BRAUN

Catalogo Pasticceria

Indice

Linea Forno

Preparati In Polvere Per Paste Montate 5
Preparati in polvere per frolle e sfoglie 5
Preparati per cake e dolci da forno 6
Mix paste lievitate 7
Preparati per bigné e fritti 8
Specialità 9
Preparati per dolci da forno senza glutine 10
Prodotti complementari 11
Emulsionanti e miglioratori 12
Paste di Mandorla 12
Mandorle 13

Creme

Creme istantanee a freddo 15
Preparati per creme a caldo 16
Creme pronte all'uso 16
Altre Creme 16

Creme anidre e cioccolati

Creme anidre da farcitura 19
Farciture e glassature 20
Ripieni croccanti 21
Cioccolati Lubeca 22
Cremini da Banco 22

Linea Farciture di Frutta

Passate di frutta 25
Preparati di frutta per ripieni e farciture 25
Cubetti di Frutta 26
Geleè di Frutta 26

Mousse e Semifreddi

Preparati per mousse e bavaresi 29
Preparati per semifreddi 30

Gelatine e Glasse

Gelatine a caldo 33
Gelatine a freddo 33
Gelatine spray 34
Gelatine in polvere 34
Glasse 35

Linea Aromi

Aromi resa 5-10g / 1kg 37
Aromi estratti 37
Aromi in pasta resa 5-10g / 1kg 38

Linea Decorazioni e Attrezzature

Prodotti decorativi 40
Coloranti liquidi ad acqua 40
Chellies 41
Mezzelune 41
Pirottini 41
Carta da cottura 41

Linea Panificazione

Linea Mix 43
Linea Miglioratori 43
Linea Decorazioni 43

Linea Forno

Preparati In Polvere Per Paste Montate

B113.V1 BISQUICK — Sacco 15kg x 1

Mix 20% per paste montate. Ideale per la realizzazione di basi di pan di Spagna, arrotolati, margherite, sabbiose, torte mimose.

Per pan di Spagna: 600g Bisquick 1000g uova intere 450g acqua 850g zucchero 550g farina bianca debole (per biscotteria)	Montare tutti gli ingredienti insieme in planetaria con frusta a palla per 7-8 min. Colare l'impasto ottenuto nelle tortiere precedentemente unte con Form stac e cuocere a 180°C e aprire la valvola a metà tempo della cottura.

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, torte mimose.

Per pan di Spagna: 1000g Bisquisit 600g uova intere 200g acqua	Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 6 min. a forte velocità. Colare l'impasto nelle tortiere precedentemente unte con Form stac e cuocere a 180°C e aprire la valvola a metà tempo della cottura.

B114.V1 BISCAO — Sacco 15kg x 1

Preparato in polvere per pan di Spagna al cacao. Ideale per la preparazione di basi di pan di Spagna, arrotolati, margherite, sabbiose,torte mimose.

Per pan di Spagna: 1000g Biscao 600g uova 200g acqua	Montare tutti gli ingredienti insieme in planetaria per 5-6 min. Cuocere a 200°C per 20 min. e aprire la valvola a metà tempo della cottura.

B010.V1 AFRICANO MIX — Cartone 10kg x 1

Preparato in polvere per basi a montata leggera. Ideale per la preparazione di savoiardi, africanetti e teste di moro, tette di monaca.

Per savoiardi: 600g Africano Mix 600g uova intere 200g 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 frolle e sfoglie

P071.V1 MURBELLA — Sacco 15kg x 1

Preparato in polvere per pasta frolla. Ideale per la preparazione di pasta frolla di ogni genere milano, sablèe, montata, crumble, biscotteria. Preparazione espressa senza riposi.

Per pasta frolla: 1000g Murbella 500g burro o margarina freddi da frigorifero 100g uova intere	Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a farfalla fino ad ottenere un impasto omogeneo. Conservare la pasta ottenuta in frigorifero. La frolla può essere lavorata subito, senza dare il riposo minimo di 4 ore. Rispetto alla tradizionale è un notevole recupero di tempo.

B251.V1 CROSSY — Sacco 25kg x 1

Preparato in polvere per realizzare in tempi brevi sfoglia dolce e salata. Ideale per la preparazione di millefoglie, voul à vant, cannoncini, ecc.

Per sfoglia: 2500g Crossy 1250g acqua fredda 2000g margarina/burro per le pieghe	Impastare in macchina a spirale o con gancio il Crossy e l'acqua fredda per 2 min. in prima velocità e 2 min. in seconda. L'impasto deve risultare grezzo. Inserire il burro o la margarina nel pastello. Dare una piega a 3 e una a 4. Lasciarla riposare in frigorifero per 2 ore. Dare un'altra piega a 3 e a 4. Lasciar riposare in frigorifero per altre 2 ore prima dell'utilizzo.

Preparati per cake e dolci da forno

P031.V1 MARGHERITA

Sacco 15kg x 1

Preparato in polvere per la preparazione di dolci da forno. Ideale per la preparazione di plum-cake, dolci di ricotta, di nocciola, di mandorla, ciambelle, amorpolenta, granella di frolla, sbrisolona, biscotteria.

Per plum-cake classico: 1000g Margherita 450 - 500g burro morbido 500g uova intere	Impastare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a farfalla per 3 min. a media velocità. Colare negli stampi precedentemente unti con Form stac e cuocere a 180°C per 40-45 min. (aprire la valvola gli ultimi 15 min.)

B012.V1 SACHER MIX

Sacco 10kg x 1

Preparato in polvere per realizzare la base della torta Sacher.

Per base Sacher: 1800g Sacher mix 800g uova 130g acqua	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a palla a media velocità per 6 min. Colare negli stampi precedentemente unti con Form stac e cuocere a 180°C per 50 min. (aprire la valvola gli ultimi 15 min.)

P139.V1 BONCAKE YOGURT

Sacco 5kg x 1

Preparato in polvere per dolci da forno allo yogurt. Ideale per la preparazione facile e veloce di cake, tranci, tortine, mignon.

Per dolce allo yogurt: 1000g Boncake Yogurt 500g uova intere 100g latte 250g olio	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per 4-5 min. a media velocità. Versare negli stampi precedentemente unti con Form stac e cuocere a 180°C per35-45 min. (aprire la valvola gli ultimi 15 min.)

P140.V1 BONCAKE CACAO

Sacco 5kg x 1

Preparato in polvere con gocce di cioccolato per dolci da forno al cacao. Ideale per la preparazione facile e veloce di cake, tortine, mignon, monoporzioni, tranci al cacao.

Per dolce al cacao: 1000g Boncake Cacao 300g olio di semi 500g uova intere 100g latte	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per 4-5 min. a media velocità. Versare negli stampi precedentemente unti con Form stac e cuocere a 180°C per 35-45 min. (aprire la valvola gli ultimi 15 min.)

B033.V2 BONVANIL

Sacco 15kg x 1

Preparato in polvere vanigliato per dolci da forno. Ideale per la realizzazione facile e veloce di cake, torte di frutta fresca, sciroppata o secca, ideale per mantenere in sospensione e in superficie frutta e farciture.

Per dolce alla vaniglia: 1200g Bon Vanill 600g olio di semi 700g uova intere	Montare gli ingredienti in planetaria con frusta a palla a media velocità per 3 min Colare negli stampi precedentemente unti con Form stac e cuocere a 180°C per 30 min. (aprire la valvola gli ultimi 15 min.)

P117.V1 MUFFIN SOFT

Sacco 10kg x 1

Preparato completo in polvere per Muffins. Ideale per la preparazione di muffins morbidi e gustosi.

Ricetta base: 1000g Muffin soft 550g uova intere 500g olio di semi 100g acqua	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a palla a bassa velocità per 3 min. Dressare negli stampi e cuocere a circa 190°C per 20-25 min.

Mix paste lievitate

P701.V1 CRE S PLUS

Sacco 15kg x 1

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

Per croissant salati: 1kg CRE S plus 50g lievito di birra 450g acqua 300g burro/margarina per sfoglia	Impastare in macchina a spirale o con gancio il Cre-s plus, il lievito e l'acqua fino ad ottenere un impasto liscio. Lasciar riposare e lievitare per 20 min. Stendere l'impasto e dare le pieghe con il burro o la margarina, formare i croissants e farli lievitare a 30° con il 75% di umidità. Spennellare con uovo e cospargere la superfice con semi di sesamo. Cuocere a 200°C per 15-20 min.

