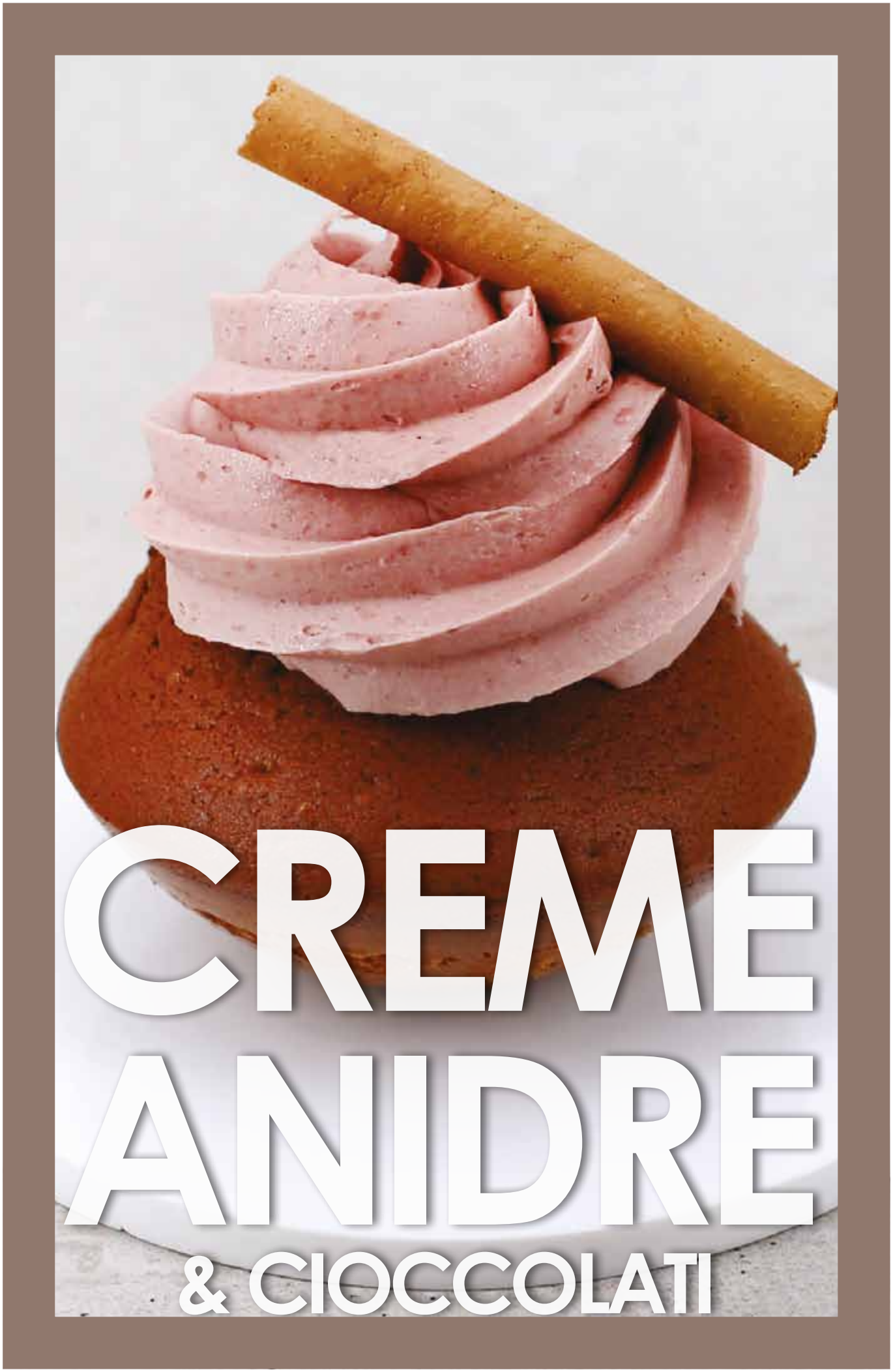
plus prodotto

- **PERSONALIZZABILE**
- **UTILIZZO SEMPLICE E VELOCE**
- **IL PRODOTTO OTTENUTO PRESENTA UNA STRUTTURA LISCIA E MOLTO SOFFICE**

RICETTA:

1000 g **BIANKA SOFT**
1000 g margarina o burro morbido
500 g liquido (uova o sciroppo di acqua e zucchero o succo di frutta)

Montare in planetaria Bianka Soft con margarina o burro e liquidi per circa 8 minuti alla massima velocità.


CREME
ANIDRE
& CIOCCOLATI

CREME ANIDRE DA FARCITURA

P056.V1 COTTOCREM CIOCCOLATO

Secchio 12kg x 1

Crema pronta all'uso per farcitura gusto cioccolato. Ideale come farcitura pre e post forno per crostate, croissant, mignon, ecc. Per aromatizzare creme e panna. Ideale anche come farcitura per biscotteria, arrotolati, torte e come decorazione.

plus prodotto

- **GUSTO CIOCCOLATO**
- **PRONTA ALL'USO**

UTILIZZO: Dosaggio a piacere.

P057.V1 COTTOCREM GIANDUIA

Secchio 12kg x 1

Crema pronta all'uso per farcitura gusto gianduia. Con il 20% di nocciole tostate varietà "Tonda Gentile Trilobata". Ideale come farcitura pre e post forno per crostate, croissant, mignon, ecc. Per aromatizzare creme e panna. Ideale anche come farcitura per biscotteria, arrotolati, torte e come decorazione.

plus prodotto

- **GUSTO GIANDUIA**
- **PRONTA ALL'USO**
- **CON IL 20% DI NOCCIOLE TOSTATE VARIETÀ "TONDA GENTILE TRILOBATA"**

UTILIZZO: Dosaggio a piacere.

P093.V1 CIOCCOCREM NOCCIOLA

Secchio 12kg x 1

Crema pronta all'uso per farcitura gusto nocciola e cacao. Ideale come farcitura pre e post forno per crostate, croissant, mignon, ecc. Per aromatizzare creme e panna. Ideale anche come farcitura per biscotteria, arrotolati, torte e come decorazione.

plus prodotto

- **GUSTO NOCCIOLA E CACAO**
- **PRONTA ALL'USO**
- **CON NOCCIOLE TOSTATE**

UTILIZZO: Dosaggio a piacere.

R183.V1 BRAUNFIL BASIC

Secchio 13kg x 1

Crema per farcitura post forno, gusto gianduia. Ideale per farcire arrotolati, Pan di Spagna, biscotteria, ecc. Per ripieni di croissant, crèpes, waffle, panini, brioches, ecc.
Per scrivere e decorare dolci.

plus prodotto

- **FACILE DA SPALMARE**
- **STRUTTURA CORTA E CREMOSA**
- **USO POST-FORNO**

GLUTEN FREE

UTILIZZO: Dosaggio a piacere.

R184.V1 BRAUNFIL PLUS

Secchio 7kg x 1

Crema per farcitura post forno, gusto gianduia. Ideale per farcire arrotolati, Pan di Spagna, biscotteria, ecc. Per ripieni di croissant, crèpes, waffle, panini, brioches, ecc.
Per scrivere e decorare dolci.

plus prodotto

- **CON IL 14% DI NOCCIOLE**
- **STRUTTURA CORTA E CREMOSA**
- **USO POST-FORNO**

GLUTEN FREE

UTILIZZO: Dosaggio a piacere.

B272.V1 KERMAN CREAM

Secchio 7kg x 1

Crema spalmabile gusto pistacchio per farcitura. Ideale per farcire arrotolati, Pan di Spagna, biscotteria, ecc. Per ripieni di croissant, crèpes, waffle, panini, brioches, ecc. Per scrivere e decorare dolci.

plus prodotto

- **CREMA SPALMABILE POST-FORNO**
- **CON PISTACCHI KERMAN TOSTATI**
- **SI MANTIENE MORBIDA ANCHE SOTTO ZERO**

UTILIZZO: Dosaggio a piacere.

CREME ANIDRE DA FARCITURA

B268.V1	SPALMELLA PISTACCHIO
Secchio 7kg x 1	Crema spalmabile gusto pistacchio. Ideale come farcitura post forno di arrotolati, Pan di Spagna, biscotteria, ecc. Per ripieni di croissant, crepes, waffle, panini, brioches, ecc. Per scrivere e decorare dolci.
plus prodotto	• CREMA SPALMABILE POST-FORNO • CON 17% PISTACCHI KERMAN TOSTATI • SI MANTIENE MORBIDA ANCHE SOTTOZERO
UTILIZZO:	Dosaggio a piacere.

