



*Aer*  
ANGELO RUGGIERO

# Colazioni & Fast Lunch

Una rivoluzione del gusto

# Colazioni & Fast Lunch

## Una rivoluzione del gusto

Abbiamo studiato un nuovo concept per rendere attrattivi i pranzi veloci e rinnovare il format della colazione.

Rivoluzionare il proprio schema in pasticceria può rivelarsi la soluzione perfetta per attrarre una clientela sempre più esigente e influenzata dai trend del momento.

In questo nuovo ricettario la creatività del nostro Pastry Chef Angelo Ruggiero vi darà nuovi spunti per intraprendere questa rivoluzione del gusto, abbinando note dolci e salate, "osando" anche con mix di panificazione in modo semplice e veloce.



### Focus point

In questo ricettario abbiamo acceso i riflettori su:

- ✓READY CROI
- ✓CRE-L PLUS
- ✓CRE-S PLUS
- ✓MAISANO
- ✓GRANOPAN
- ✓KURBIS DELUX
- ✓FRUIT PUREE CAPFRUIT







## Croissant salati ai cereali

### IMPASTO

.....	700 g	<b>READY CROI</b>
.....	300 g	<b>GRANOPAN 100</b>
.....	100 g	zucchero
.....	30-40 g	lievito di birra
.....	350-400 g	acqua

### LAMINAZIONE

.....	250-300g	burro per laminazione (su kg impasto)
-------	----------	--

### FARCITURA

.....	q.b.	salmon/avocado/insalatina/ gocce di cremoso al lampone
-------	------	---

- ▶ Impastare in impastatrice tutti gli ingredienti per circa 20 min. Lasciar puntare per 40-50 minuti a 26-28°C. Stendere l'impasto e posizionare il burro da laminazione. Dare due pieghe a 3 e una piega a 4.
- ▶ Raffreddare il panetto per 20 min. circa in freezer, formare i croissant e far lievitare per circa 2 ore/2 ore e mezza a 28°C.
- ▶ Infornare a 160°C con valvola aperta per circa 20 min. Tempi e temperature possono variare a seconda del forno utilizzato. Farcire a piacere (vedi spunti).

*Prova anche...*



**...la versione dolce!**

### PREPARA UN CREMOSO PER FARCIRE:

.....	1000 g	<b>FRUIT PUREE CAPFFRUIT</b>
.....	200 g	zucchero a velo
.....	70 g	<b>KOBI</b>

- ▶ Mescolare a secco lo zucchero a velo con Kobi. Versare sulla purea di frutta e mescolare a mano con frusta fino a dispersione completa delle polveri.  
Nota: aumentare o diminuire Kobi in base alla struttura desiderata. Si consigliano i gusti lampone, mango, frutto della passione, fragola, amarena e frutti rossi.  
Questi cremosi di frutta possono essere conservati in frigorifero per più di 20 giorni.



# Girelle crema & uvetta

## IMPASTO

.....	1000 g	<b>CRE-L PLUS</b>
.....	350 g	acqua
.....	100 g	uova
.....	30-40 g	lievito di birra

## LAMINAZIONE

.....	250 g	burro per laminazione (su kg impasto)
-------	-------	--

## CREMA

.....	400 g	<b>KE</b>
.....	500 g	acqua
.....	500 g	latte

## FARCITURA

.....	q.b.	cannella
.....	q.b.	uvetta

▶ Impastare in impastatrice tutti gli ingredienti per circa 20 min. Lasciar puntare per 40-50 minuti a 26-28°C. Stendere l'impasto e posizionare il burro da laminazione. Dare due pieghe a 3 e una piega a 4.

▶ Raffreddare il panetto per 20 min. circa in freezer. Stendere l'impasto a 2,5-3 mm.

▶ Preparare la crema mescolando a freddo gli ingredienti. Con una spatola stendere la crema sull'impasto.