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, treccine, babà, savaren, ecc.

Per croissant: 1000g Cre L Plus 30/40g lievito di birra 400/420g acqua 300g burro o margarina per sfoglia	Impastare in macchina a spirale o con gancio il Cre-s plus, il lievito e l'acqua fino ad ottenere un impasto liscio. Lasciar riposare l'impasto per circa 40 min. in frigorifero. Stendere l'impasto e dare le pieghe con il burro o la margarina, formare i croissants e lasciare lievitare a 30° con il 75% di umidità. Mettere per 10 minuti a temperatura ambiente prima di infornare. Spennellare con uovo e cospargere la superfice con zucchero. Cuocere a 200°C per 15-20 min.

P700.V1 CRE L 50 PLUS

Sacco 15kg x 1

Mix 50% in polvere per lievitati dolci. Ideale per la preparazione di paste lievitate tipo brioches, croissant, veneziane, treccine, babà, savaren, ecc.

Per croissant: 1000g Cre L 50 Plus 1000g Farina "00" per paste lievitate W300-320 60/80g lievito di birra 800g acqua 600g margarina per sfoglia o burro	Impastare in macchina a spirale o con gancio il Cre-s plus, il lievito, la farina e l'acqua fino ad ottenere un impasto liscio. Lasciar riposare l'impasto per circa 40 min. in frigorifero. Stendere l'impasto e dare le pieghe con il burro o la margarina, formare i croissants e lasciare lievitare a 30° con il 75% di umidità. Mettere per 10 minuti a temperatura ambiente prima di infornare. Spennellare con uovo e cospargere la superfice con zucchero. Cuocere a 200°C per 15-20 min.

R225.V1 READY CROI NEW

Sacco 10kg x 1

Preparato in polvere per Croissant, Brioches e lievitati dolci.

Ricetta base: 1000g Ready Croi 400g acqua 50g lievito di birra 300g margarina o burro per le pieghe	Impastare Ready Croi, lievito ed acqua fino ad ottenere un impasto liscio, lasciar riposare per circa 5 min. Stendere la pasta, porre al centro la margarina/burro e ripiegare la pasta su di essa chiudendo sui bordi. Sfogliare dando tre pieghe a tre o, per una maggiore sfogliatura, una a tre e una a quattro. Lasciar riposare 5 minuti. Stendere l'impasto ad una altezza di circa 4 mm, tagliare e formare. Lasciare lievitare per circa 60/80 min. ad una temperatura di circa 28-30°C con umidita relativa dell'80%. Infornare a 180°C per ca. 18/20 min. (riferito ad una pezzatura di 75/80 g).

P750.V1 MIX ONE

Mix One

Sacco 15kg x 1

Preparato in polvere per lievitati. Ideale per la preparzione di Panettone, Colomba, Pandoro, Babà, Torta di Rose, Pan dolce genovese, Cubana, Bisciola valtellinese e lievitati in generale, che richiedono fermentazioni lunghe.

R140.V2 LIEVITO NATURALE IN POLVERE

Sacco 1kg x 5

Lievito naturale in polvere per pasticceria e panificazione. Ideale per la realizzazione di lievitati. Prodotto ad alta resa. Conferisce al prodotto finito gusto, sviluppo e alveolatura.

Dosaggio indicativo per pre-impasto: 130/150 g Lievito Naturale 1000 g farina 500 g acqua 1 g lievito di birra Dosaggio indicativo per impasto diretto: 30/50 g Lievito Naturale 1000 g farina	L'impiego del Lievito Naturale Cresco 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 bigné e fritti

R127.V1 PRONTO BIGNE'

Sacco 10kg x 1

Preparato in polvere per realizzare velocemente bignè. Ideale anche per colatrici automatiche.

Per bignè: 1000g Pronto Bignè 1500g acqua 50 - 60°C	Impastate gli ingredienti in planetaria con frusta a farfalla per 5 min. a media velocità. La temperatura ottimale dell'impasto deve essere tra i 35-45°C. Dressare l'impasto su teglie unte o foderate con carta da forno e cuocere a 190°C, con valvola e tiraggio dell'aria aperti per 20-25 min.

B271.V1 ÉCLAIR MIX NEW

Sacco 25kg x 1

Preparato in polvere per la preparezione di Éclairs.

Ricetta Éclair: 500g Éclair Mix 750g Acqua 220g Olio	Impastare gli ingredienti in planetaria attrezzata con frusta a farfalla per 5 minuti a media velocità. Colare l'impasto su teglie unte o foderate. Cuocere in forno ad una temperatura tra i 220-230°C, con valvola chiusa per 20 minuti e 5 minuti con valvola aperta.

B249.V1 SPRITZQUICK

Sacco 15kg x 1

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

Per frittelle e frittelle farcite: 1000g Spritzquick 2000g acqua ca. 20°C Ricetta base per colatrici automatiche: 1000g Spritzquick 2200g acqua 20°C	Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a farfalla per 2 min. a media velocità. Lasciare riposare l'impasto per 20 min. Colare e friggere a 170-180°C per 7 min. Farcire a piacere.

B101.V2 NUVOLA PLUS

Sacco 15kg x 1

Preparato in polvere per la preparazione di krapfen,bomboloni, chiacchere di carnevale.

Per bomboloni: 4000g Nuvola Plus 1200g acqua fredda 800g uova intere 200-240g ca lievito di birra Farcitura: 2250g marmellata/crema	Impastare i primi 4 ingredienti con impastatrice a spirale o tuffante per 2 min. in V.1, e 6-8 min. in V.2. Dividere l'impasto in pezzature da 1200 g e lasciare puntare per 15-20 min. Dare 3 pieghe semplici all'impasto, tirare allo spessore desiderato e tagliare con coppa-pasta. Lascia lievitare a 32°C per 50-60 min. con 75% di umidità. Lasciare all'aria per 10 min. e friggere a 180°C. Dopo la frittura farcire con marmellata o crema e zuccherare.

B247.V1 BRAUN'S QUARKBALCHEN (BOMBOLO)

Sacco 15kg x 1

Preparato in polvere con formaggio Quark per la preparazione di castagnole, frittelle, ciambelle, sia dolci che con ripieni salati.

Per castagnole: 1000g Braun's Quarkballchen 1300g acqua a temperatura ambiente	Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a farfalla per 2-3 min. a media velocità fino ad ottenere un impasto liscio. Lasciare riposare per circa 10 min. Colare e friggere nell'olio a 165-175°C per circa 10 min. Girare le castagnole ancora calde nello zucchero. N.B. consigliamo di aromatizzare l'impasto con 10g/kg di Aroma Arancio Naturale o Aroma Vaniglia di Bacca Naturale

Specialità

B028.V2 OVOSIL

Sacco 3kg x 1

Preparato in polvere a base di albume d'uovo per meringhe da cottura, meringa italiana e meringa svizzera. Si può aromatizzare e colorare con la linea Aromi Aromatic.

Per meringhette: 100-120g Ovosil 1000g acqua tiepida 2000g zucchero	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per 6 min. a forte velocità. Dressare su teglia e cuocere a 100-110°C per 60 min. a valvola aperta e lasciare in forno per tutta la notte. N.B: Assicurarsi che il recipiente e la frusta siano perfettamente puliti e sgrassati.

P003.V1 COCCO BELLO

Sacco 1kg x 5

Preparato in polvere con cocco rapè per pasticceria. Ideale per la preparazione di biscotti al cocco, torte e cake al cocco.

Per biscotti al cocco: 1000g Cocco Bello 250g acqua a 30°	Mescolare in planetaria con frusta a palla il preparato con l'acqua a bassa velocità. Lasciare riposare l'impasto per 20-30 min. Dressare l'impasto su teglia e cuocere a 180-200°C con platea al minimo.

B009.V1 BIENEX

Sacco 0,6kg x 12

B009.V3 BIENEX

Sacco 10kg x 1

Preparato in polvere per la preparazione di croccante, barrette con nocciole, mandorle, cereali soffiati, fiocchi di cereali, cacao, caffè in polvere. Può essere modellato per la realizzazione di composizioni di cestini e altre forme.

Per il croccante: 600g Bienex 300g Filetti di mandorle	Mescolare a secco il Bienex con le mandorle, stendere in modo uniforme la miscela su teglia con carta da forno. Cuocere a 200°C per circa 10 min.