FARCITURE E GLASSATURE

B246.V1	SCHOKOBELLA	
Secchio 6kg x 1	Preparato in pasta per glassatura, farcitura e copertura, gusto cacao. Ideale per cake, torte, profiterol, mignon, ecc. Può essere aggiunto agli impasti di biscotteria e arricchito con frutta secca. Ideale anche per aromatizzare creme/panna e per ripieni di pralineria.	
plus prodotto	• GUSTO CACAO • TEXTURE LISCIA E CREMOSA • PERFETTA AL TAGLIO • RESISTENTE ALLA CONGELAZIONE (COPERTURA EFFETTO PINGUINO IN GELATERIA)	
UTILIZZO:	Q.b.	Sciogliere a circa 40°C. Utilizzare intorno ai 35°C.

B244.V1	SCHOKOBELLA EXTRA FONDENTE	
Secchio 6kg x 1	Preparato in pasta per glassatura, farcitura e copertura, gusto cacao amaro. Ideale per cake, torte, profiterol, mignon, ecc. Può essere aggiunto agli impasti di biscotteria e arricchito con frutta secca. Ideale anche per aromatizzare creme/panna e per ripieni di pralineria.	
plus prodotto	• GUSTO CACAO AMARO • TEXTURE LISCIA E CREMOSA • PERFETTA AL TAGLIO • RESISTENTE ALLA CONGELAZIONE (COPERTURA EFFETTO PINGUINO IN GELATERIA)	
UTILIZZO:	Q.b.	Sciogliere a circa 40°C. Utilizzare intorno ai 35°C.

B245.V1	SCHOKOBELLA LATTE	
Secchio 6kg x 1	Preparato in pasta per glassatura, farcitura e copertura, gusto cioccolato al latte. Ideale per cake, torte, profiterol, mignon, ecc. Può essere aggiunto agli impasti di biscotteria e arricchito con frutta secca. Ideale anche per aromatizzare creme/panna e per ripieni di pralineria.	
plus prodotto	• GUSTO CIOCCOLATO AL LATTE • TEXTURE LISCIA E CREMOSA • PERFETTA AL TAGLIO • RESISTENTE ALLA CONGELAZIONE (COPERTURA EFFETTO PINGUINO IN GELATERIA)	
UTILIZZO:	Q.b.	Sciogliere a circa 40°C. Utilizzare intorno ai 35°C.

B237.V1	SCHOKOBELLA BIANCO	
Secchio 6kg x 1	Preparato in pasta per glassatura, farcitura e copertura, gusto cioccolato bianco. Ideale per cake, torte, profiterol, mignon, ecc. Può essere aggiunto agli impasti di biscotteria e arricchito con frutta secca. Ideale anche per aromatizzare creme/panna e per ripieni di pralineria.	
plus prodotto	• GUSTO CIOCCOLATO BIANCO • TEXTURE LISCIA E CREMOSA • PERFETTA AL TAGLIO • RESISTENTE ALLA CONGELAZIONE (COPERTURA EFFETTO PINGUINO IN GELATERIA)	
UTILIZZO:	Q.b.	Sciogliere a circa 40°C. Utilizzare intorno ai 35°C.

B274.V1 SCHOKOBELLA RUBY

Secchio 6kg x 1

Preparato in pasta per glassatura, farcitura e copertura, gusto fruttato, di colore rosa. Ideale per cake, torte, profiterol, mignon, ecc. Può essere aggiunto agli impasti di biscotteria e arricchito con frutta secca. Ideale anche per aromatizzare creme/panna e per ripieni di pralineria.

plus prodotto

- **GUSTO FRUTTATO E COLORE ROSA**
- **TEXTURE LISCIA E CREMOSA**
- **PERFETTA AL TAGLIO**
- **RESISTENTE ALLA CONGELAZIONE (COPERTURA EFFETTO PINGUINO IN GELATERIA)**

UTILIZZO: Q.b. Sciogliere a circa 40°C. Utilizzare intorno ai 35°C.

B278.V1 SCHOKOBELLA PEANUT & CARAMEL

Secchio 6kg x 1

Preparato in pasta per glassatura, farcitura e copertura, gusto arachidi e caramello. Ideale per cake, torte, profiterol, mignon, ecc. Può essere aggiunto agli impasti di biscotteria e arricchito con frutta secca. Ideale anche per aromatizzare creme/panna e per ripieni di pralineria.

plus prodotto

- **GUSTO ARACHIDI E CARAMELLO**
- **TEXTURE LISCIA E CREMOSA**
- **PERFETTA AL TAGLIO**
- **RESISTENTE ALLA CONGELAZIONE (COPERTURA EFFETTO PINGUINO IN GELATERIA)**

UTILIZZO: Q.b. Sciogliere a circa 40°C. Utilizzare intorno ai 35°C.

B280.V1 SCHOKOBELLA PISTACCHIO

Secchio 3kg x 1

Preparato in pasta per glassatura, farcitura e copertura, gusto pistacchio. Ideale per cake, torte, profiterol, mignon, ecc. Può essere aggiunto agli impasti di biscotteria e arricchito con frutta secca. Ideale anche per aromatizzare creme/panna e per ripieni di pralineria.

plus prodotto

- **CON 8% DI PISTACCHI**
- **TEXTURE LISCIA E CREMOSA**
- **PERFETTA AL TAGLIO**
- **RESISTENTE ALLA CONGELAZIONE (COPERTURA EFFETTO PINGUINO IN GELATERIA)**

UTILIZZO: Q.b. Sciogliere a circa 40°C. Utilizzare intorno ai 35°C.

B281.V1 SCHOKOBELLA YUZU

Secchio 3kg x 1

Preparato in pasta per glassatura, farcitura e copertura, gusto yuzu. Ideale per cake, torte, profiterol, mignon, ecc. Può essere aggiunto agli impasti di biscotteria e arricchito con frutta secca. Ideale anche per aromatizzare creme/panna e per ripieni di pralineria.

plus prodotto

- **CON AROMA NATURALE DI YUZU**
- **TEXTURE LISCIA E CREMOSA**
- **PERFETTA AL TAGLIO**
- **RESISTENTE ALLA CONGELAZIONE (COPERTURA EFFETTO PINGUINO IN GELATERIA)**

UTILIZZO: Q.b. Sciogliere a circa 40°C. Utilizzare intorno ai 35°C.

B282.V1 SCHOKOBELLA MANGO

Secchio 6kg x 1

Preparato in pasta per glassatura, farcitura e copertura, gusto mango. Ideale per cake, torte, profiterol, mignon, ecc. Può essere aggiunto agli impasti di biscotteria e arricchito con frutta secca. Ideale anche per aromatizzare creme/panna e per ripieni di pralineria.

plus prodotto

- **GUSTO MANGO**
- **TEXTURE LISCIA E CREMOSA**
- **PERFETTA AL TAGLIO**
- **RESISTENTE ALLA CONGELAZIONE (COPERTURA EFFETTO PINGUINO IN GELATERIA)**

UTILIZZO: Q.b. Sciogliere a circa 40°C. Utilizzare intorno ai 35°C.

B283.V1 SCHOKOBELLA COFFEE

Secchio 3kg x 1

Preparato in pasta per glassatura, farcitura e copertura, gusto caffé. Ideale per cake, torte, profiterol, mignon, ecc. Può essere aggiunto agli impasti di biscotteria e arricchito con frutta secca. Ideale anche per aromatizzare creme/panna e per ripieni di pralineria.

plus prodotto

- **CON 6% DI CAFFÈ**
- **TEXTURE LISCIA E CREMOSA**
- **PERFETTA AL TAGLIO**
- **RESISTENTE ALLA CONGELAZIONE (EFFETTO PINGUINO)**

UTILIZZO: Q.b.

Sciogliere a circa 40°C. Utilizzare intorno ai 35°C.

B243.V1 NUGOTIN

Cartone 10kg (2,5kg x 4)

Preparato in pani per glassatura, farcitura e copertura, gusto nocciola e cacao. Ideale per cake, biscotti, tronchi di Natale, arrotolati, torte, bignè, mignon, ecc. Per farcire crostatine, cannoli in cialda, ecc. e realizzare cremini e praline.

plus prodotto

- **CON 12% DI NOCCIOLE**
- **RESISTENTE ALLA CONGELAZIONE**
- **UNA VOLTA SCONGELATO IL PRODOTTO MANTIENE CONSISTENZA E ASPETTO**

UTILIZZO: Dosaggio a piacere

Sciogliere a temperatura tra i 40-45°C. Utilizzare il prodotto ad una temperatura intorno ai 35°C.