▶ Cospargere con uvetta e cannella.

▶ Creare un rotolo di diametro 6-7 cm, tagliare del peso desiderato (circa 60-70 g), posizionare su teglia, far lievitare per circa 2 ore/2 ore e mezza a 28°C.

▶ Cospargere con zucchero di canna/granella di zucchero.

▶ Infornare a 160°C per 20-25 minuti, valvola aperta.

Tempi e temperature possono variare a seconda del forno utilizzato.





## Cruffin salati

### IMPASTO

.....	800 g	<b>CRE-S PLUS</b>
.....	200 g	<b>MAISANO</b> (o <b>KURBIS DELUX</b> )
.....	350-400 g	acqua
.....	30-40 g	lievito di birra
.....	60 g	zucchero semolato

### LAMINAZIONE

.....	250 g	burro per laminazione (su kg impasto)
-------	-------	--

### FARCITURA

.....	q.b.	insalatina/affettato/ pomodorini/mozzarella
-------	------	--

- ▶ Impastare in planetaria tutti gli ingredienti per 10-12 min. Lasciar riposare per 20 minuti in frigorifero a +5°C. Stendere l'impasto e posizionare il burro da laminazione. Laminare a 3-3,5 mm. Dare una piega a 3 e una piega a 4.
- ▶ Creare delle strisce di 2 cm (larghezza) x 13-14 cm (lunghezza). Sovrapporre tre strisce a 2-3 cm di distanza l'una dall'altra e premere sulle estremità in modo da fissarle tra di loro.
- ▶ Arrotolare come una girella, chiudere in superficie sfruttando la parte finale della striscia e premere.
- ▶ Capovolgere e inserire in un pirottino di alluminio (la parte chiusa precedentemente sta sul fondo del pirottino).
- ▶ Decorare a piacere con semi vari o spezie. Far lievitare a 28°C per due ore.
- ▶ Infornare a 160°C con valvola aperta per circa 20 min. Tempi e temperature possono variare a seconda del forno utilizzato.
- ▶ Lasciar raffreddare, tagliare a metà e farcire a piacere.

*Prova anche...*



## ...la versione dolce!

### IMPASTO

.....	700 g	<b>READY CROI</b>
.....	300 g	<b>GRANOPAN 100</b>
.....	100 g	zucchero
.....	350-400 g	acqua
.....	30-40 g	lievito di birra

### LAMINAZIONE

.....	250-300 g	burro per laminazione (su kg impasto)
-------	-----------	---------------------------------------

- ▶ Seguire il procedimento della versione salata.

### PREPARA UN CREMOSO PER FARCIRE:

.....	1000 g	<b>FRUIT PUREE CILIEGIA CAPFFRUIT</b>
.....	200 g	zucchero a velo
.....	70 g	<b>KOBI</b>

- ▶ Seguire il procedimento del cremoso utilizzato per il croissant.



## Barchetta Sfogliata

### IMPASTO

.....	800 g	<b>CRE-S PLUS</b>
.....	200 g	<b>MAISANO (o KURBIS DELUX)</b>
.....	350-400 g	acqua
.....	30-40 g	lievito di birra
.....	60 g	zucchero semolato

### LAMINAZIONE

.....	250 g	burro per laminazione (su kg impasto)
-------	-------	--

### FARCITURA

.....	q.b.	insalatina/gamberetti/ pomodorini/ formaggio
-------	------	---

- ▶ Impastare in planetaria tutti gli ingredienti per 10-12 min. Lasciar riposare per 20 min. in frigorifero a +5°C. Stendere l'impasto e posizionare il burro da laminazione. Dare una piega a 3 e una piega a 4. Laminare a 3-3,5 mm.
  - ▶ Creare dei rettangoli 4 cm (larghezza) x 10 cm (lunghezza).
  - ▶ Posizionarli al contrario su stampi microforati con impronta rettangolare.
  - ▶ Mettere a lievitare per circa 2 ore a 28°C.
  - ▶ Infornare a 160°C con valvola aperta per circa 20 min.
- Tempi e temperature possono variare a seconda del forno utilizzato.
- ▶ Lasciar raffreddare e farcire.