P100.V1 PREMIX GHIACCIA

Sacco 1kg x 5

Preparato in polvere per la ghiaccia di prodotti da forno. Ideale per glassatura di panettoni, colombe o brioches.

Per ghiaccia: 1000g Premix Ghiaccia 200/250g acqua fredda	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per 2-3 min. Applicare sui dolci lievitati. N.B.: La quantità di acqua determina una ghiaccia più o meno morbida da spalmare.

B232.V1 MACARONS MIX

Sacco 1kg x 5

Preparato in polvere per la realizzazione di macarons.

Per Macarons: 1000g Macarons 160g acqua 20g Colorante Idrosolubile (Cresco) N.B. Nel caso si vogliano fare Macarons senza colore utilizzare 180 g di acqua in ricetta	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a farfalla per5 min. a media velocità. Colare con sacca e bocchetta liscia N.10 su teglie con silpat. Lasciar riposare all'aria per min. 60 min. Consigli per la cottura: In forno statico cuocere con doppia teglia a 150°C per 14 min. con valvola aperta. In forno rotor cuocere a 140°C per 14 min. con valvola aperta.

P678.V1 MIX CREPES DOLCI

Sacco 1kg x 5

Preparato in polvere per la realizzazione di crepes dolci.

Per crepes: 1000g Mix Crepes dolci 2000g acqua fredda N.B.: in caso di impiego di macchina automatica utilizzare 1000 g di acqua fredda	Diluire il preparato nell'acqua. Cuocere sulla piastra.

B264.V1 WAFFLE MIX

Sacco 10kg x 1

Preparato in polvere per la realizzazione Waffle.

Per waffle: 1000g Waffle Mix 750g acqua tiepida	Disperdere il mix nell'acqua sotto costante agitazione. Temperatura impasto consigliata: 25°C ca. Scaldare la piastra e cuocere come di consueto (260°C per 3 min.). Tempi e temperature possono variare a seconda della piastra utilizzata.

B233.V1 CHEESEQUICK — Sacco 5kg x 1

Preparato in polvere con formaggio Quark. Ideale per realizzare direttamente a freddo di American Cheesecake, torte con formaggio in generale.

Per crema Cheesecake: 500g Cheesequick 50–150g zucchero 500g acqua (45°C) 850g formaggio cremoso	Montare in planetaria il Cheesequick con lo zucchero e l'acqua. Aggiungere gli altri ingredienti e montare ad alta velocità per circa 3 min.

B068.V1 RICOTTO — Sacco 10kg x 1

Preparato in polvere per dolci da forno al formaggio. Ideale per realizzare creme al formaggio, torte alla ricotta, allo yogurt, etc. Stabilizza l'acqua libera del formaggio evitando l'ebollizione in fase di cottura.

Per cheesecake da forno: 600g Ricotto 2000g ricotta 500g uova 700g acqua 300g zucchero 700g panna già montata	Foderare gli stampi precedentemente unti con Form stac, con pasta frolla, adagiare uno strato sottile di pan di spagna e spalmare uno strato di Confrutta Albicocca Fagotto o Cottocrem Gianduia. Colare l'impasto al formaggio e cuocere a 180°C per 40-45 min. con valvola aperta.

Preparati per dolci da forno senza glutine

E245.V1 BONCAKE MAIS GLUTEN FREE NEW — Sacco 1kg x 5

Preparato per la realizzazione di dolci da forno gluten free al mais.

Per plum-cake al Mais 1000g Boncake Mais 350g burro morbido o margarina 500g uova intere 100g latte intero	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per circa 4-5 min. a forte velocità. Versare negli stampi precedentemente unti con Form stac e cuocere a 180°C per 35-45 min.

E246.V1 BONCAKE GRANO SARACENO GLUTEN FREE NEW — Sacco 1kg x 5

Preparato per la realizzazione di dolci da forno gluten free al grano saraceno.

Per plum-cake al Grano Saraceno 1000g Boncake Grano Saraceno 350g burro morbido o margarina 500g uova intere 100g latte intero	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per circa 4-5 min. a forte velocità. Versare negli stampi precedentemente unti con Form stac e cuocere a 180°C per 35-45 min.

E247.V1 BONCAKE QUINOA GLUTEN FREE NEW — Sacco 1kg x 5

Preparato per la realizzazione di dolci da forno gluten free alla quinoa.

Per plum-cake alla Quinoa 1000g Boncake Quinoa 350g burro morbido o margarina 500g uova intere 100g latte intero	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per circa 4-5 min. a forte velocità. Versare negli stampi precedentemente unti con Form stac e cuocere a 180°C per 35-45 min.

Prodotti complementari

R007.V1 FORM STAC 400 ML — Bomboletta 1 x 12

Staccante spray per forme, coadiuvante tecnologico. Staccante spray per teglie, stampi da cottura per dolci e per pane etc. ad uso professionale. Mantiene pulita la superficie della teglia o stampo dopo la cottura. Rappresenta un sistema di preparazione igienico e veloce senza problemi di irrancidimento. Non altera il sapore del prodotto cotto.

Q.b.	Agitare bene prima dell'uso. Spruzzare uno strato sottile ed omogeneo a 25-30 cm dalla superficie.

R007.V9 STACCANTE AGRANO 600 ML — Bomboletta 1 x 6

Staccante spray per forme, coadiuvante tecnologico. Staccante spray per teglie, stampi da cottura per dolci e per pane ecc. ad uso professionale.

Q.b.	Agitare bene prima dell'uso. Spruzzare uno strato sottile ed omogeneo a 25-30 cm dalla superficie.

P018.V1 LEVIBOND — Sacco 1kg x 5

Agente lievitante in polvere per pasticceria. Ideale per tutta la pasticceria in genere in cui sia necessario lievito chimico (Backing) come pasta frolla, pan di spagna, plum cake, etc. Basso dosaggio e alta resa.

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 400 ML — Bomboletta 1 x 12

Agente lievitante in polvere per pasticceria. Ideale per tutta la pasticceria in genere in cui sia necessario lievito chimico (Backing) come pasta frolla, pan di spagna, plum cake, etc. Basso dosaggio e alta resa.

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 sgocciolare.

P043.V1 MORBIT — Tanica 14kg x 1

Sciroppo con funzione edulcorante e umidificante a base di fruttosio e sorbitolo. Serve a mentenere legata l'umidità finale nei prodotti da forno conferendo freschezza agli stessi. Idelae per prodotti dolciari da forno a lievitazione naturale (es. brioches) o con lievito chimico, biscotteria in genere, pasta di mandorle, palineria, frutta Martorana, etc.

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.

R018.V1 CRESCOLINE — Secchio 15kg x 1

Sciroppo di zucchero invertito con funzioni umettanti e strutturanti per pasticceria e gelateria. Ideale per creme, mousse, bavaresi, semifreddi. Prolunga la freschezza dei prodotti e ne migliora la struttura.

massimo 25% in sostituzione del saccarosio	Sostituire la quantità di zucchero desiderata in base alla tipologia di lavorazione voluta.

P086.V1 KOBI — Sacco 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, ecc.

Per succhi: 100/130 g Kobi 200/300 g Zucchero 1000 g Succo PER POMODORO: 100 g Kobi Passata di pomodoro 3 Kg q.b. Sale	Mescolare il Kobi con lo zucchero o il sale, quindi mescolare al succo o alla passata di pomodoro. Il dosaggio del Kobi può variare a seconda dell'applicazione.

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).

Dosaggio indicativo: 3% sulla massa totale	In base alla tipologia di lavorazione (pan di Spagna, pasta frolla etc) applicare il Jilk come da ricetta indicativa.

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).

Dosaggio indicativo: 2% sulla massa totale	In base alla tipologia di lavorazione (pan di Spagna, pasta frolla etc) applicare il Super Jilk come da ricetta indicativa.

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.

Dosaggio indicativo: 1% sul peso della farina per impasti del fresco 2-3% sul peso della farina per impasti da congelare	In base alla tipologia di lavorazione (pan di Spagna, pasta frolla etc) applicare Arofrost come da ricetta indicativa.

Paste di Mandorla

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. Per la preparazione di biscotteria alle mandorle e per tutte le lavorazioni con mandorle preimpastate. Con il 32% di mandorle.

Prelevare il quantitativo desiderato	(per Petit Fours): prendere la pasta direttamente dal secchio e colare sulle teglie nelle forme desiderate. Lasciare riposare per circa 12 ore. Cuocere a 220°C per circa 15 minuti.