B002.V2 CAKEGLOSS NUT

Cartone 10kg (2,5kg x 4)

Preparato in pani per glassatura, farcitura e copertura, gusto nocciola. Ideale per cake, biscotti, tronchi di Natale, arrotolati, torte, bignè, mignon, ecc. Per farcire crostatine, cannoli in cialda, ecc. e realizzare cremini e praline.

plus prodotto

- **NON NECESSITA DI TEMPERAGGIO**
- **ALTA RESA**
- **TAGLIO PULITO**

UTILIZZO: Dosaggio a piacere

Sciogliere a circa 40°C. Utilizzare intorno ai 35°C.

B004.V1 FONDA

Cartone 10kg (2,5kg x 4)

Preparato in pani per glassatura, farcitura e copertura, gusto vaniglia. Ideale per cake, biscotti, tronchi di Natale, arrotolati, torte, bignè, mignon, ecc. Per farcire crostatine, cannoli in cialda, ecc. e realizzare cremini e praline.

plus prodotto

- **GUSTO VANIGLIA**
- **RESISTENTE AL CALORE**
- **MANTIENE DUREZZA A TEMPERATURA AMBIENTE**

UTILIZZO: Dosaggio a piacere

Sciogliere a circa 40°C. Utilizzare intorno ai 35°C.

B234.V2 CAKEGLOSS DARK

Cartone 10kg (2,5kg x 4)

Preparato in pani per glassatura, farcitura e copertura gusto cacao amaro. Ideale per cake, biscotti, tronchi di Natale, arrotolati, torte, bignè, mignon, ecc. Per farcire crostatine, cannoli in cialda, ecc. e realizzare cremini e praline.

plus prodotto

- **GUSTO CACAO AMARO**
- **RESISTENTE AL CALORE**
- **MANTIENE DUREZZA A TEMPERATURA AMBIENTE**

UTILIZZO: Dosaggio a piacere

Sciogliere a circa 40°C. Utilizzare intorno ai 35°C.

FARCITURE CROCCANTI

P744.V1 KRANFIL'S PISTACCHIO

Secchiello 3kg x 1

Preparato in pasta per farcitura con biscotti a scaglie e pistacchi. Ideale per aggiungere una nota croccante a tutti i dessert (torte, semifreddi, cheesecake, mousse, crostatine, monoporzioni ecc.). Per farcire macarons, lollipop, truffles, praline, ecc.

plus prodotto

- **CON BISCOTTI A SCAGLIE E PISTACCHI**
- **CROCCANTE E GOLOSO**
- **DONA STRUTTURA, ANCHE SOTTOZERO**

UTILIZZO: Dosaggio a piacere

Prodotto pronto all'uso per farcitura di prodotti di pasticceria. Il prodotto può essere riscaldato per ammorbidire la struttura secondo gli utilizzi.

P715.V1 KRANFIL'S CARAMEL

Secchiello 3kg x 1

Preparato in pasta per farcitura con biscotti a scaglie e sale di Guérande. Ideale per aggiungere una nota croccante a tutti i dessert (torte, semifreddi, cheesecake, mousse, crostatine, monoporzioni ecc.). Per farcire macarons, lollipop, truffles, praline, ecc.

plus prodotto

- **CON BISCOTTI A SCAGLIE, CARAMELLO E SALE DI GUÉRANDE**
- **CROCCANTE E GOLOSO**
- **DONA STRUTTURA, ANCHE SOTTOZERO**

UTILIZZO: Dosaggio a piacere

Prodotto pronto all'uso per farcitura di prodotti di pasticceria. Il prodotto può essere riscaldato per ammorbidire la struttura secondo gli utilizzi.

P723.V1 KRANFIL'S BIANCO

Secchiello 3kg x 1

Preparato in pasta per farcitura con cioccolato bianco e biscotti a scaglie. Ideale per aggiungere una nota croccante a tutti i dessert (torte, semifreddi, cheesecake, mousse, crostatine, monoporzioni ecc.). Per farcire macarons, lollipop, truffles, praline, ecc.

plus prodotto

- **CON BISCOTTI A SCAGLIE E CIOCCOLATO BIANCO**
- **CROCCANTE E GOLOSO**
- **DONA STRUTTURA, ANCHE SOTTOZERO**

UTILIZZO: Dosaggio a piacere

Prodotto pronto all'uso per farcitura di prodotti di pasticceria. Il prodotto può essere riscaldato per ammorbidire la struttura secondo gli utilizzi.

P724.V1 KRANFIL'S CIOCCOLATO

Secchiello 3kg x 1

Preparato in pasta per farcitura con biscotti a scaglie e cioccolato in polvere. Ideale per aggiungere una nota croccante a tutti i dessert (torte, semifreddi, cheesecake, mousse, crostatine, monoporzioni ecc.). Per farcire macarons, lollipop, truffles, praline, ecc.

plus prodotto

- **CON BISCOTTI A SCAGLIE E CIOCCOLATO IN POLVERE**
- **CROCCANTE E GOLOSO**
- **DONA STRUTTURA, ANCHE SOTTOZERO**

UTILIZZO: Dosaggio a piacere

Prodotto pronto all'uso per farcitura di prodotti di pasticceria. Il prodotto può essere riscaldato per ammorbidire la struttura secondo gli utilizzi.

B261.V1 KRANFIL'S RED FRUITS

Secchiello 3kg x 1

Preparato in pasta per farcitura con biscotti a scaglie e frutta disidratata. Ideale per aggiungere una nota croccante a tutti i dessert (torte, semifreddi, cheesecake, mousse, crostatine, monoporzioni ecc.). Per farcire macarons, lollipop, truffles, praline, ecc.

plus prodotto

- **CON BISCOTTI A SCAGLIE E FRUTTA DISIDRATATA**
- **CROCCANTE E GOLOSO**
- **DONA STRUTTURA, ANCHE SOTTOZERO**

UTILIZZO: Dosaggio a piacere

Prodotto pronto all'uso per farcitura di prodotti di pasticceria. Il prodotto può essere riscaldato per ammorbidire la struttura secondo gli utilizzi.

FARCITURE CROCCANTI

B262.V1 KRANFIL'S PASSION FRUIT MANGO

Secchiello 3kg x 1

Preparato in pasta per farcitura con biscotti a scaglie e frutta disidratata. Ideale per aggiungere una nota croccante a tutti i dessert (torte, semifreddi, cheesecake, mousse, crostatine, monoporzioni ecc.). Per farcire macarons, lollipop, truffles, praline, ecc.

plus prodotto

- **CON BISCOTTI A SCAGLIE E FRUTTA DISIDRATATA**
- **CROCCANTE E GOLOSO**
- **DONA STRUTTURA, ANCHE SOTTOZERO**

UTILIZZO: Dosaggio a piacere

Prodotto pronto all'uso per farcitura di prodotti di pasticceria. Il prodotto può essere riscaldato per ammorbidire la struttura secondo gli utilizzi.

B273.V1 KRANFIL'S CARAMEL COOKIE & ALMOND

Secchiello 3kg x 1

Preparato in pasta per farcitura con biscotti caramellati in pezzi e mandorle. Ideale per aggiungere una nota croccante a tutti i dessert (torte, semifreddi, cheesecake, mousse, crostatine, monoporzioni ecc.). Per farcire macarons, lollipop, truffles, praline, ecc.

plus prodotto

- **CON BISCOTTI CARAMELLATI IN PEZZI E MANDORLE**
- **CROCCANTE E GOLOSO**
- **DONA STRUTTURA, ANCHE SOTTOZERO**

UTILIZZO: Dosaggio a piacere

Prodotto pronto all'uso per farcitura di prodotti di pasticceria. Il prodotto può essere riscaldato per ammorbidire la struttura secondo gli utilizzi.

P772.V1 KRANFIL'S DARK CHOCOLATE

Secchiello 3kg x 1

Preparato in pasta per farcitura con biscotti a scaglie, cioccolato in polvere e mandorle caramellate. Ideale per aggiungere una nota croccante a tutti i dessert (torte, semifreddi, cheesecake, mousse, crostatine, monoporzioni ecc.). Per farcire macarons, lollipop, truffles, praline, ecc.

plus prodotto

- **CON BISCOTTI A SCAGLIE, CIOCCOLATO IN POLVERE E MANDORLE**
- **CROCCANTE E GOLOSO**
- **DONA STRUTTURA, ANCHE SOTTOZERO**

UTILIZZO: Dosaggio a piacere

Prodotto pronto all'uso per farcitura di prodotti di pasticceria; Il prodotto può essere riscaldato per ammorbidire la struttura secondo gli utilizzi.