*Prova anche...*



## ...la Pizzetta!

### Segui gli stessi dosaggi della barchetta e procedi così:

- ▶ Impastare in impastatrice tutti gli ingredienti per circa 20 min. Lasciar puntare per 40-50 minuti a 26-28°C. Stendere l'impasto e posizionare il burro da laminazione. Dare due pieghe a 3 e una piega a 4. Raffreddare il panetto per 20 min. circa in freezer. Stendere l'impasto a 2,5-3 mm.
- ▶ Creare un rotolo di diametro 6-7 cm, tagliare del peso desiderato, posizionare su teglia, far lievitare per circa 2 ore/2 ore e mezza a 28°C. Prima di infornare, schiacciare al centro ogni pizzetta con uno stampino per creare l'area di farcitura.
- ▶ Farcire con il cremoso al pomodoro (vedi sotto) e ingredienti a piacere. Infornare per circa 25 min. a 175°C valvola aperta. A prodotto raffreddato, spennellare con olio e.v.o.

### CREMOSO AL POMODORO (EMULSIONE)

.....	1000 g	polpa di pomodoro
.....	25 g	olio e.v.o.
.....	20 g	sale
.....	80/100 g	<b>KOBI</b>





## Voulevant "Crunchy Bacon & Uovo"

### IMPASTO

.....	1000 g	<b>CRE-S PLUS</b>
.....	400 g	acqua
.....	30 g	lievito di birra
.....	100 g	uova

### LAMINAZIONE

.....	250 g	burro per laminazione (su kg impasto)
-------	-------	--

### FARCITURA

.....	500 g	uova intere
.....	100 g	panna
.....	50 g	formaggio grattugiato
.....	10 g	sale

- ▶ Impastare in impastatrice tutti gli ingredienti per circa 20 min. Lasciar puntare per 40-50 minuti a 26-28°C. Stendere l'impasto e posizionare il burro da laminazione. Dare due pieghe a 3 e una piega a 4.
- ▶ Raffreddare il panetto per 20 min. circa in freezer.
- ▶ Stendere ad uno spessore da 2,5-3 mm.
- ▶ Con un coppapasta Ø 10 cm formare i dischi da utilizzare come base del voulevant. Creare poi altri dischi da sovrapporre, forandoli al centro con un coppapasta Ø 6 cm.
- ▶ Far lievitare per circa 2 ore massimo a 26-28°C.
- ▶ Preparare la crema all'uovo mescolando tutti gli ingredienti indicati e versarla come farcitura nei voulevant.
- ▶ Infornare a 160°C per 25 min. circa valvola aperta. Decorare con bacon tostato e mozzarella a cubetti.

*Prova anche...*



**...la versione sfiziosa!**

#### Cambia la farcitura con:

.....	q.b.	pomodorini
.....	q.b.	mozzarelline
.....	q.b.	insalatina
.....	q.b.	arrosto di tacchino/pollo
.....	q.b.	pipetta olio e.v.o.



## Grissini sfogliati speziati

### IMPASTO

.....	2500 g	<b>CROSSY</b>
.....	1250 g	acqua fredda
.....	2000 g	burro o margarina sfoglia

### FARCITURA

.....	q.b.	spezie
.....	q.b.	formaggio grattugiato

- ▶ 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, una in 4; una in 3, una in 4. Tra le girate prevedere un riposo di 30 minuti in frigorifero se la pasta si scalda. Dopo le pieghe lasciare riposare circa 15 minuti in frigorifero.
  - ▶ Laminare il panetto di sfoglia a 0,5-1 mm.
  - ▶ Alternare uno strato di sfoglia ad uno strato di spezie abbinato a formaggio grattugiato. Ripetere una seconda volta e finire con uno strato di sfoglia.
  - ▶ Tagliare delle strisce da 1 cm (larghezza) x 10 cm (lunghezza) e creare l'effetto treccia arrotolandole su loro stesse.
  - ▶ Infornare a 160°C per 25 minuti.
- Tempi e temperature possono variare a seconda del forno utilizzato. Il prodotto può essere congelato crudo e infornato direttamente.