L024.V1 AMANDALINE BITTER — Panetto 12kg x 1

Preparato in pasta per petit four, farcitura di torte e copertura basi per torta delizia pronto all'uso. Per la preparazione di biscotteria alle mandorle e per tutte le lavorazioni con mandorle preimpastate. Con il 25% di Armelline.

Prelevare il quantitativo desiderato	(per Petit Fours): prendere la pasta direttamente dal secchio e colare 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 — Panetto 12,5kg x 1

Base in pasta per marzapane per petit four, pasticceria da the e torte delizia. Per la preparazione di biscotteria alle mandorle e per tutte le lavorazioni con mandorle preimpastate. Con il 27% di Armelline e il 25% di mandorle.

1000g Base Marzapane Bitter 50 500/800g zucchero 200/250g albume 50g miele	Colare la pasta nelle forme desiderate. Lasciare riposare durante la notte e cuocere a 220°-230°C per pochi min. 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 — Panetto 12,5kg x 1

Base in pasta per marzapane per petit four, pasticceria da the e torte delizia. Per la preparazione di biscotteria alle mandorle, ripieni da forno, pralineria. Con il 52% di mandorle.

1000g Base Marzapane Italia 500/800g zucchero 200/250g albume 50g miele	Colare la pasta nelle forme desiderate. Lasciare riposare durante la notte e cuocere a 220°-230°C per pochi min. 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 — Panetto 12,5kg x 1

Base in pasta per marzapane per petit four, pasticceria da the e dolci tradizionali. Per la preparazione di biscotteria alle mandorle, ripieni da forno, pralineria e per tutte le lavorazioni con mandorle preimpastate. Con il 52% di mandorle.

1000g Base Marzapane Standard 500/800g zucchero 200/250g albume 50g miele	Colare la pasta nelle forme desiderate. Lasciare riposare durante la notte e cuocere a 220°-230°C per pochi minuti.

L001.V1 BASE PERSIPANE — Panetto 12,5kg x 1

Base in pasta per marzapane per petit four, pasticceria da the e torte delizia. Per la preparazione di torte, biscotteria, pasticceria da the, ecc. Con il 50% di Armelline.

1000g Base Persipane 500/800g zucchero 200/250g albume 50g miele	Colare la pasta nelle forme desiderate. Lasciare riposare durante la notte e cuocere a 220°-230°C per pochi minuti.

L015.V2 MARZAPANE MOD — Panetti 1kg x 5

Marzapane da modellare per lavorazioni a crudo. Per modellaggio di animaletti e frutta di marzapane. Per pralineria e come farcitura di noci, datteri, ecc. Per copertura di torte e dolci tipici. Con il 35% mandorle.

Dosaggio a piacere	Prendere il Marzapane Mod dalla confezione, colorarlo se desiderato, modellare. Lucidare i lavori con Brillo.

L028.V1 MARZAPANE PASTA REALE — Panetto 12,5kg x 1

Marzapane pronto all'uso Per la realizzazione di coperture di torte, di farciture di noci e datteri. Per base di pralineria. Con il 26% di mandorle.

Dosaggio a piacere	Prendere il Marzapane Pasta Reale dalla confezione, colorarlo se desiderato, modellare. Lucidare i lavori con Brillo.

L049.V1 BRAUN BITTER 50 NEW — Panetto 12,5kg x 1

Per la preparazione di biscotteria alle mandorle e per tutte le lavorazioni in cui necessitano mandorle preimpastate. Con il 25% di mandorle grezze e il 25% di Armelline

Ricetta BACI DI DAMA: 850g Braun Bitter 50 150g Zucchero Semolato 500g Burro o Margarina 500g Farina debole tipo "0" W150/180	Impastare tutti gli ingredienti come una frolla. Formare delle palline. Disporre su teglia foderata con carta forno. Infornare a 160°C per 20 min. ca. A completo raffreddamento, accoppiare con cioccolato.

R001.V1 MANDOLPAN — Panetto 15kg x 1

Pasta al gusto di mandorla per pasticceria. Per la preparazione di biscotti, amaretti, petit four, etc.

1000g Mandolpan 100g ca. albume	Mescolare il Mandolpan con albume e colare a piacere.

Mandorle

L030.V1 MANDORLE A SCAGLIE GRANDI — Sacco 6,25kg x 2

Per farcitura di impasti da forno, per croccante da cestini, come decorazione ante e post forno.

Dosaggio a piacere	Utilizzare negli impasti come farcitura o in superficie sulle lavorazioni come decorazioni.

Creme

Creme istantanee a freddo

R012.V1 KLK

Sacco 10kg x 1

Preparato in polvere per crema a freddo con truttura cremosa e morbida dal colore giallo chiaro, personalizzabile, resistente alla congelazione. 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, per salse di crema da versare.

Ricetta base: 350 - 400g KLK 1000g acqua o latte	Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 2 min. con frusta a palla a media velocità. La crema ottenuta può essere aromatizzata con la linea delle Paste Cresco. La crema è resistente all'abbattimento e alla surgelazione. In fase di scongelamento non perde le sue caratteristiche tecniche.

R013.V2 KS

Sacco 10kg x 1

Preparato in polvere per crema dessert istantanea con struttura corposa dal colore giallo marcato, resistente alla congelazione. Ideale per farciture, torte alla frutta, per dolci da forno, crostate, fagottini, sfoglia alla crema, per creme da congelare e chantilly, bavaresi in combinazione con la panna, per salse di crema da versare. Struttura corposa con colore giallo marcato, resistente alla congelazione.

Ricetta base: 350/400g KS 1000g acqua o latte non freddi	Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 2 min. con frusta a palla a media velocità. La crema ottenuta può essere aromatizzata con la linea delle Paste Cresco. La crema è resistente all'abbattimento e alla surgelazione. In fase di scongelamento non perde le sue caratteristiche tecniche.

R152.V1 KI CREMA A FREDDO

Sacco 10kg x 1

Preparato in polvere per crema dessert con struttura cremosa e liscia dal colore giallo chiaro, personalizzabile e resistente alla congelazione. Ideale per farciture, torte di frutta, dolci da forno, crostate, fagottini, sfoglia alla crema. Può essere personalizzata con: limone, vaniglia, cacao, caffè, panna montata, chantilly, etc.

Ricetta base: 350/400g KI 1000g acqua o latte	Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 2 min. con frusta a palla a media velocità. La crema ottenuta può essere aromatizzata con la linea delle Paste Cresco. La crema è resistente all'abbattimento e alla surgelazione. In fase di scongelamento non perde le sue caratteristiche tecniche.

P070.V1 CREM

Sacco 15kg x 1

Preparato in polvere per crema dessert strutturata dal colore giallo chiaro. Ideale per farciture, torte alla frutta. Per dolci da forno, crostate, fagottini, sfoglia alla crema, per creme da congelare e chantilly, bavaresi in combinazione con la panna, per salse di crema da versare.

Ricetta base: 350/400g Crem 1000g acqua o latte non freddi	Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 2 min. con frusta a palla a media velocità. La crema ottenuta può essere aromatizzata con la linea delle Paste Cresco. La crema è resistente all'abbattimento e alla surgelazione. In fase di scongelamento non perde le sue caratteristiche tecniche.

E256.V1 BRAUNCREM NEW

Sacco 10kg x 1

Preparato in polvere per crema pasticcera a freddo.

Ricetta base: 300g Brauncrem 1 lt latte oppure 400g Brauncrem 1 lt acqua	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. La crema ottenuta è resistente alla cottura e congelabile.

Preparati per creme a caldo

P033.V1 CREMO' — Sacco 15kg x 1

Preparato in polvere per crema a caldo a base di amido di mais,di riso e guar. Ideale per la preparazione di crema pasticcera per pastorizzatori o preparazioni tradizionali. Buona resistenza anche al forno per dolci da cuocere, sostituisce la farina o altri amidi presenti in ricetta tradizionale, rallenta la sineresi.

Ricetta base: 80 - 100g Cremò 1000g latte 300 - 400g zucchero Q. b. tuorlo d'uovo	Procedere come per la crema tradizionale.

P142.V1 VELVET PASTICCERA — Sacco 1kg x 5

Miglioratore per crema pasticcera tradizionale. Conferisce un aspetto vellutato alla crema, rallenta la sineresi prolungandone la conservazione. Prodotto da impiegare in pasticceria per ottenere con lavorazione a caldo la crema pasticcera. Sostituisce, nella tradizionale ricetta, il latte, riduce l'impiego di un tuorlo d'uovo, raddoppia i tempi di conservazione della crema gialla.