B276.V1 KRANFIL'S MOCCA

Secchiello 3kg x 1

Preparato in pasta per farcitura con biscotti a scaglie e caffè in polvere. Ideale per aggiungere una nota croccante a tutti i dessert (torte, semifreddi, cheesecake, mousse, crostatine, monoporzioni ecc.). Per farcire macarons, lollipop, truffles, praline, ecc.

plus prodotto

- **CON BISCOTTI A SCAGLIE E 5% DI CAFFÈ IN POLVERE**
- **CROCCANTE E GOLOSO**
- **DONA STRUTTURA, ANCHE SOTTOZERO**

UTILIZZO: Dosaggio a piacere

Prodotto pronto all'uso per farcitura di prodotti di pasticceria. Il prodotto può essere riscaldato per ammorbidire la struttura secondo gli utilizzi.

B277.V1 KRANFIL'S COCONUT & ALMOND

Secchiello 3kg x 1

Preparato in pasta per farcitura con biscotti a scaglie, mandorle e cocco. Ideale per aggiungere una nota croccante a tutti i dessert (torte, semifreddi, cheesecake, mousse, crostatine, monoporzioni ecc.). Per farcire macarons, lollipop, truffles, praline, ecc.

plus prodotto

- **CON BISCOTTI A SCAGLIE, MANDORLE E COCCO RAPÉ**
- **CROCCANTE E GOLOSO**
- **DONA STRUTTURA, ANCHE SOTTOZERO**

UTILIZZO: Dosaggio a piacere

Prodotto pronto all'uso per farcitura di prodotti di pasticceria. Il prodotto può essere riscaldato per ammorbidire la struttura secondo gli utilizzi.

CIOCCOLATI LUBECA • CIOCCOLATO FONDENTE

L044.V1 RATZEBURG (70/30/42) • CIOCCOLATO FONDENTE

Sacchetto 2,5kg x 4

Cioccolato di copertura nero nobile 70%. Ideale per la preparazione di torte, ripieni, ganache, tartufi, creme, prodotti di pasticceria in genere, corpi cavi, tavolette, pralineria stampata o da ricoprire. Per la preparazione di glasse.

plus prodotto

70% CACAO - 42% BURRO DI CACAO

GLUTEN FREE

UTILIZZO: Q.b.

L043.V1 IVORY COAST CHIPS (60/40/39) • CIOCCOLATO FONDENTE

Sacchetto 2,5kg x 4

Cioccolato di copertura nero Costa D'Avorio 60%. Ideale per la preparazione di torte, ripieni, ganache, tartufi, creme, prodotti di pasticceria in genere, corpi cavi, tavolette, pralineria stampata o da ricoprire. Per la preparazione di glasse.

plus prodotto

60% CACAO - 39% BURRO DI CACAO

GLUTEN FREE

UTILIZZO: Q.b.

L050.V1 IVORY COAST CHIPS (55/45/34) • CIOCCOLATO FONDENTE

Sacco 10kg x 1

Cioccolato di copertura nero Costa D'Avorio 55%. Ideale per la preparazione di torte, ripieni, ganache, tartufi, creme, prodotti di pasticceria in genere, corpi cavi, tavolette, pralineria stampata o da ricoprire. Per la preparazione di glasse.

plus prodotto

55% CACAO - 34% BURRO DI CACAO

GLUTEN FREE

UTILIZZO: Q.b.

L052.V1 WESTAFRICA CHIPS (70) • CIOCCOLATO FONDENTE

Sacco 10kg x 1

Cioccolato di copertura nero Westafrica 70%. Ideale per la preparazione di torte, ripieni, ganache, tartufi, creme, prodotti di pasticceria in genere, corpi cavi, tavolette, pralineria stampata o da ricoprire. Per la preparazione di glasse.

plus prodotto

70% CACAO

GLUTEN FREE

UTILIZZO: Q.b.

LUBECA
SCHOKOLADE · COUVERTURE · CHOCOLAT · CHOCOLATE

CIOCCOLATI LUBECA • CIOCCOLATO AL LATTE

L045.V1 GHANA SELECTION CHIPS (43/40) • CIOCCOLATO AL LATTE

Sacchetto 2,5kg x 4

Cioccolato al latte per copertura Ghana 43%. Ideale per la preparazione di torte, ripieni, ganache, tartufi, creme, prodotti di pasticceria in genere, corpi cavi, tavolette, pralineria stampata o da ricoprire. Per la preparazione di glasse.

plus prodotto

43% CACAO

GLUTEN FREE

UTILIZZO: Q.b.

CIOCCOLATI LUBECA • CIOCCOLATO BIANCO

L041.V1	SCHOK WEISS CHIPS (33/39,5) • CIOCCOLATO BIANCO
Sacchetto 2,5kg x 4	Cioccolato Bianco 33%. Ideale per la preparazione di torte, ripieni, ganache, tartufi, creme, prodotti di pasticceria in genere, corpi cavi, tavolette, pralineria stampata o da ricoprire. Per la preparazione di glasse.
plus prodotto	33% BURRO DI CACAO GLUTEN FREE
UTILIZZO:	Q.b.

CREMINI DA BANCO

L027.V1	CREMINO BICOLORE	
Cartone 2,5kg x 1	Panetti bicolore di crema gusto gianduia pronti all'uso. Ideale per vendita al taglio e pralineria.	
plus prodotto	• PRONTO ALL'USO • GUSTO GIANDUIA	GLUTEN FREE
UTILIZZO:	Dosaggio a piacere	Prodotto pronto all'uso.

LINEA FARCITURE FRUTTA

PREPARATI DI FRUTTA PER RIPIENI E FARCITURE

R126.V1 — CONFRUTTA ALBICOCCA MULTIUSO

Secchio 12,5kg x 1

Preparato in pasta a base di purea di albicocca per pasticceria. Con il 45% di purea di albicocche. Per ripieni e farciture di dolci cotti, per crostate da forno con confettura a vista, per spalmare e farcire, anche post-forno.

plus prodotto

- **ADATTA ANCHE ALLA COTTURA**
- **STRUTTURA MORBIDA E LISCIA**
- **GUSTO FRESCO E ROTONDO, CON IL 45% DI PUREA DI ALBICOCCHE**

UTILIZZO: Dosaggio a piacere.

R110.V1 — CONFRUTTA ALBICOCCA FAGOTTO

Secchio 12,5kg x 1

Preparato in pasta a base di purea di albicocca per pasticceria. Ideale per ripieni e farciture di dolci da forno. Per ripieni di dolci da congelare e poi cuocere. Utilizzabile anche post-forno.

plus prodotto

- **OTTIMA PER LA COTTURA**
- **STRUTTURA COMPATTA**
- **ADATTA ANCHE ALLA CONGELAZIONE**

UTILIZZO: Dosaggio a piacere.

E129.V2 — CONFRUTTI MIRTILLO (MIRTILLI 45%) — Secchiello 3kg x 2

E131.V2 — CONFRUTTI LAMPONE (LAMPONI 45%) — Secchiello 3kg x 2

E153.V2 — CONFRUTTI FRAGOLA (FRAGOLE 45%) — Secchiello 3kg x 2

Crema per farcitura e decorazione di prodotti di pasticceria con frutta. Ideale per croissant e crostatine. Per la realizzazione di gelatina per inserti o decorazione, mousse e bavaresi alla frutta.

plus prodotto

- **OTTIME CONFETTURE**
- **ADATTI SIA ALLA COTTURA CHE ALLA CONGELAZIONE**
- **RICCHI DI PEZZI DI FRUTTA**

UTILIZZO: Dosaggio a piacere.

*** IL SIMBOLO NON SI RITIENE VALIDO PER "CONFRUTTI FRAGOLA"**

B248.V1 — FRUCHTI-TOP MELA (MELE 90%) — Secchio 5,5kg x 1

E295.V1 — FRUCHTI-TOP PERA — Secchiello 3kg x 2

E300.V1 — FRUCHTI-TOP FRUTTI DI BOSCO — Secchiello 3kg x 2

E302.V1 — FRUCHTI-TOP LEMON — Secchiello 3kg x 2

Preparato in pasta a base di frutta per farcitura e guarnizione di prodotti di pasticceria, pronto all'uso. Ideale per torte, fagottini, crostate, semifreddi, dessert, ecc.
Stabile alla cottura e alla congelazione.

plus prodotto

- **ADATTI SIA ALLA CONGELAZIONE CHE ALLA COTTURA**
- **DA USARE PURI O PER LAVORAZIONI DI PASTICCERIA**
- **MANTENGONO LA CONSISTENZA E IL COLORE NEL PRODOTTO FINITO**

UTILIZZO: Dosaggio a piacere.