*Prova anche...*

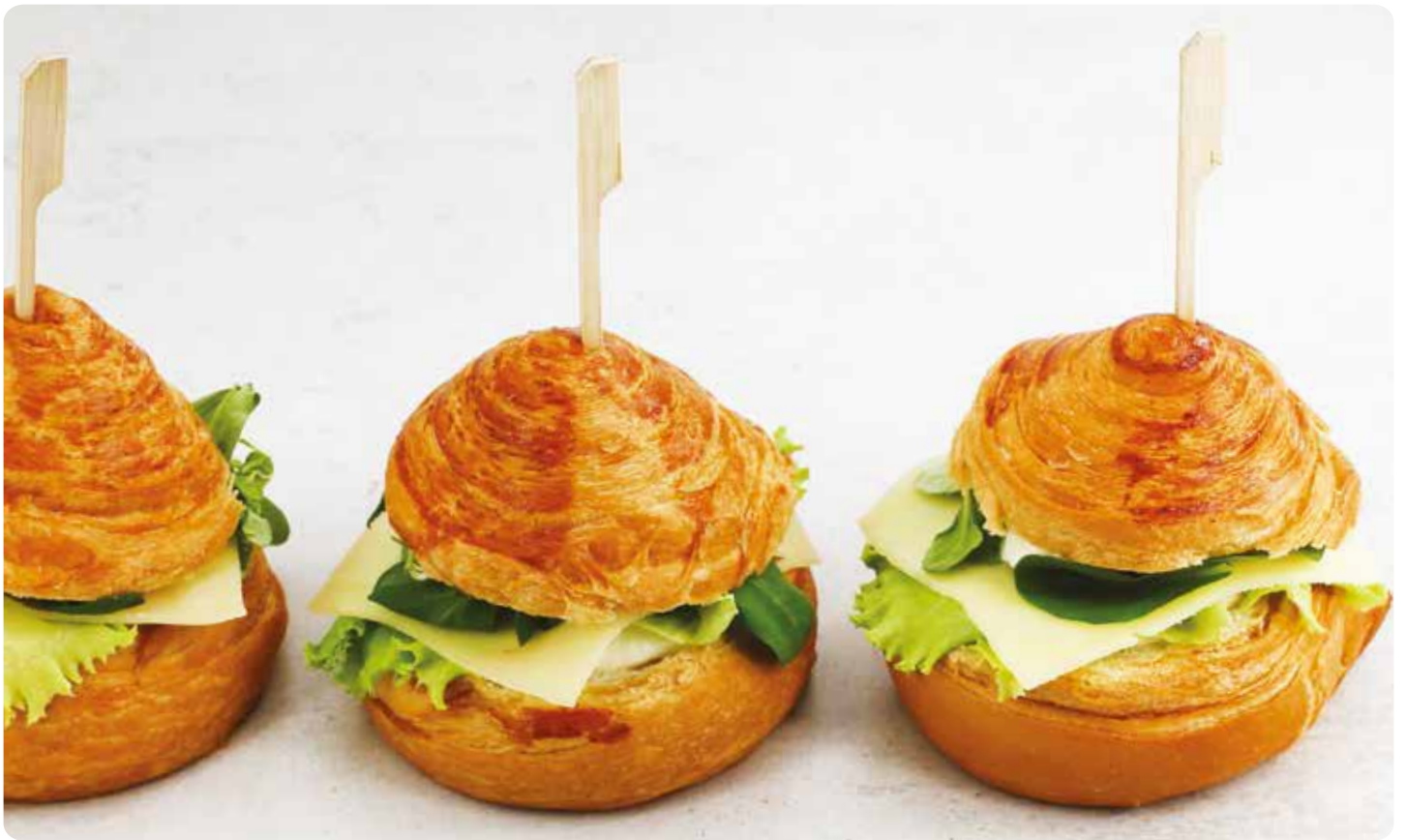


## ...i Sopresotti!

**Segui gli stessi dosaggi dell'impasto dei grissini e procedi così:**

- ▶ Impastare Crossy e acqua fredda per 2 min. in prima velocità e 2 min. in seconda velocità. Il pastello deve avere circa la stessa temperatura della margarina o del burro. Dare subito le girate: una in 3, una in 4; una in 3, una in 4.
- ▶ Raffreddare il panetto per 20 min. circa in freezer.
- ▶ Stendere ad uno spessore da 2,5-3 mm.
- ▶ Con un coppapasta Ø 10 cm formare dei dischi da accoppiare previa farcitura. È possibile farcire con pomodoro, prosciutto e mozzarella o a piacere.
- ▶ Far lievitare per circa 2 ore massimo a 26-28°C.
- ▶ Infornare a 160°C per 25 min. circa valvola aperta.





# Conchiglie farcite

## IMPASTO

..... 1000 g **CRE-S PLUS**  
..... 30-50 g lievito di birra  
..... 450 g acqua

## LAMINAZIONE

..... 250-300 g burro per laminazione  
(su kg impasto)

## FARCITURA

..... q.b. insalata/formaggio/  
altri ingredienti a  
piacere

▶ Impastare in impastatrice tutti gli ingredienti per circa 20 min. Lasciar puntare per 40-50 minuti a 26-28°C. Stendere l'impasto e posizionare il burro da laminazione. Dare due pieghe a 3 e una piega a 4.

▶ Raffreddare il panetto per 20 min. circa in freezer. Stendere l'impasto a 2,5-3 mm.

▶ Creare un rotolo di diametro 6-7 cm, tagliare del peso desiderato (circa 60-70 g), posizionare su teglia senza premere l'impasto, in modo che sviluppi a forma di cono.

