BRAUN

Paste Montate

prodotti completi per realizzarle!

I PRODOTTI:

BISQUICK

- Prodotto morbido ed elastico.
- Facile e veloce da utilizzare.
- Ottima alveolatura.
- Preparato concentrato e versatile, per ottenere risultati personalizzati soddisfacendo il consumatore più esigente.
- Resistente alla congelazione.

RICETTA BASE PER PAN DI SPAGNA:

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

Montare tutti gli ingredienti insieme in planetaria per 7-8 minuti. Versare nelle teglie e cuocere a 180°C per 25-30 minuti.

PACKAGING: Sacco da 15 Kg

BISQUISIT

- Semplice, veloce e sicuro nella preparazione, con ottimo sapore e succosità.
- Qualità costante grazie alle materie prime di Iª scelta.
- Porosità uniforme delle torte.
- Il Pan di Spagna tiene bene l'inzuppatura e mantiene una freschezza ottimale.
- Ideale per arrotolati che risultano particolarmente elastici e si arrotolano facilmente.
- Dà un volume ottimale.
- Può essere aromatizzato in fase di montata.
- Resistente alla congelazione.

RICETTA BASE PER PAN DI SPAGNA:

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

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per circa 5/6 min. a forte velocità. Cuocere a 180°C per 25-30 minuti (per i primi 10 minuti a valvola chiusa). Per la versione col burro: a fine montata aggiungere 120g di burro o margarina sciolti, mescolando delicatamente.
Per frutta secca: a fine montata aggiungere 180g di nocciole, mandorle o noci, mescolando delicatamente.

PACKAGING: Sacco da 15 Kg

BISCAO

- Per un ottimo pan di spagna al cacao.
- Prodotto bilanciato con la giusta quantità di cacao, non asciuga.
- Facile e veloce da utilizzare.
- Ottima succosità.
- Resistente alla congelazione.

RICETTA BASE PER PAN DI SPAGNA AL CACAO:

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

Montare tutti gli ingredienti insieme in planetaria a forte velocitá per 6 min. Cuocere a 180°C per 25-30 minuti.

PACKAGING: Sacco da 15 Kg

AFRICANO MIX

- Semplice, veloce e sicuro nella preparazione, ha un ottimo sapore.
- Qualità costante grazie alle materie prime di Iª scelta.
- Montata diretta senza dividere le uova.
- Prodotto ad alta resa e risultato assicurato.
- Mantiene l'inzuppatura nel tempo.
- Resistente alla congelazione.
- Ideale per arrotolati che risultano particolarmente elastici e si arrotolano facilmente.

RICETTA BASE PER ARROTOLATI:

1000g **Africano Mix**
1200g uova intere
200g zucchero a velo

Montare gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per 4-5 min. ca. Dressare l'impasto con bocchetta piatta su fogli di carta da forno. Cuocere in forno a 200°C per 8-10 min. ca.

PACKAGING: Cartone da 10 Kg

Idee ricette con Bisquick:

Torta Mimosa

PAN DI SPAGNA:
2000g uova • 900g acqua • 1700g zucchero • 1100g farina debole • 1200g **Bisquick**

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per ca. 5/6 min. a forte velocità. Cuocere a 190°C per ca. 20/25 min.
(i primi 10 min. a valvola chiusa; poi aprirla).

BAGNA ALCOLICA:
250g acqua • 250g zucchero • 50g **Colorante Giallo Limone Idrosolubile**

CREMA CHANTILLY:
400g **KLK** • 1000g latte • 500g panna montata

MONTAGGIO DEL DOLCE:
Farcire il pan di spagna con la crema Chantilly, ricoprirlo con un leggero strato di crema per far aderire i piccoli cubetti di pan di spagna.
Temperatura di somministrazione: +5° C.

Zuppa inglese rivisitata

CREMA:
80g **Cremò** • 1000g latte • 350g zucchero • 100g tuorlo d'uovo • 10g **Kovanill** (oppure 130g **Pasta Nocciola Italiana**)
Miscelare lo zucchero con il Cremò e aggiungere il tuorlo. Portare a bollore il latte con il Kovanill. Unire la miscela del Cremò al latte e portare a bollore.

PAN DI SPAGNA:
1000g uova • 400g acqua • 800g zucchero • 500g farina debole • 600g **Bisquick**
Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per ca. 5/6 min. a forte velocità. Cuocere a 220°C per ca. 10/12 min.

BAGNA ALCOLICA:
1000g acqua • 1000g zucchero q.b • Rhum (a piacere)

DECORAZIONE:
q.b. **Spalmella**

MONTAGGIO DEL DOLCE:
Alternare uno strato di crema alla nocciola ad uno di Pan di Spagna al rhum per due volte. Proseguire con uno strato di crema vaniglia alternato al Pan di Spagna al rhum per due volte. Decorare con Spalmella.