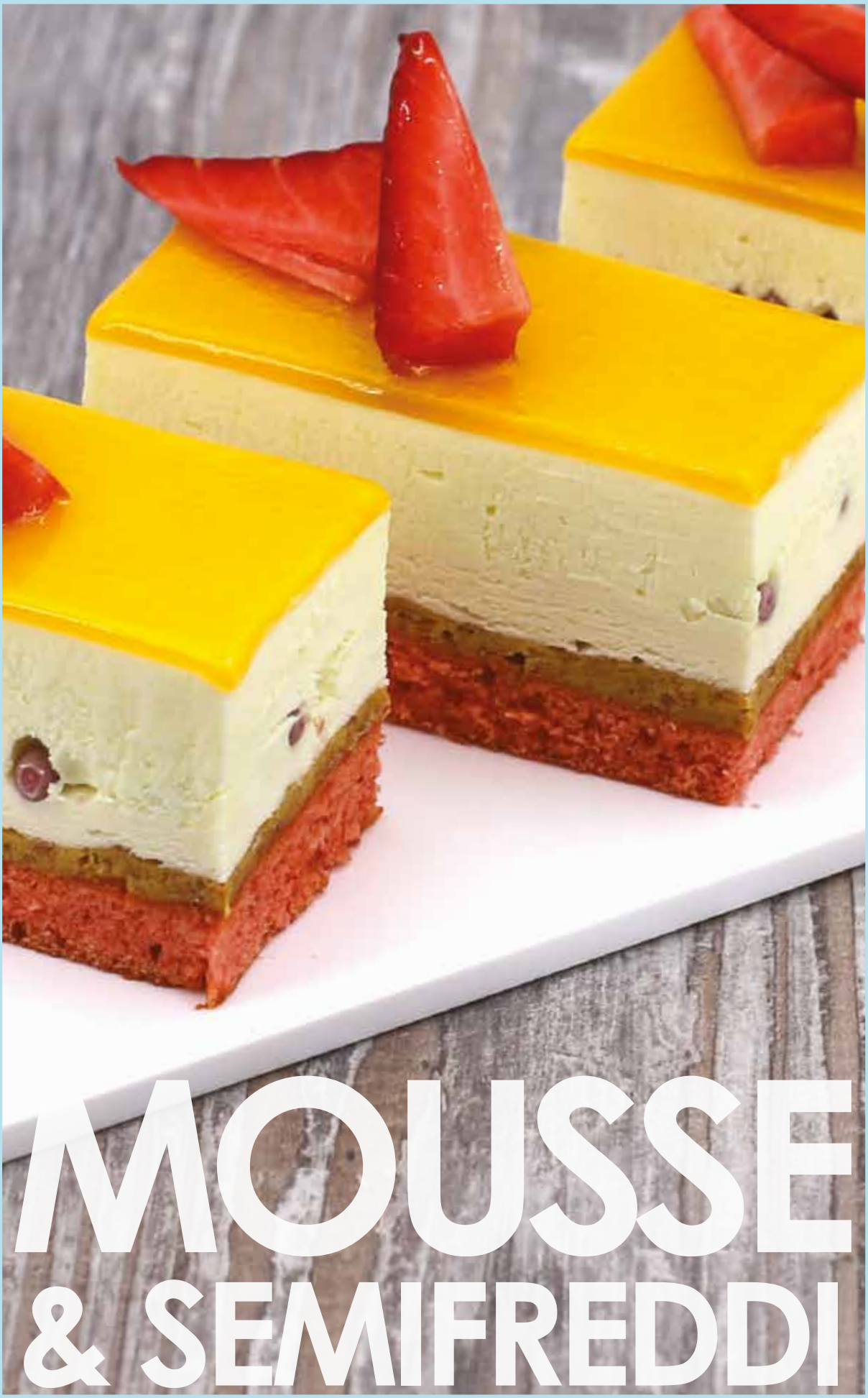
*** IL SIMBOLO NON SI RITIENE VALIDO PER "FRUCHTI-TOP LEMON"**
**** IL SIMBOLO SI RITIENE VALIDO SOLO PER "FRUCHTI-TOP LEMON"**

CUBETTI DI FRUTTA

R023.V1	PARADISE ARANCIA*	Cartone 5kg x 1
R024.V1	PARADISE FRUTTI DI BOSCO	Cartone 5kg x 1
R022.V1	PARADISE ALBICOCCA*	Cartone 5kg x 1
R172.V1	PARADISE PERA*	Cartone 5kg x 1
	Cubetti di frutta per decorazione e farcitura. Ideale per farcire paste lievitate, panettoni, trecce, monodosi, plumcake, muffins. Formano all'interno dell'impasto una goccia morbida di frutta. Resistenti alla cottura e alla surgelazione.	
plus prodotto	• CUBETTI DI GELATINA DI FRUTTA • CREANO UNA GOCCIA MORBIDA IN FORNO • RICCHI DI FRUTTA	GLUTEN FREE *
UTILIZZO:	Dosaggio a piacere.	Farcitura negli impasti da forno da aggiungere alla fine (dal 10 al 20% sull'impasto)

***IL SIMBOLO SI RITIENE VALIDO SOLO PER I PRODOTTI CON ASTERISCO**

FARCITURE
DI FRUTTA



MOUSSE & SEMIFREDDI

B027.V1 ALASKA EXPRESS NEUTRO

Sacchetto 1kg x 5

Stabilizzante in polvere per panna. Ideale per la preparazione di dolci alla panna come mousse, bavaresi, chantilly, etc. Con la mousse ottenuta si possono farcire torte, bignè, monoporzioni, ecc. Sostituisce la colla di pesce in fogli o in polvere. Alto potere stabilizzante, non perde la struttura una volta scongelato, evita la disidratazione della panna sia a temperatura negativa che positiva.

plus prodotto

- **SAPORE NEUTRO**
- **NON NECESSITA DI ALTE TEMPERATURE PER SCIOGLIERSI**
- **ALTAMENTE SOLUBILE**

RICETTA PANNA DA CONGELARE:

150 g **ALASKA EXPRESS NEUTRO**
200 g acqua
1000 g panna montata

Sciogliere l'Alaska Express Neutro nell'acqua e incorporare la panna.

B035.V1 ALASKA ROYAL LIMONE — Sacchetto 1kg x 5

B029.V1 ALASKA ROYAL CIOCCOLATO — Sacchetto 1kg x 5

B036.V1 ALASKA ROYAL SOTTOBOSCO — Sacchetto 1kg x 5

Preparato in polvere per mousse di panna aromatizzate. Ideale per la preparazione di dolci alla panna come mousse, bavaresi, chantilly, torte, monoporzioni, farcirture di bignè, ecc.

plus prodotto

- **GELATINE A FREDDO GIÀ AROMATIZZATE**
- **NON NECESSITANO DI ALTE °T PER SCIOGLIERSI**
- **SEMPLICI E VELOCI DA UTILIZZARE**

UTILIZZO:

400 g **ALASKA ROYAL** (a scelta)
400 g acqua (20-25°C)
1000 g panna montata non zuccherata

Sciogliere l'Alaska Royal nell'acqua quindi incorporare alla panna montata non zuccherata.

P147.V1 BAVARESE

Sacchetto 1kg x 10

Preparato in polvere per bavaresi, semifreddi, dessert, piccola pasticceria e monoporzioni. Aromatizzabile con Paste Cresco Italia.

plus prodotto

- **ALTA RESA**
- **CARATTERISTICO COLORE GIALLO DELLA CREMA INGLESE**
- **DOLCE CREMOSO, CONSISTENTE E PULITO AL TAGLIO**

GLUTEN FREE

RICETTA:

300 g **BAVARESE**
500 g acqua fredda (4°C)
1000 g panna fredda (4°C)
100 g **PASTA CRESCO** (a scelta)

Con panna vegetale:
350 g **BAVARESE**
700 g acqua fredda (4°C)
1000 g panna veg. fredda (4°C)
100 g **PASTA CRESCO** (a scelta)

Versare il preparato nell'acqua fredda (4°C) mescolata alla panna fredda (4°C). Montare in planetaria o con frusta elettrica alla massima velocità per 3 - 4 minuti. Servire freddo. N.B. Per una giusta montata utilizzare sempre acqua e panna fredde (4°C) soprattutto nel periodo estivo.