▶ Far lievitare per circa 2 ore/2 ore e mezza a 28°C.

▶ Infornare a 160°C per 20-25 minuti, valvola aperta. Tempi e temperature possono variare a seconda del forno utilizzato.

▶ Una volta raffreddate, farcire a piacere.



## Grigliette Crema & Amarena

### IMPASTO

.....	1000 g	<b>READY CROI</b>
.....	200 g	<b>FRUIT PUREE AMARENA CAPFRUIT</b>
.....	200 g	acqua
.....	40-50 g	lievito di birra

### LAMINAZIONE

.....	250 g	burro per laminazione (su kg impasto)
-------	-------	--

### FARCITURA

.....	400 g	<b>KE</b>
.....	500 g	acqua
.....	500 g	latte
.....	q.b.	<b>CILIEGIE AMARENATE</b> scolate e asciugate

- ▶ Impastare in impastatrice tutti gli ingredienti per circa 20 min. Lasciar puntare per 40-50 minuti a 26-28°C. Stendere l'impasto e posizionare il burro da laminazione. Dare due pieghe a 3 e una piega a 4.
- ▶ Raffreddare il panetto per 20 min. circa in freezer.
- ▶ Formare dei rettangoli e passare la rotella su metà del rettangolo per formare l'effetto losanga/griglia.
- ▶ Preparare la crema mescolando a freddo KE, acqua e latte. Farcire la griglietta, ultimare con qualche ciliegia e richiuderla.
- ▶ Far lievitare per circa 2 ore/2 ore e mezza a 28°C.
- ▶ Lucidare con uova e infornare a 160°C con valvola aperta per circa 25 min. Tempi e temperature possono variare a seconda del forno utilizzato.