900g acqua 100g Velvet pasticcera 400g zucchero 130g amido n.2. tuorli d'uovo (facoltativi)	Miscelare separatamente a secco tutti gli ingredienti, versare poco per volta nell'acqua,sotto costatnte agitazione. Portare abollore la crema e versare in un recipiente pulito,coprire la superficie con pellicola e far raffreddare rapidamente.

Creme pronte all'uso

E157.V1 BONCREM LIMONE — Secchi 6kg x 2

Crema pronta all'uso gusto limone con consistenza e dolcezza tipica della crema artigianale. Ideale per la realizzazione di bavaresi,farcitura di corpi cavi al cioccolato,farcitura post forno di tutta la pasticceria.

Dosaggio a piacere	In cottura non cuocere al di sopra dei 175°C.

E158.V1 BONCREM VANIGLIA — Secchi 6kg x 2

Crema pronta all'uso gusto vaniglia con consistenza e dolcezza tipica della crema artigianale. Ideale per la realizzazione di bavaresi,farcitura di corpi cavi al cioccolato,farcitura post forno di tutta la pasticceria.

Dosaggio a piacere	In cottura non cuocere al di sopra dei 175°C.

Altre Creme

B007.V1 BIANKA — Panetti 2,5kg x 4

Preparato base in pani per crema al burro. Ideale per realizzare creme al burro, torroni morbidi. Aromatizzabile e personalizzabile, resistente alla congelazione.

1000g Bianka 1000g burro o margarina 500g di liquido (acqua,uova pastorizzate o succo di frutta)	Montare Bianka con burro o margarina ammorbiditi, aggiungere gradualmente il liquido e montare per 8/10 min.

B241.V1 BIANKA SOFT — Secchio 15kg x 1

Preparato in crema morbida per farcitura. Ideale per la preparazione di creme grasse e al burro per farcitura di rollè, biscotteria, corpi cavi. Aromatizzabile e personalizzabile, resistente alla congelazione.

1000g Bianka soft 1000g margarina o burro morbido 500g 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.

P001.V1 CREMOVO — Sacco 1kg x 10

Da utilizzare nei dolci da forno come copertura finale o abbinato, come farcitura, alla frutta sia fresca che sciroppata, confetture, ecc.

400 g Cremovo 600 g acqua	Stemperare il preparato in acqua e far riposare la crema ottenuta per circa 10 minuti prima dell'utilizzo.

Creme anidre e cioccolati

Creme anidre da farcitura

P056.V1 COTTOCREM CIOCCOLATO — Secchio 12kg x 1

Crema pronta all'uso per farcitura gusto cioccolato con il 13% di cacao magro, resistente alla cottura e congelazione. Ideale per la farcitura di crostate, croissants, mignon, biscotteria, arrotolati, torte, ecc. Ideale anche per aromatizzare creme, panna, etc.

Dosaggio a piacere — Farcitura pre e post forno.

P057.V1 COTTOCREM GIANDUIA — Secchio 12kg x 1

Crema pronta all'uso per farcitura gusto gianduia con il 20% di nocciole Tonda Gentile Trilobata, resistente alla cottura e congelazione. Ideale per la farcitura di crostate, croissants, mignon, biscotteria, arrotolati, torte, etc. Ideale anche per aromatizzare creme, panna, etc.

Dosaggio a piacere — Farcitura pre e post forno.

P093.V1 CIOCCOCREM NOCCIOLA — Secchio 12kg x 1

Crema gusto cioccolato pronta all'uso, resistente alla cottura e congelazione. Ideale per la farcitura di crostate, croissants, mignon, biscotteria, arrotolati, torte, ecc. Ideale anche per aromatizzare creme, panna, etc.

Dosaggio a piacere — Farcitura pre e post forno.

P072.V1 SPALMELLA — Secchio 7kg x 1

Crema gusto cioccolato pronta all'uso, resistente alla congelazione. Ideale per la farcitura di crostate, croissants, mignon, biscotteria, arrotolati, torte, ecc. Ideale anche per aromatizzare creme, panna, etc.

Dosaggio a piacere — Farcitura post forno.

B268.V1 SPALMELLA PISTACCHIO NEW — Secchio 7kg x 1

Crema gusto pistacchio pronta all'uso, resistente alla congelazione con il 17% di pistacchi. Ideale per la farcitura di crostate, croissants, mignon, biscotteria, arrotolati, torte, ecc. Ideale anche per aromatizzare creme, panna, etc.

Dosaggio a piacere — Farcitura post forno.

Farciture e glassature

B246.V1 SCHOKOBELLA — Secchio 6kg x 1

Preparato in pasta per glassatura, farcitura e copertura gusto cacao. Ideale come ripieno e copertura di torte e praline.

Farcitura: 1000g Schokobella 250g margarina o burro morbidi 50/100g liquore rhum 70°	Montare in planetaria con frusta a palla per 3 minuti a forte velocità tutti gli ingredienti. La ganache ottenuta è idonea per farcire torte e come decorazione.

B244.V1 SCHOKOBELLA EXTRA FONDENTE — Secchio 6kg x 1

Preparato in pasta per glassatura, farcitura e copertura gusto cacao. Ideale come ripieno e copertura di torte e praline.

Pasta frolla per biscotti: 1000g Murbella 1000g Schokobella 100g burro o margarina 100g uova intere	Impastare tutti gli ingredienti in planetaria attrezzata con gancio fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare riposare in frigorifero per un ora. Stendere in sfogliatrice ad uno spessore di 2-3 mm. Stampare i biscotti. Cuocere a 180°C per 15 minuti. Farcire i biscotti a piacere.

B245.V1 SCHOKOBELLA LATTE — Secchio 6kg x 1

Preparato in pasta per glassatura, farcitura e copertura gusto cacao. Ideale come ripieno e copertura di torte e praline.

Profitterol: 400/500g latte/panna vaccina 1000g Schokobella	Scaldare il latte o panna a 60°C. Togliere dal fuoco e sciogliere Schokobella all'interno, lasciare raffreddare. Glassare i bigné farciti nella salsa e comporre il profitterol.

B237.V1 SCHOKOBELLA CIOCC. BIANCO — Secchio 6kg x 1

Preparato in pasta per glassatura, farcitura e copertura gusto cacao. Ideale come ripieno e copertura di torte e praline.

Pralineria: 500g panna 1000g Schokobella 50g Morbit 25g Aroma in pasta Cresco	Bollire la panna. Togliere dal fuoco e sciogliere Schokobella all'interno, lasciare raffreddare. Aggiungere aroma in pasta e Morbit. Riempire i corpi cavi delle praline ad una temperatura non superiore a 30°C.

B243.V1 NUGOTIN — Panetto 2,5kg x 4

Preparato in pani per glassatura, farcitura e copertura gusto nocciola cacao. Ideale come ripieno e copertura di torte e praline.

Dosaggio a piacere	Sciogliere a bagno maria o in forno microonde a temperatura compresa tra i 40-45°C. Utilizzare il prodotto ad una temperatura intorno ai 35°C.

B002.V1 NUGLASA — Panetto 2,5kg x 4

Preparato in pani per copertura e glassatura dura gusto nocciola. Ideale per copertura e glassatura di biscotterie, praline e cioccolatini.

Dosaggio a piacere	Sciogliere a bagno maria o in forno microonde a temperatura compresa tra i 40-45°C. Utilizzare il prodotto ad una temperatura intorno ai 35°C.

B004.V1 FONDA — Panetto 2,5kg x 4

Preparato in pani per glassatura bianca dura gusto vaniglia. Ideale per copertura e glassatura di biscotterie, praline e cioccolatini.

Dosaggio a piacere	Sciogliere a bagno maria o in forno microonde a temperatura compresa tra i 40-45°C. Utilizzare il prodotto ad una temperatura intorno ai 35°C.

B234.V1 MOHRENGLANZ DARK CHOCOLATE — Panetto 2,5kg x 4

Preparato per glassatura dura al gusto di cacao amaro. Ideale per glassare biscotteria, praline, cioccolatini, paste di mandorla, ecc, in pasticceria.