P002.V1 CHANTILLY GUSTO PANNA

Sacchetto 1kg x 5

Preparato in polvere per guarnizioni gusto panna. Ideale per la preparazione di guarnizioni, mousse, dessert, semifreddi, gelati. Consente di ribilanciare basi gelato per ottenere maggiore overrun e cremosità. Indicato per apportare fasi grasse alle basi gelato senza appesantirle.

plus prodotto

- **IDEALE PER CHANTILLY**
- **ALTA RESA**
- **MONTATA STABILE E LEGGERA**

GLUTEN FREE

RICETTA:

500 g **CHANTILLY GUSTO PANNA**
1000 g latte freddo (4°C)

Versare il preparato nel latte freddo (4°C). Montare in planetaria o con frusta elettrica alla massima velocità per 4-5 minuti. N.B. Per una giusta montata utilizzare sempre latte freddo (4°C) soprattutto nel periodo estivo.

B025.V1 PANNAPIÙ

Sacchetto 1kg x 5

Preparato in polvere stabilizzante per panna. Da aggiungere alla panna prima di montarla in planetaria o nei montapanna automatici. Stabilizzante per chantilly di crema e panna.

plus prodotto

- **STABILIZZANTE IN POLVERE**
- **SEMPLICE E VELOCE DA UTILIZZARE**
- **MANTIENE LA PANNA PIÙ STABILE NEL TEMPO**

RICETTA:

70-80 g **PANNAPIÙ**
30-50 g zucchero (se desiderato)
1000 g panna da montare

Mescolare a secco il preparato con lo zucchero. Stemperare sotto costante agitazione nella panna liquida e inserire nel montapanna. N.B. Per i montapanna automatici ridurre il dosaggio del Pannapiù fino al 50%.

P315.V1 PARFAIT

Sacchetto 1kg x 10

Preparato base per semifreddi. Ideale per la preparazione di semifreddi da aromatizzare con gusti crema e frutta. Ideale anche per la preparazione di mousse e guarnizioni. Preparazione istantanea a freddo.

plus prodotto

- **UTILIZZO A FREDDO**
- **SEMPLICE E VELOCE DA UTILIZZARE**

GLUTEN FREE

RICETTA:

Per semifreddi gusti crema:
500 g **PARFAIT**
600 g latte freddo (4°C) (800 g se si utilizza panna vegetale)
600 g panna fresca o veg.(4°C)
130 g **PASTA CRESCO** (gusti crema)

Per semifreddi gusti frutta:
500 g **PARFAIT**
600 g panna fresca o veg. (4°C)
600 g frutta (fresca o congelata)
70 g **PASTA CRESCO** (gusti frutta)

Versare il preparato nella panna mescolata al latte o alla frutta freddi, aggiungere la pasta aromatizzante e montare in planetaria o con frusta elettrica alla massima velocità per 4-5 minuti. Il prodotto è pronto all'impiego. Per ottenere una giusta montata si raccomanda di utilizzare sempre latte e panna freddi (4°C), soprattutto nel periodo estivo.

P563.V1 SOFFICEPANNA

Sacchetto 1kg x 10

Preparato in polvere per semifreddi e panna sottozero. Ideale da aromatizzare con gusti crema e frutta. Per decorare con la panna il gelato direttamente in vetrina. Preparazione istantanea a freddo. Mantiene morbida la panna sottozero.

plus prodotto

- **PERSONALIZZABILE**
- **UTILIZZO A FREDDO**
- **SEMPLICE E VELOCE DA UTILIZZARE**

GLUTEN FREE

RICETTA:

Per semifreddi gusti crema:
500 g **SOFFICEPANNA**
600 g latte freddo (4°C) (800 g se si utilizza panna vegetale)
600 g panna fresca o veg. fredda (4°C)
130 g **PASTA CRESCO** (gusti crema)

Per semifreddi gusti frutta:
500 g **SOFFICEPANNA**
600 g panna fresca o veg. fredda (4°C)
600 g frutta (fresca o congelata)
70 g **PASTA CRESCO** (gusti frutta)

Per panna da sottozero:
500 g **SOFFICEPANNA**
1000 g panna fresca 4°C (1250 g per una crema più morbida)

Versare il preparato nella panna mescolata al latte o alla frutta freddi, aggiungere la pasta aromatizzante e montare in planetaria o con frusta elettrica alla massima velocità per 4-5 minuti. Il prodotto è pronto all'impiego. Per ottenere una giusta montata si raccomanda di utilizzare sempre latte e panna freddi (4°C) soprattutto nel periodo estivo.

GELATINE & GLASSE

GELATINE A CALDO

B209.V1 JELLYSTAR NEUTRAL

Secchio 15kg x 1

Lucidante in gel neutro. Ideale per lucidare torte di frutta o dolci in genere.

plus prodotto

- **GUSTO NEUTRO**
- **TAGLIO PULITO**

RICETTA:

1000 g **JELLYSTAR NEUTRAL**
500 g acqua

Mescolare e riscaldare a 90-95°C

B214.V2 JELLYSTAR SPECIAL ALBICOCCA

Secchio 7kg x 1

Lucidante in gel. Con il 16% di polpa di albicocca. Ideale per lucidare torte di frutta o dolci in genere.

plus prodotto

- **GUSTO ALBICOCCA**
- **TAGLIO PULITO**

RICETTA:

1000 g **JELLYSTAR SPECIAL ALBICOCCA**
250-600 g acqua (secondo l'impiego)

Mescolare e riscaldare a 83-85°C

E126.V3 BRAUNGEL C40 NEUTRO — Secchio 13,5kg x 1

E126.V2 BRAUNGEL C40 NEUTRO — Secchio 6kg x 2

Lucidante a caldo gusto neutro. Elevato potere gelificante e buon assorbimento di acqua aggiunta. Ideale per lucidare torte di frutta o dolci in genere.

plus prodotto

- **GUSTO NEUTRO**
- **UTILIZZO A CALDO**

GLUTEN FREE

UTILIZZO:

Aggiungere 30-40% max di acqua

E161.V2 BRAUNGEL C40 ALBICOCCA

Secchio 6kg x 2

Lucidante a caldo gusto albicocca. Elevato potere gelificante e buon assorbimento di acqua aggiunta. Ideale per lucidare torte di frutta o dolci in genere.

plus prodotto

- **GUSTO ALBICOCCA**
- **UTILIZZO A CALDO**

GLUTEN FREE

UTILIZZO:

Dosaggio a piacere. Possibile aggiunta di acqua: 30-40%

P470.V1 JELLY

Secchiello 3kg x 2

Preparato in pasta per gelatina di frutta. Ideale per la preparazione di gelée di frutta.

plus prodotto

- **PRODOTTO COMPLETO E BILANCIATO**
- **GARANTISCE MORBIDEZZA NEL TEMPO**

GLUTEN FREE

RICETTA:

Gelée rosse/gusto fragola:
1000 g **JELLY** + 150 g **PASTA FRAGOLA CRESCO**

Gelée gialle/gusto limone:
1000 g **JELLY** + 80 g **FRUIT PURÉE LIMONE**

Gelée viola/gusto frutti di bosco:
1000 g **JELLY** + 80 g **PASTA FRUTTI DI BOSCO CRESCO**

Bollire il Jelly e togliere dal fuoco. Aggiungere i prodotti indicati, mescolare bene e versare rapidamente nelle forme desiderate.

GELATINE A FREDDO

E128.V3	**BRAUNGEL F**	**Secchio 4kg x 2**
E128.V2	**BRAUNGEL F**	**Secchio 7kg x 2**
	Lucidante in gel per mousse e semifreddi, trasparente e brillante.	
plus prodotto	• **UTILIZZO A FREDDO** • **ASPETTO BRILLANTE**	GLUTEN FREE
UTILIZZO:	Dosaggio a piacere.	Versare il preparato direttamente sul dolce da decorare e servire.

B019.V1	**CRISTALINE NEUTRO**	**Secchio 4kg x 1**
E184.V2	**CRISTALINE MARACUJA CON SEMI**	**Secchio 3kg x 2**
E182.V2	**CRISTALINE FRAGOLA**	**Secchio 3kg x 2**
	Lucidante in gel pronto all'uso. Ideale per glassatura a specchio di dolci, mousse, semifreddi, bavaresi, ecc. e come lucidante per frutta.	
plus prodotto	• **LUCIDE** • **A FREDDO** • **PERSONALIZZATE E GUSTOSE**	* * GLUTEN FREE ** **
UTILIZZO:	Dosaggio a piacere	Prelevare direttamente dalla confezione per guarnire o lucidare.