*Prova anche...*

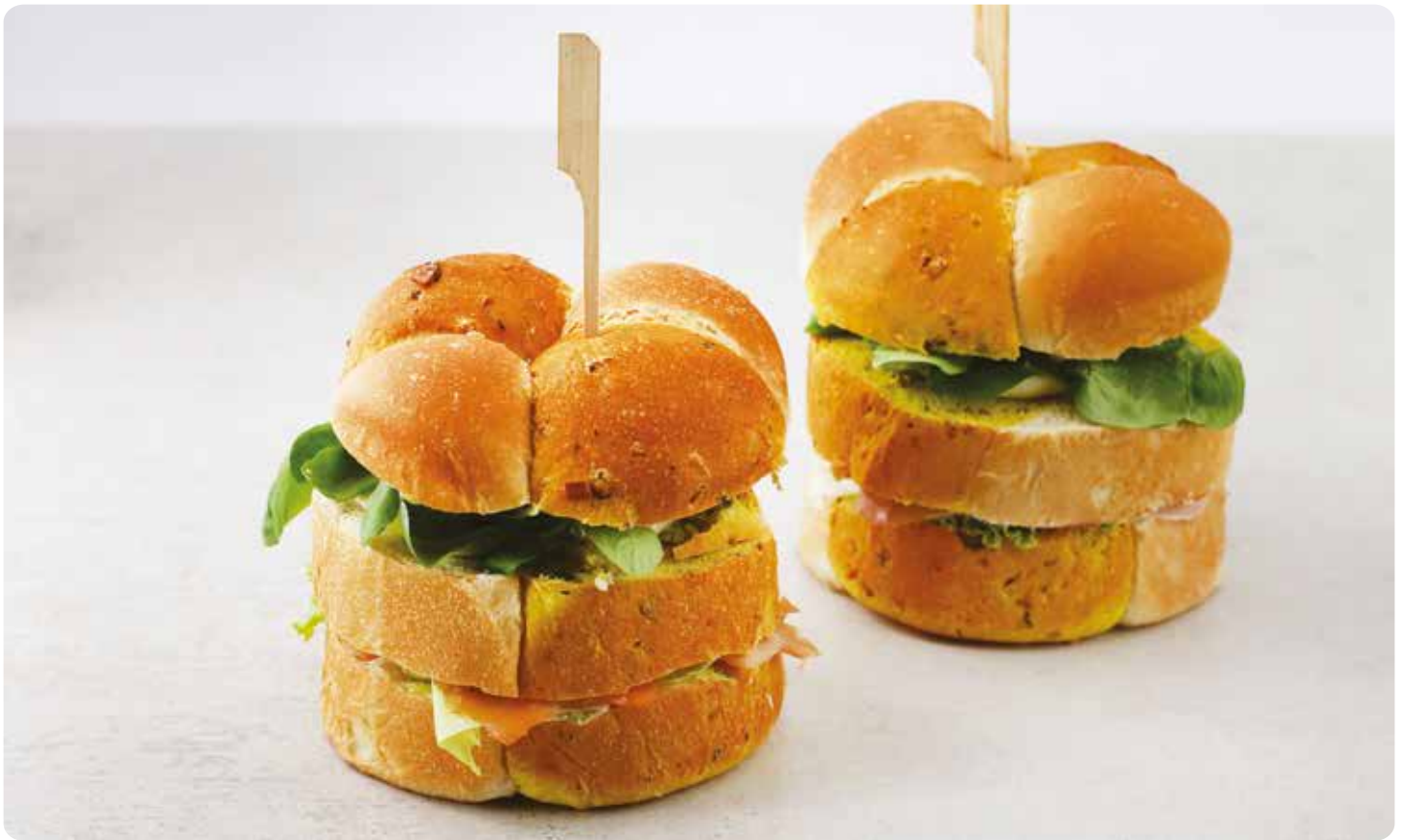


## ...la Focaccia Dolce!

.....	1000 g	<b>READY CROI</b>
.....	200 g	<b>FRUIT PUREE AMARENA CAPFRUIT</b>
.....	200 g	acqua
.....	40-50 g	lievito di birra
.....	q.b.	ciliegie amarenate