Idee ricette con Bisquisit:

Torta Delizia

PAN DI SPAGNA:
1000g **Bisquisit**
600g uova intere
200g acqua

RIPIENO ALLA MANDORLA:
1000g **Base Marzapane** o **Persipane**
300/500g zucchero
200g tuorli d'uovo
15g **Aroma Limone Naturale**
(da mescolare in modo da poter colare col sacchetto)

FARCITURA:
q.b **Confrutta Albicocca Multiuso**

MONTAGGIO DEL DOLCE:
Preparare il Pan di Spagna come da ricetta base. Tagliare il Pan di Spagna in due strati, inzuppare e farcire con Confrutta Albicocca Multiuso mescolata con il ripieno alla mandorla (1000g Base con 600g di Confrutta Albicocca Multiuso). Decorare l'esterno della torta con il ripieno di mandorla e lasciare riposare all' aria per almeno 12 ore. Lucidare leggermente con Confrutta Albicocca Multiuso. Cuocere a 220°C per circa 10 minuti.

Trancetto al limone

TAPPETINO:

1000g **Bisquisit** • 1000g uova

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per ca. 6 min. a forte velocità. Cuocere a 220°C per ca. 10-12 min.

MOUSSE LIMONE:

400g **Alaska Royal Limone** • 400g acqua 20-25°C • 1000g panna montata

Sciogliere l'Alaska nell'acqua ed aggiungerla alla panna montata. Amalgamare delicatamente.

MERINGA:

100/120g **Ovosil** • 1000g acqua tiepida (25-35°C) • 2000g zucchero

Montare in planetaria con frusta a palla a media velocità per circa 6 min. fino ad ottenere un impasto corposo aggiungendo lo zucchero in tre tempi. Dressare e cuocere a 110°C per un'ora ca. valvola aperta.

MONTAGGIO DEL DOLCE:

Alternare gli strati di tappetino alla mousse. Glassare con **Spiegel Limone**, abbattere e tagliare in piccoli tranci. Decorare a piacere con spuntoncini di meringa.

Idee ricette con Biscao:

Torta Passion

PAN DI SPAGNA:
1000g **Biscao** • 600g uova • 200g acqua
Montare tutti gli ingredienti in planetaria per ca. 6/7 min. a forte velocità. Stendere l'impasto sulla teglia e cuocere a 180°C per ca. 20-25 min.

BASE:
100g **Kranfil's Passion Fruit Mango**
Sciogliere il Kranfil's in microonde

FARCITURA:
250g **Confrutti Natur Passion Fruit** • 75g **Alaska Ex. Neutro**
Sciogliere l'Alaska nel Confrutti Natur (40°C)

GLASSA:
Schokobella Extra Fondente

MONTAGGIO DEL DOLCE:
Tagliare in tre strati la base di pan di spagna. Alternare strati di pan di spagna alla farcitura. Finire con uno strato di pan di spagna. Raffreddare e glassare con Schokobella Extra Fondente. Decorare a piacere.

Torta Estate

PAN DI SPAGNA AL CACAO:
1000 g **Biscao** • 1000 g uova intere • 100 g **Morbit**
Montare tutti gli ingredienti in planetaria per ca. 6/7 min. a forte velocità. Stendere l'impasto sulla teglia e cuocere a 220°C per ca. 5/6 min.

FARCITURA:
Q.b. **Kranfil's Bianco**

GELÉE DI FRUTTA:
300/400g **Alaska Ex. Neutro** • 1000g **Confrutti Natur Passion Fruit**
Sciogliere l'Alaska Ex. Neutro all'interno dei Confrutti Natur (riscaldati a circa 40°C), versare nello stampo desiderato e abbattere.

MONTAGGIO DEL DOLCE:
Stendere sulla base di pan di spagna al cacao il Kranfil's Bianco, raffreddare e colare poi uno strato di gelée al Passion Fruit. Abbattere, lucidare con Cristaline Neutro e decorare a piacere.

Idee ricette con Africano Mix:

Tiramisù

SAVOIARDI:
600 g **Africano Mix**
600 g uova intere
200 g acqua

Montare in planetaria a forte velocità per 5 min. Cottura 210° per 15-20 min. ca. con valvola aperta.

CREMA:
500g **Crema Tiramisù**
500g latte
500g Mascarpone

Sciogliere il mix nel latte, aggiungere il mascarpone e montare in planetaria con frusta a palla per 2-3 min.

MONTAGGIO DEL DOLCE:
Alternare strati di savoiardi a strati di crema.
Decorare con **Cacao Noblesse.**

Tette della monaca

1000g **Africano Mix**
1000g uova a temperatura ambiente
200g albume a temperatura ambiente

Montare tutti gli ingredienti in planetaria attrezzata con frusta a palla, per 5 minuti a forte velocità.
Colare l'impasto ottenuto con bocchetta liscia su teglie foderate con carta da forno. Cuocere a 160°C per 20/25 minuti con valvola e tiraggio dell'aria aperti. Lasciar raffreddare e farcire, coprire con un cellophane e riporre in frigo per una notte.
Cospargere di zucchero a velo al momento dell'esposizione in vetrina.

BRAUN cresco ITALIA AGRANO

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