Dosaggio a piacere	Sciogliere a bagnomaria o in forno a microonde a max 38°C. Utilizzare il prodotto a temperatura fra i 30-35°C

Ripieni croccanti

P744.V1 KRANFIL'S PISTACCHIO — Mastello 3kg x 1

Crema croccante per farcitura con biscotti a scaglie e pistacchi. Ideale per farcitura di prodotti di pasticceria quali pralineria, corpi cavi, torte, etc. Ideale anche come fondo per torte fredde.

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 CARAMELLO — Mastello 3kg x 1

Crema croccante per farcitura con biscotti a scaglie e sale di Guérande. Ideale per farcitura di prodotti di pasticceria quali pralineria, corpi cavi, torte, etc. Ideale anche come fondo per torte fredde.

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 CIOCCOLATO BIANCO — Mastello 3kg x 1

Crema croccante per farcitura con cioccolato bianco in polvere e biscotti a scaglie. Ideale per farcitura di prodotti di pasticceria quali pralineria, corpi cavi, torte, etc. Ideale anche come fondo per torte fredde.

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 — Mastello 3kg x 1

Crema croccante per farcitura con biscotti a scaglie, nocciole, cioccolato e mandorle. Ideale per farcitura di prodotti di pasticceria quali pralineria, corpi cavi, torte, etc. Ideale anche come fondo per torte fredde.

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 — Mastello 3kg x 1

Crema croccante per farcitura con biscotti a scaglie e frutta rossa disidratata. Ideale per farcitura di prodotti di pasticceria quali pralineria, corpi cavi, torte, etc. Ideale anche come fondo per torte fredde.

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.

B262.V1 KRANFIL'S PASSION FRUIT — Mastello 3kg x 1

Crema croccante per farcitura con biscotti a scaglie, mango e passion fruit. Ideale per farcitura di prodotti di pasticceria quali pralineria, corpi cavi, torte, etc. Ideale anche come fondo per torte fredde.

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

LUBECA
SCHOKOLADE · COUVERTURE · CHOCOLAT · CHOCOLATE

L044.V1	**RATZEBURG 70/30/42 CHIPS**	**CIOCCOLATO FONDENTE**	Sacco 2,5kg x 4
Cioccolato scuro per copertura 70%			
	42% burro di cacao		

L043.V1	**IVORY COAST 60/40/39 CHIPS**	**CIOCCOLATO FONDENTE**	Sacco 2,5kg x 4
Cioccolato scuro per copertura Costa D'Avorio 60%			
	39% burro di cacao		

L041.V1	**SCHOK WEISS 33/39,5 CHIPS**	**CIOCCOLATO BIANCO**	Sacco 2,5kg x 4
Cioccolato bianco per copertura 33%			
	39,5% grassi tot.		

Cremini da Banco

L027.V1	**CREMINO BICOLORE**	Panetto 2,5kg x 1
Cremino pronto bicolore di massa gianduia chiara e scura alternati. Ideale per vendita al taglio e pralineria.		
Dosaggio a piacere	Prodotto pronto all'uso. Da affettare.	

Linea Farciture di Frutta

Passate di frutta

R126.V1	**CONFRUTTA ALBICOCCA MULTIUSO**	Mastello 12,5kg x 1

Passata con il 45% di purea di albicocca per pasticceria. Per ripieni e farciture di dolci cotti, per crostate da forno con confettura a vista, per spalmare e farcire.

Dosaggio a piacere	Stendere la passata su pasta frolla/sfoglia. Cuocere a 180°C per 15 min. Utilizzare anche per farciture post forno.

R110.V1	**CONFRUTTA ALBICOCCA FAGOTTO**	Mastello 12,5kg x 1

Passata con il 35% di purea di albicocca per pasticceria. Ideale per ripieni e farciture di dolci da forno.
Ideale anche per ripieni di dolci da congelare e poi cuocere.

Dosaggio a piacere	Stendere la passata su pasta frolla/sfoglia. Cuocere a 180°C per 15 min. Utilizzare anche per farciture post forno.

Preparati di frutta per ripieni e farciture

R111.V1	**FRUTTIFINE LIMONE PLUS**	Mastello 2,9kg x 4
R081.V1	**FRUTTIFINE MELA PLUS**	Mastello 2,9kg x 4
R082.V1	**FRUTTIFINE PERA PLUS**	Mastello 2,9kg x 4
R083.V1	**FRUTTIFINE FRUTTI DI BOSCO PLUS**	Mastello 2,9kg x 4

Preparato in pasta a base di frutta per pasticceria pronto all'uso, con il 90% di frutta intera o in pezzi per farcitura, ripieni e decorazione di torte, fagottini, crostate, semifreddi, dessert, ecc. Resistente alla cottura e alla congelazione.

Dosaggio a piacere	Prodotto pronto all'utilizzo come farcitura o guarnizione di prodotti di pasticceria, resistente al forno.

E129.V2	**CONFRUTTI MIRTILLO**	Mastello 3kg x 2
E131.V2	**CONFRUTTI LAMPONE**	Mastello 3kg x 2
E153.V2	**CONFRUTTI FRAGOLA**	Mastello 3kg x 2

Crema per farcitura e decorazione di prodotti di pasticceria con 45% di frutta in pezzi. Ideale per la farcitura e decorazione di torte. Resistente alla cottura e alla congelazione.

Dosaggio a piacere	Cuocere a 180°C massimo.

B248.V1	**FRUCHTI-TOP MELA**	Mastello 5,5kg x 1

Preparato in pasta a base di frutta per farcitura e guarnizione di prodotti di pasticceria con il 90% di mele in piccoli cubetti. Stabile alla cottura e alla congelazione.

Dosaggio a piacere	Impiegare il prodotto in base alla lavorazione voluta (es. crostate, farciture, mousse etc).

Cubetti di Frutta

R023.V1	**PARADISE ARANCIO**	Sacco 5kg x 1
R024.V1	**PARADISE FRUTTIDIBOSCO**	Sacco 5kg x 1
R022.V1	**PARADISE ALBICOCCA**	Sacco 5kg x 1

Cubetti di frutta per decorazione e farcitura. Ideale per farcire paste lievitate, panettoni, trecce, monodosi, plumcake, muffins, formando all'interno una goccia morbida di frutta. Ideale per guarnire. Resistenti alla cottura e alla surgelazione.

Dosaggio a piacere	Farcitura negli impasti da forno da aggiungere alla fine (dal 10 al 20% sull'impasto)

Geleè di Frutta

P470.V1	**JELLY**	Mastello 3kg x 2

Preparato a base di zuccheri e pectine, ideale per la realizzazione di gelèe di frutta.

1000g Jelly 130 - 150g Candy	Bollire il Jelly, togliere dal fuoco e aggiungere la pasta Candy, mescolare bene, versare rapidamente nelle forme desiderate. N.B. Utilizzare tutto il prodotto preparato (non può essere scaldato nuovamente)

P639.V1	**CANDY FRAGOLA**	Mastello 1,5kg x 4

Preparato in pasta per gelatine di frutta, con il 13% di frutta aroma e colore.

130 - 150g Candy 1000g Jelly	Bollire il Jelly, togliere dal fuoco e aggiungere la pasta Candy, mescolare bene, versare rapidamente nelle forme desiderate. N.B. Utilizzare tutto il prodotto preparato (non può essere scaldato nuovamente)

P637.V1	**CANDY FRUTTI DI BOSCO**	Mastello 1,5kg x 4

Preparato in pasta per gelatine di frutta, con il 15% di frutta aroma e colore.

130 - 150g Candy 1000g Jelly	Bollire il Jelly, togliere dal fuoco e aggiungere la pasta Candy, mescolare bene, versare rapidamente nelle forme desiderate. N.B. Utilizzare tutto il prodotto preparato (non può essere scaldato nuovamente)

P634.V1	**CANDY LIMONE**	Mastello 1,5kg x 4

Preparato in pasta per gelatine di frutta, con il 14,5% di succo aroma e colore.

130 - 150g Candy 1000g Jelly	Bollire il Jelly, togliere dal fuoco e aggiungere la pasta Candy, mescolare bene, versare rapidamente nelle forme desiderate. N.B. Utilizzare tutto il prodotto preparato (non può essere scaldato nuovamente)

Mousse e Semifreddi

Preparati per mousse e bavaresi

B027.V1	**ALASKA EX. NEUTRA**	Sacco 1kg x 5

Preparato in polvere stabilizzante per panna e semifreddi. Ideale per la preparazione di dolci alla panna come Mousse, Bavaresi, Chantilly, etc. Sostituisce la colla di pesce in fogli o in polvere, alto potere stabilizzante, non perde la struttura una volta scongelata, evita la disidratazione della panna sia a temperatura negativa che positiva.