- ▶ Impastare tutti gli ingredienti eccetto le ciliegie per 20 min. circa. Far puntare un'ora in una teglia 60x40 cm imburata.
- ▶ Schiacciare con le dita per formare la focaccia. Riporre in cella per altre due ore.
- ▶ Cospargere con zucchero di canna e noci di burro e decorare con ciliegie amarenate.
- ▶ Infornare per circa 20-25 minuti a 180°C. Tempi e temperature possono variare a seconda del forno utilizzato.





## Duetto Panbrioche

### IMPASTO NEUTRO

..... 1000 g **CRE-S PLUS**  
 ..... 350-400 g acqua  
 ..... 30-40 g lievito di birra  
 ..... 60 g zucchero semolato

### IMPASTO COLORATO

..... 800 g **CRE-S**  
 ..... 200 g **MAISANO** (o **KURBIS DELUX**)  
 ..... 350-400 g acqua  
 ..... 30-40 g lievito di birra  
 ..... 60 g zucchero semolato

### FARCITURA

..... q.b. insalatina/salmone (o affettato)

- ▶ Creare i due impasti e lasciar puntare per 40-50 minuti a 26-28°C.
- ▶ Spezzare in palline da 40 g circa e alternarle in un anello d'acciaio h 5 cm, Ø 8-10 cm.
- ▶ Far lievitare per circa 1 ora e mezza.
- ▶ Infornare a 180°C per 20 minuti. Tempi e temperature possono variare a seconda del forno utilizzato.
- ▶ Lasciar raffreddare, tagliare a strati e farcire a piacere.

*Prova anche...*



## ...i Mini Buns!

- ▶ Con entrambi gli impasti del Panbrioche, puoi creare dei golosissimi mini-buns da decorare a piacere. Segui le modalità sopra indicate, semplicemente formando delle palline da 80 g.



## Filoncini Gourmet

### PER IMPASTO AL MAIS O AI SEMI DI ZUCCA

.....	800 g	<b>CRE-S PLUS</b>
.....	200 g	<b>MAISANO</b> (o <b>KURBIS DELUX</b> )
.....	350-400 g	acqua
.....	30-40 g	lievito di birra
.....	60 g	zucchero semolato

### DECORAZIONE

.....	q.b.	<b>DECORMAIS</b> /semi di sesamo
-------	------	----------------------------------

- ▶ Creare gli impasti e lasciar puntare per 40-50 minuti a 26-28°C.
- ▶ Formare in filoncini e far lievitare per circa 1 ora e mezza.
- ▶ Spennellare la superficie con acqua e passare i filoncini nei fiocchi d'avena/Decormais/semi di sesamo.
- ▶ Infornare a 180°C per 20 minuti. Tempi e temperature possono variare a seconda del forno utilizzato.
- ▶ Lasciar raffreddare, tagliare e farcire a piacere con salmone/insalata/mirtilli/gamberetti/formaggio/ecc.

### PER IMPASTO ALLA SEGALE

.....	700 g	<b>READY CROI</b>
.....	300 g	<b>GRANOPAN</b>
.....	350-400 g	acqua
.....	100 g	zucchero semolato
.....	30-40 g	lievito di birra

### DECORAZIONE

.....	q.b.	fiocchi d'avena
-------	------	-----------------

*Prova anche...*



## ...la Veneziana!

**Con lo stesso impasto dei filoncini alla segale, puoi formare delle veneziane da farcire con un cremoso al lampone.**

### CREMOSO:

.....	1000 g	<b>FRUIT PUREE LAMPONE CAPFFRUIT</b>
.....	200 g	zucchero a velo
.....	70 g	<b>KOBI</b>

- ▶ Mescolare a secco lo zucchero a velo con Kobi. Versare sulla purea di frutta e mescolare a mano con frusta fino a dispersione completa delle polveri.