***IL SIMBOLO NON SI RITIENE VALIDO PER "CRISTALINE FRAGOLA"**

****IL SIMBOLO NON SI RITIENE VALIDO PER "CRISTALINE NEUTRO"**

GELATINE SPRAY

E146.V2	**BRAUNGEL SPRAY**	
Bag in Box 11kg x 1	Gel liquido per macchine spray. Ideale per lucidare torte di frutta o dolci in genere.	
plus prodotto	• **GELATINA PER MACCHINE SPRAY** • **PRONTA ALL'USO** • **LUCIDA E PROTEGGE IL DOLCE**	GLUTEN FREE
UTILIZZO:	Dosaggio a piacere	Applicazione diretta con macchina.

B212.V1	**JELLYSTAR NEUTRAL SPRAY**	
Bag in Box 13kg x 1	Lucidante in gel pronto all'impiego per macchine spray. Ideale per lucidare torte di frutta o dolci in genere.	
plus prodotto	• **GELATINA PER MACCHINE SPRAY** • **PRONTA ALL'USO** • **LUCIDA E PROTEGGE IL DOLCE**	
UTILIZZO:	Dosaggio a piacere	Applicazione diretta con macchina.

GELATINE IN POLVERE

B032.V1 CLARO

Cartone
10kg x 1

Mix in polvere per la preparazione di lucidante per dolci. Ideale per lucidare torte di frutta, crostate, desserts, ecc.

plus prodotto

- **GELATINA IN POLVERE PER LUCIDARE**
- **IDEALE ANCHE PER LE MACCHINE SPRAY**
- **OTTIMA STRUTTURA LUCIDA**

UTILIZZO:

Ricetta base:
100 g **CLARO**
400 g zucchero
1000 g acqua o sciroppo alla frutta

Ricetta gelatina da congelare:
100 g **CLARO**
750 g zucchero
250 g sciroppo di glucosio
500 g acqua

Mettere a bollire l'acqua o il succo di frutta. Prima dell'ebollizione togliere dal fuoco e versare il Claro miscelato precedentemente con lo zucchero. Mescolare energicamente.

Per la preparazione della gelatina da congelare: mettere a bollire l'acqua o il succo di frutta con lo sciroppo di glucosio. Togliere dal fuoco e versare il Claro miscelato precedentemente con lo zucchero. Mescolare energicamente. La gelatina è pronta all'uso.

Per le macchinette spray: sciogliere il Claro con lo zucchero in acqua tiepida (30/40°C). Versare nella macchina messa a temperatura e spruzzare.

B021.V1 UNIVERSAL GELÉE

Secchiello
2kg x 1

Preparato in polvere per lucidante di prodotti di pasticceria. Ideale come lucidante per torte e dessert di frutta. Ideale anche per produrre affogati di frutta, gelatine recuperando i succhi della frutta sciroppata, gelatine di diverso gusto e colore. Utilizzabile anche in gastronomia come gelatina salata.

plus prodotto

- **GELATINA IN POLVERE PER LUCIDARE**
- **IDEALE ANCHE PER LE MACCHINE SPRAY**
- **OTTIMA STRUTTURA LUCIDA**

UTILIZZO:

20 g **UNIVERSAL GELÉE**
200 g zucchero
1 lt acqua

Mescolare a secco. Portare ad ebollizione. Il prodotto è pronto all'uso. Riscaldando la gelatina si scioglie ed è di nuovo pronta all'uso.

P092.V1 GEL BUFFET

Sacchetto
1kg x 10

Preparato in polvere per lucidare prodotti salati. Trasparente e brillante, ideale per gastronomia, pasticceria salata, ecc. Indicato per lucidare e conservare tartine, sformati, ecc. Reversibile (si riscalda e si riutilizza).

plus prodotto

- **GELATINA IN POLVERE PER LUCIDARE**
- **INDICATA PER I PRODOTTI SALATI**
- **REVERSIBILE**

GLUTEN FREE

UTILIZZO:

150 g **GEL BUFFET**
1000 g acqua o brodo

Disperdere la polvere in acqua, sotto costante agitazione. Portare ad ebollizione, lasciare raffreddare a circa 60°C, quindi colare o pennellare sul prodotto da lucidare.

GLASSE

P291.V1	**MIRUAR CIOCCOLATO**	**Secchiello 3kg x 2**
P615.V1	**MIRUAR PISTACCHIO (senza coloranti azo)**	**Secchiello 3kg x 2**
	Glassa lucida per semifreddi. Ideale in pasticceria e gelateria per glassare o guarnire dolci da congelare, tipo semifreddi, monoporzioni, mignon di semifreddo o gelato, ecc.	
plus prodotto	• **GLASSANO L'INTERA TORTA (TOP+BORDI)** • **RESISTENTI** • **PERSONALIZZATE E LUCIDE**	* * * ** GLUTEN FREE
UTILIZZO:	Dosaggio a piacere	Rendere fluido il prodotto in forno a microonde o a bagnomaria, mescolare facendo attenzione a non incamerare troppa aria. Glassare il semifreddo e mettere in congelatore. Se la glassa sciolta risulta troppo consistente aggiungere 30-40 g di acqua per kg di prodotto.

***IL SIMBOLO NON SI RITIENE VALIDO PER "MIRUAR PISTACCHIO"**
**** IL SIMBOLO NON SI RITIENE VALIDO PER "MIRUAR CIOCCOLATO"**

E175.V2	**SPIEGEL NEUTRO**	**Secchiello 3kg x 2**	GLUTEN FREE
E135.V1	**SPIEGEL FRAGOLA**	**Secchiello 3kg x 2**	GLUTEN FREE
E136.V1	**SPIEGEL LIMONE**	**Secchiello 3kg x 2**	GLUTEN FREE
E137.V1	**SPIEGEL CIOCCOLATO**	**Secchiello 3kg x 2**	GLUTEN FREE
E225.V1	**SPIEGEL ROUGE**	**Secchiello 3kg x 2**	GLUTEN FREE
E258.V1	**SPIEGEL CARAMEL**	**Secchiello 3kg x 2**	GLUTEN FREE
E307.V1	**SPIEGEL IVORY**	**Secchiello 3kg x 2**	GLUTEN FREE
	Glassa lucida per mousse e semifreddi stabile da + 4°C a - 20°C. Ideale per glassare o guarnire semifreddi, bavaresi, mousse, Lollipop, biscotto gelato ecc. Per glassare muffins, panna cotta, dessert, monoporzioni, mignon, ecc.		
plus prodotto	• **A SPECCHIO** • **GLASSANO L'INTERA TORTA (TOP+BORDI)** • **PERSONALIZZATE**		
UTILIZZO:	Dosaggio a piacere. Scaldare a microonde ad una temperatura tra 45-50°C, mescolare delicatamente facendo attenzione a non incamerare troppa aria e glassare il dolce congelato. Conservare il dolce glassato a temperature tra +4° -20°C.		

GELATINE &
GLASSE

LINEA AROMI

AROMI (DOSAGGIO 3-6 G/1KG)

P007.V1	LIMONE NATURALE*	Bottiglia 1kg x 4
P008.V1	ARANCIO NATURALE*	Bottiglia 1kg x 4
P010.V1	GUSTO PANETTONE NATURALE*	Bottiglia 1kg x 4
P011.V1	CROISSANT	Bottiglia 1kg x 4
P061.V1	GUSTO CROISSANT NATURALE*	Bottiglia 1kg x 4
P014.V1	VANIGLIA	Bottiglia 1kg x 4
P013.V1	VANIGLIA DI BACCA NATURALE*	Bottiglia 1kg x 4
P015.V1	MANDORLA AMARA	Bottiglia 1kg x 4
P022.V1	RHUM CREOLA	Bottiglia 1kg x 4
P005.V2	BURRO	Bottiglia 0,95kg x 4
P039.V2	GUSTO BURRO NATURALE*	Bottiglia 0,95kg x 4
P067.V1	POKER COLOMBA NATURALE*	Bottiglia 1kg x 4

Per aromatizzare impasti, biscotteria, creme, lievitati, Pan di Spagna, frolle, etc. Da utilizzare esclusivamente per l'aromatizzazione di prodotti di pasticceria.

plus prodotto

- AROMI IN PASTA
- DISPONIBILI IN VARI GUSTI
- DOSAGGIO 3-6G/KG

* **

UTILIZZO: 3 - 6 g/1 kg

*** IL SIMBOLO SI RITIENE VALIDO SOLO PER I PRODOTTI CON ASTERISCO.**
**** IL SIMBOLO NON SI RITIENE VALIDO PER "P011.V1"**