Per panna da congelare: 150g Alaska Express Neutra 200g acqua (20-25°C) 1000g panna montata	Sciogliere l'Alaska express nell'acqua e incorporare la panna.

B035.V1	**ALASKA ROYAL LIMONE**	Sacco 1kg x 5
B029.V1	**ALASKA ROYAL CIOCCOLATO**	Sacco 1kg x 5
B036.V1	**ALASKA ROYAL SOTTOBOSCO**	Sacco 1kg x 5

Preparato in polvere per mousse di panna. Con la mousse ottenuta si possono realizzare torte, farcire bignè, preparare mono-porzioni, etc.

400g Alaska Royal 400g acqua (20-25°C) 1000g panna montata non zuccherata	Sciogliere l'Alaska Royal nell'acqua quindi incorporare la panna montata non zuccherata.

B257.V1	**ALASKA LIMONE EXPRESS**	Sacco 1kg x 5
B260.V1	**ALASKA CIOCCOLATO EXPRESS**	Sacco 1kg x 5
B256.V1	**ALASKA FRAGOLA EXPRESS**	Sacco 1kg x 5
B259.V1	**ALASKA YOGURT EXPRESS**	Sacco 1kg x 5

Stabilizzante in polvere per panna. Con la mousse ottenuta si possono realizzare torte, farcire bignè, preparare mono-porzioni, etc.

200g Alaska Express 250g Acqua (20-25C°) 1000g panna montata non zuccherata PER ALASKA YOGURT EXPRESS: 500g Alaska Express 1000g Acqua (20-25C°) 1000g panna montata non zuccherata	Sciogliere l'Alaska Express nell'acqua quindi incorporare la panna montata non zuccherata.

P147.V1 BAVARESE

Sacco 1kg x 10

Preparato in polvere per bavaresi, semifreddi, dessert. Ideale per la preparazione di bavaresi , dessert, mousse, guarnizioni da aromatizzare con gusti crema. Preparazione istantanea a freddo. Il dolce ottenuto può essere congelato.

300g Bavarese 500g acqua fredda (4°C) 1000g panna fredda (4°C) 100g paste Cresco per personalizzare il gusto Con panna vegetale: 350g Bavarese 700g acqua fredda (4°C) 1000g panna veg. fredda (4°C) 100g paste Cresco per personalizzare il gusto	Versare il preparato nell'acqua mescolata alla panna. Montare in planetaria con frusta a farfalla alla massima velocità per 3-4 minuti. Servire a +4°C.

P002.V1 CHANTILLY PANNA

Sacco 1kg x 5

Panna vegetale in polvere. Ideale per la preparazione di guarnizioni, dessert, semifreddi, gelati. Montata stabile e leggera.

500g Chantilly Gusto Panna 1000g 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. Il prodotto è pronto all'impiego. N.B. Per una giusta montata utilizzare sempre latte freddo (4°C) soprattutto nel periodo estivo.

B025.V1 PANNAPIU'

Sacco 1kg x 5

Preparato in polvere stabilizzante per panna.

70-80g Pannapiù 30-50g zucchero se desiderato 1000g panna da montare	Per i montapanna automatici ridurre il dosaggio del Pannapiù fino al 50%

Preparati per semifreddi

P315.V1 PARFAIT

Sacco 1kg x 10

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

Per semifreddi Fiordicrema: 500g Parfait 600g latte freddo (4°C) (800 g se si utilizza panna vegetale) 600g panna fresca o veg.(4°C) 130g Pasta crema Per semifreddi Fiordifrutta: 500g Parfait 600g panna fresca o veg. (4°C) 600g frutta (fresca o congelata) 70g Pasta frutta	Versare il preparato nella panna mescolata al latte o alla frutta freddi, aggiungere la pasta aromatizzante e montare in planetaria con frusta a palla alla massima velocità per 4-5 minuti. Il prodotto è pronto all'impiego. N.B. Per ottenere una giusta montata si raccomanda di utilizzare sempre latte e panna freddi (4°C) soprattutto nel periodo estivo.

P563.V1 SOFFICEPANNA

Sacco 1kg x 10

Preparato in polvere per semifreddi e panna da sottozero. Ideale per la preparazione di semifreddi da aromatizzare con gusti crema e frutta. Preparazione istantanea a freddo. Mantiene morbida la panna sottozero.

Per semifreddi gusti crema: 500g Sofficepanna 600g latte freddo (4°C) 600g panna fresca o veg. fredda (4°C) 130g pasta aromatizzante Per semifreddi gusti frutta: 500g Sofficepanna 600g panna fresca o veg. fredda (4°C) 600g frutta (fresca o congelata) 70 g pasta frutta	Versare il preparato nella panna mescolata al latte o alla frutta freddi, aggiungere la pasta aromatizzante e montare in planetaria con frusta a palla alla massima velocità per 4-5 minuti. Il prodotto è pronto all'impiego. N.B. Per ottenere una giusta montata si raccomanda di utilizzare sempre latte e panna freddi (4°C), soprattutto nel periodo estivo.

Gelatine e Glasse

Gelatine a caldo

B209.V1	**JELLYSTAR NEUTRO**	Secchio 15kg x 1

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

1000g Jellystar Neutro 500g acqua (25% - 60% secondo l'impiego)	Mescolare e riscaldare a 80°C

B214.V1	**JELLYSTAR SPECIAL ALBICOCCA**	Secchio 6,5kg x 1

Lucidante al gusto albicocca, con il 16% polpa di albicocca. Ideale per lucidare torte di frutta o dolci in genere.

1000g Jellystar Special Albicocca 500g acqua (25%-60% secondo l'impiego)	Mescolare e riscaldare a 80°C

E126.V1	**BRAUNGEL C40 NEUTRO**	Secchio 12kg x 1
E126.V2	**BRAUNGEL C40 NEUTRO**	Secchio 6kg x 2
E161.V2	**BRAUNGEL C40 ALBICOCCA**	Secchio 6kg x 2

Lucidante concentrato in gel. Lavorazione a caldo.

Aggiungere 30-40% max di acqua	Bollire e utilizzare ad 80°C

Gelatine a freddo

E128.V3	**BRAUNGEL F**	Secchio 4kg x 2
E128.V2	**BRAUNGEL F**	Secchio 7kg x 2

Gelatina lucidante pronta all'uso per pasticceria.

Dosaggio a piacere	Versare il preparato direttamente sul dolce da decorare e servire.

B019.V1	**CRISTALINE NEUTRO**	Mastello 4kg x 1
B250.V1	**CRISTALINE CIOCCOLATO**	Mastello 4kg x 1
E180.V2	**CRISTALINE LIMONE**	Mastello 3kg x 2
E181.V2	**CRISTALINE MIRTILLO**	Mastello 3kg x 2
E183.V2	**CRISTALINE CARAMELLO**	Mastello 3kg x 2
E184.V2	**CRISTALINE MARACUJA**	Mastello 3kg x 2
E182.V2	**CRISTALINE FRAGOLA**	Mastello 3kg x 2

Lucidante in gel pronta all'uso per la decorazione di torte, dolci e frutta.

Dosaggio a piacere	Prelevare dalla confezione il quantitativo desiderato,spatolare leggermente e stemperare il prodotto, applicare sulla superficie ben fredda del dolce.

Gelatine spray

E146.V1	**BRAUNGEL SPRAY NEUTRA**	Mastello 12kg x 1

Gelatina liquida per macchine spray pronta all'uso.

Dosaggio a piacere	Applicazione diretta con macchina.

B212.V1	**JELLYSTAR SPRAY NEUTRO**	Mastello 13kg x 1

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

Dosaggio a piacere	Applicazione diretta con macchina a 93-95°C.

Gelatine in polvere

B032.V1	**CLARO NEUTRO**	Mastello 10kg x 1

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

Ricetta base: 100g Claro 400g zucchero 1000g acqua o sciroppo alla frutta Ricetta per la preparazione di gelatina da congelare: 100g Claro 750g zucchero 250g sciroppo di glucosio 500g acqua	Mettere a bollire l'acqua o il succo di frutta. Prima del bollore 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'impiego.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 GELEE**	Mastello 2kg x 1

Mix in polvere per la preparazione di lucidante per dolci. Ideale come lucidante per torte e dessert di frutta. Ideale anche per ottenere affogati di frutta, gelatina recuperando i succhi della frutta sciroppata, gelatine di diverso gusto e colore.