# Pain au chocolat

## IMPASTO NEUTRO

..... 1000 g **READY CROI**  
..... 550 g acqua  
..... 60 g zucchero  
..... 50 g lievito di birra

## IMPASTO AL CACAO

..... 1000 g impasto neutro  
..... 40 g **CACAO NOBLESSE**  
..... 40 g acqua

## LAMINAZIONE

..... 250 g burro per laminazione (su kg impasto)

► Preparare l'impasto neutro impastando Ready Croi con il lievito, l'acqua e lo zucchero per 10-12 min. Preparare anche l'impasto al cacao. Lasciarli riposare per 15 min. a temperatura ambiente (20-22°C). Stendere entrambi gli impasti e posizionare al centro il burro. Dare 3 pieghe a 3. Spennellare con acqua la superficie dell'impasto neutro steso e sovrapporre quello al cacao. Tirare la pasta dello spessore di 3,5 mm. Tagliare delle strisce e formare il pain au chocolat, inserendo una stecca di cioccolato all'inizio della striscia. Mettere sulle teglie a lievitare per una/due ore 28-30°C. Lucidare e cuocere a 160°C valvola aperta per 20 minuti circa. Tempi e temperature possono variare a seconda del forno utilizzato.

## Prova anche...



## ...i Maritzzi al cacao!

..... 900 g **READY CROI**  
..... 100 g **CACAO NOBLESSE**  
..... 550 g acqua  
..... 60 g zucchero  
..... 50 g lievito di birra

Impastare il tutto, mettere in frigorifero a +4°C per una notte. Spezzare della dimensione desiderata, fare riposare sul banco per 30 minuti, ruotare la seconda volta e sistemare su teglie. Fare lievitare circa 2 ore e mezzo, infornare 185-190°C per 10-12 minuti.



# Cestini con cuore alla mela

## IMPASTO

.....	1000 g	<b>CRE-L PLUS</b>
.....	350 g	acqua
.....	100 g	acqua
.....	30-40 g	lievito di birra

## LAMINAZIONE

.....	250-300 g	burro per laminazione (su kg impasto)
-------	-----------	--

## FRANGIPANE

.....	750 g	<b>MARGHERITA</b>
.....	600 g	acqua
.....	375 g	burro
.....	375 g	<b>BASE MARZAPANE ITALIA</b>

## FARCITURA

.....	q.b.	<b>FRUCHTI-TOP MELA</b>
-------	------	-------------------------

► Impastare in impastatrice tutti gli ingredienti per circa 20 min. Lasciar puntare per 40-50 minuti a 26-28°C. Stendere l'impasto e posizionare il burro da laminazione. Dare due pieghe a 3 e una piega a 4.

► Raffreddare il panetto per 20 min. circa in freezer. Stendere l'impasto a 2,5-3 mm.

► Creare delle trecchine 12 cm (lunghezza) x 2 cm (larghezza) e creare un cerchio per ottenere un cestino.

► Far lievitare per circa 2 ore/2 ore e mezza a 28°C.

► Nel frattempo preparare il frangipane, montando il burro e il Marzapane Italia in planetaria per 2-3 min. alla massima velocità, aggiungendo poi gli altri ingredienti da montare per altri 3-4 min.

► Ricavare dei dischi di frangipane da posizionare al centro dei cestini.

► Stendere sul frangipane il Fruchti-top mela.

► Infornare a 160°C per 20-25 minuti, valvola aperta. Tempi e temperature possono variare a seconda del forno utilizzato.

► In post-cottura lucidare i cestini e cospargere con granella di zucchero.