AROMI IN PASTA (DOSAGGIO 5-10 GR/1 KG)

A001.V1	ARANCIA NATURALE (CON COLORANTE)*	Bottiglia 1kg x 12
A025.V1	ARANCIA NATURALE*	Bottiglia 1kg x 12
A001.V2	ARANCIA NATURALE (CON COLORANTE)*	Tanica 5kg x 1
A002.V1	LIMONE NATURALE (CON COLORANTE)*	Bottiglia 1kg x 12
A026.V1	LIMONE NATURALE*	Bottiglia 1kg x 12
A002.V2	LIMONE NATURALE (CON COLORANTE)*	Tanica 5kg x 1
A004.V1	FRAGOLA (CON COLORANTE)	Bottiglia 1kg x 12
A005.V1	PISTACCHIO (CON COLORANTE)	Bottiglia 1kg x 12
A020.V1	MOKA (CON COLORANTE)	Bottiglia 1kg x 12
A024.V1	VANIGLIA (CON COLORANTE)	Bottiglia 0,9kg x 12
A003.V1	LAMPONE (CON COLORANTE)	Bottiglia 1kg x 12
A008.V1	BANANA (CON COLORANTE)	Bottiglia 1kg x 12
A006.V1	MANDARINO NATUR. (CON COLOR.)*	Bottiglia 1kg x 12

Aroma in pasta per pasticceria. Ideale per aromatizzare e colorare creme, panna, gelato, pasta di mandorle, zucchero fondente, prodotti da forno, frolle, cake, ecc.

plus prodotto

- AROMI IN PASTA
- FUNZIONANO SIA DA COLORANTI CHE AROMATIZZANTI

*

UTILIZZO: 5-10 g/1 kg di prodotto finito

Aggiungere nella fase di impasto insieme a tutti gli ingredienti.

***IL SIMBOLO SI RITIENE VALIDO SOLO PER I PRODOTTI CON ASTERISCO.**

AROMATIZZANTI IN POLVERE

B056.V1 KOVANIL

Barattolo 0,7kg x 6

Miscela in polvere per aromatizzare prodotti da forno, dessert e gelati con aroma naturale di vaniglia. Ideale per aromatizzare impasti, biscotteria, creme, lievitati, Pan di Spagna, frolle, ecc.

plus prodotto

- **CON AROMA NATURALE DI VANIGLIA**
- **ALTA RESA**
- **RESISTE ALLA COTTURA E ALLA CONGELAZIONE**

UTILIZZO: 10 g/ 1 kg di prodotto finito

B053.V1 LIMONE GRANULARE

Barattolo 0,5kg x 6

Miscela in polvere per aromatizzare prodotti da forno, dessert e gelati. Ideale per aromatizzare impasti, biscotteria, creme, lievitati, Pan di Spagna, frolle, ecc.

plus prodotto

- **CON AROMA NATURALE DI LIMONE**
- **STABILITÀ NEL TEMPO**

UTILIZZO: 3 - 5 g/1 kg massa

M033.V1 VANILLINA

Barattolo 0,7kg x 4

Aroma in polvere. Ideale per aromatizzare impasti, biscotteria, creme, lievitati, Pan di Spagna, frolle, ecc. Da utilizzare esclusivamente per l'aromatizzazione di prodotti di pasticceria.

plus prodotto

- **AROMA AL GUSTO DI VANIGLIA**
- **DOSAGGIO 1-2G/KG**

GLUTEN FREE

UTILIZZO: 1 - 2 g/ 1 kg di prodotto finito

DECORAZIONI & ATTREZZATURE

PRODOTTI PER DECORARE

R125.V1	NEVELLA	
Sacco 10kg x 1	Preparato in polvere per decorazione. Zucchero non igroscopico per decorazione.	
plus prodotto	• ZUCCHERO A VELO NON IGROSCOPICO • ADATTO ALLA DECORAZIONE DI TUTTI I TIPI DI DOLCI	
UTILIZZO:	Dosaggio a piacere.	Avvertenze: non applicare a prodotti con una temperatura superiore a 40°C.

B030.V1	MOCCABOHNEN	
Scatola 1kg x 6	Decorazione lucida di cioccolato scuro (cacao: 50% min) con caffè. Ideale per decorare prodotti di pasticceria e gelateria. Pronto all'uso.	
plus prodotto	• CHICCHI DI CAFFE AL CIOCCOLATO • OTTIMI PER LA DECORAZIONE	
UTILIZZO:	Dosaggio a piacere.	

M269.47	ARTISTICO	
Sacchetto 1kg x 5	Edulcorante per pasticceria e confetteria. Ideale per realizzare piccoli oggetti e decorazioni o come sostituto del saccarosio in prodotti di pasticceria.	
plus prodotto	• ISOMALTO IN POLVERE • ADATTO PER LA PREPARAZIONE DI DECORAZIONI IN ZUCCHERO	GLUTEN FREE
UTILIZZO:	Dosaggio a piacere.	Per realizzare piccoli oggetti e decorazioni: sciogliere Artistico in forno a microonde o direttamente sul fornello con o senza colore. Comporre subito le decorazioni desiderate.

R014.45	DECORMASSA	
Secchiello 3kg x 2	Preparato in pasta per modellare. Dopo passaggio in raffinatrice è indicato per lo stampaggio con forme di silicone, per modellare fiori e tableaux. Può essere colorato nella massa o in superficie con aerografo.	
plus prodotto	• PASTA DI ZUCCHERO • SI PUÒ COLORARE CON COLORANTI IDROSOLUBILI	GLUTEN FREE
UTILIZZO:	Dosaggio a piacere.	

COLORANTI LIQUIDI

E197.V1	COLORANTE GIALLO UOVO IDROS.	Bottiglia 200ml x 8
E198.V1	COLORANTE ROSSO IDROSOLUBILE	Bottiglia 200ml x 8
	Colorante alimentare liquido destinato alle sostanze alimentari per le quali ne è consentito l'impiego.	
plus prodotto	• BUONA RESA CROMATICA	GLUTEN FREE
UTILIZZO:	Dosaggio secondo la legislazione vigente	

CHELLIES

P434.V1	**CHELLIES ROSSE Ø 13/14**	**Vaschetta 2kg x 4**
P410.V1	**CHELLIES ROSSE Ø 9/10**	**Vaschetta 2kg x 4**
P424.V1	**CHELLIES GIALLE Ø 13/14**	**Vaschetta 2kg x 4**
P454.V1	**CHELLIES VIOLA Ø 13/14**	**Vaschetta 2kg x 4**
P464.V1	**CHELLIES VERDI Ø 13/14**	**Vaschetta 2kg x 4**
P643.V1	**CHELLIES ROSSE Ø 13/14 (senza coloranti azo)**	**Vaschetta 2kg x 4**
	Perle in gel per decorazione. Ideali per la decorazione ante cottura di frollini, biscotteria, Petit Fours, Plum Cake, torte, etc. Non induriscono durante la cottura, resistono alla congelazione.	
plus prodotto	• **PERLE IN GEL** • **ADATTE SIA ALLA CONGELAZIONE CHE ALLA COTTURA** • **COLORATE E PERSONALIZZATE CON AROMI, EFFETTO LUCIDO E BRILLANTE**	* * GLUTEN FREE
UTILIZZO:	Dosaggio a piacere.	Prodotto pronto all'uso.

*** IL SIMBOLO NON SI RITIENE VALIDO PER "P643.V1"**

CARTA DA FORNO

ST148	**FOGLI CARTA DA FORNO SILICONATA 40X60 -1000 PZ**
1 Pacco da 1000 fogli	Carta da forno pretagliata in pacchi, ottima resistenza alle cotture, siliconata su entrambi i lati.
ST149	**ROTOLO DA 40 CM X 200 M.**
1 Rotolo	Rotolo di carta da forno, per lavorazioni continue, siliconata su entrambi i lati.
ST150	**ROTOLO DA 45 CM X 200 M.**
1 Rotolo	Rotolo di carta da forno, per lavorazioni continue, siliconata su entrambi i lati.

OM677

BRAUN

MARTIN BRAUN GRUPPE

Cresco S.p.A. Unipersonale
Preparati per Pasticceria e Gelateria
Via Faustinella, 24
25015 Desenzano del Garda (BS) - Italy

Tel. (+39) 030 26 85 611 r.a.
cresco@cresco.it
www.cresco.it