20g Universal Gelee 200g zucchero 1 lt acqua	Mescolare a secco. Portare ad ebollizione. Il prodotto è pronto all'uso. Un po' di acido di frutta affina il sapore. Riscaldando la gelatina si scioglie ed è di nuovo pronta all'uso.

P092.V1	**GEL BUFFET**	Sacco 1kg x 10

Preparato in polvere per lucidare prodotti salati. Ideale come lucidante per gastronomia, pasticceria salata, etc. Indicato per lucidare e conservare tartine, sformati, etc.

150g Gel Buffet 1000g 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

P290.V1	**MIRUAR BIANCO**	Mastello 3kg x 2
P291.V1	**MIRUAR CIOCCOLATO**	Mastello 3kg x 2
P615.V1	**MIRUAR PISTACCHIO (SENZA COLORANTI AZO)**	Mastello 3kg x 2

Glassa lucida coprente per semifreddi.

Dosaggio a piacere	Rendere fluido il prodotto in forno a microonde o a bagnomaria portandolo a 44 - 46°C, mescolare facendo attenzione a non incamerare troppa aria. Glassare il semifreddo e mettere in congelatore. N.B. Se la glassa sciolta risulta troppo consistente aggiungere 30 - 40 g di acqua per kg di prodotto.

E175.V2	**SPIEGEL NEUTRO**		Mastello 3kg x 2
E134.V1	**SPIEGEL AMARENA**		Mastello 3kg x 2
E135.V1	**SPIEGEL FRAGOLA**		Mastello 3kg x 2
E136.V1	**SPIEGEL LIMONE**		Mastello 3kg x 2
E137.V1	**SPIEGEL CIOCCOLATO**		Mastello 3kg x 2
E225.V1	**SPIEGEL ROUGE**		Mastello 3kg x 2
E257.V1	**SPIEGEL PURPLE**	NEW	Mastello 3kg x 2
E258.V1	**SPIEGEL CARAMEL**	NEW	Mastello 3kg x 2
E259.V1	**SPIEGEL WHITE**	NEW	Mastello 3kg x 2

Glassa lucida coprente per semifreddi.

Dosaggio a piacere	Rendere fluido il prodotto in forno a microonde o a bagnomaria portandolo a 44 - 46°C, mescolare facendo attenzione a non incamerare troppa aria. Glassare il semifreddo e mettere in congelatore. N.B. Se la glassa sciolta risulta troppo consistente aggiungere 30 - 40 g di acqua per kg di prodotto.

E192.V1	**DECOR GOLD**	Decor GOLD	Mastello 1,5kg x 4
E191.V1	**DECOR SILVER**	Decor SILVER	Mastello 1,5kg x 4
E190.V1	**DECOR BRONZE**	Decor BRONZE	Mastello 1,5kg x 4

Preparato in pasta brillante per la decorazione e la variegatura di semifreddi, torte, dessert e di prodotti di pasticceria in generale.

Impiegato in purezza dosaggio a piacere, oppure come arricchitore della linea Cristalline e Spiegel	Come arricchitore: 1000 g Linea Cristaline o Spiegel, 100 g Decor

Linea Aromi

Aromi resa 5-10g / 1kg

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

Per aromatizzare impasti, biscotteria, creme, lievitati, pan di spagna, frolle, etc.

3 - 6 g/ 1000 g di prodotto finito	Aggiungere nella fase di impasto insieme a tutti gli ingredienti.

Aromi estratti

B056.V1	KOVANIL	Bottiglia 0,7kg x 6

Aroma naturale di vaniglia in polvere per aromatizzare alla vaniglia impasti e creme.

10 g/ 1 kg di prodotto finito	Aggiungere nella fase di impasto insieme a tutti gli ingredienti.

M033.V1	AROMA VANILLINA	Bottiglia 0,7kg x 4

Aroma naturale di vaniglia in polvere per aromatizzare alla vaniglia impasti e creme.

1 - 2 g/ 1000 g di prodotto finito	Aggiungere nella fase di impasto insieme a tutti gli ingredienti.

B053.V1	LIMONE GRANULARE	Bottiglia 0,5kg x 6

Aroma naturale di vaniglia in polvere per aromatizzare alla vaniglia impasti e creme.

3 - 6 g/ 1000 g di prodotto finito	Aggiungere nella fase di impasto insieme a tutti gli ingredienti.

Aromi in pasta resa 5-10g / 1kg

Aromatic

A001.V1	ARANCIO COLORATO	Bottiglia 1kg x 12
A025.V1	ARANCIO BIANCO	Bottiglia 1kg x 12
A001.V2	ARANCIO COLORATO	Bottiglia 5kg x 1
A002.V1	LIMONE COLORATO	Bottiglia 1kg x 12
A026.V1	LIMONE BIANCO	Bottiglia 1kg x 12
A002.V2	LIMONE COLORATO	Bottiglia 5kg x 1
A004.V1	FRAGOLA COLORATO	Bottiglia 1kg x 12
A005.V1	PISTACCHIO COLORATO	Bottiglia 1kg x 12
A020.V1	MOKA COLORATO	Bottiglia 1kg x 12
A024.V1	VANIGLIA COLORATA	Bottiglia 0,9kg x 12
A003.V1	LAMPONE COLORATO	Bottiglia 1kg x 12
A008.V1	BANANA COLORATO	Bottiglia 1kg x 12
A006.V1	MANDARINO COLORATO	Bottiglia 1kg x 12
A035.V1	ARANCIO COLORATO (SENZA COLORANTI AZO)	Bottiglia 1kg x 12
A034.V1	LIMONE COLORATO (SENZA COLORANTI AZO)	Bottiglia 1kg x 12

Aroma in pasta con colorante per pasticceria. Ideale per aromatizzare e colorare creme, panna, gelato, pasta di mandorle, zucchero fondente, prodotti da forno, frolle, cake, ecc. Mantiene legata l'umidità finale del prodotto conferendo freschezza prolungata nel tempo.

5-10 g/ 1 kg di prodotto finito	Aggiungere nella fase di impasto insieme a tutti gli ingredienti.

Linea Decorazioni e Attrezzature

Prodotti decorativi

R125.V1	**NEVELLA**	Sacco 10kg x 1

Zucchero per decorazione non igroscopico.

Dosaggio a piacere	Pronto all'uso. Resta inalterato su dolci umidi, dolci unti e nel frigorifero.

B030.V1	**MOCCABOHNEN**	Sacco 1kg x 12

Decorazione in chicchi lucida di cioccolato scuro (cacao: 50% min) con caffè.

Dosaggio a piacere	Pronto all'uso.

M269.47	**ARTISTICO**	Sacco 1kg x 5

Edulcorante per pasticceria e confetteria. Ideale per realizzare piccoli oggetti e decorazioni come sostituto del saccarosio in prodotti di pasticceria.

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.

RO14.45	**DECORMASSA**	Mastello 3kg x 2

Preparato in pasta per modellare. Dopo passaggio in raffinatrice è indicato per lo stampaggio con forme di silicone, per modellare fiori, tableaux; può essere colorato nella massa o in superficie con aerografo.

Dosaggio a piacere	Passandolo in raffinatrice è indicato per lo stampaggio con forme di silicone, per modellare fiori, tableaux; può essere colorato nella massa o in superficie con aerografo.

Coloranti liquidi ad acqua

E196.V1	**GIALLO LIMONE**	Bottiglia 1 x 8
E195.V1	**BLU**	Bottiglia 1 x 8
E197.V1	**GIALLO UOVO**	Bottiglia 1 x 8
E198.V1	**ROSSO**	Bottiglia 1 x 8
E199.V1	**VERDE**	Bottiglia 1 x 8

Colore idrosolubile brillante pronto all'uso. Ideale per colorare marzapane, creme, prodotti di pasticceria in genere. Solubile in acqua, alcool. Utilizzabile anche con aerografo.

Dosaggio a piacere	Colorante da aggiungere solo alle sostanze alimentari per le quali ne è consentito l'impiego.

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
P413.V1	**CHELLIES VERDI Ø 9/10**	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, torte gelato, gelateria, etc. Non induriscono durante la cottura, resistono alla congelazione.

Dosaggio a piacere	Applicare il prodotto come decorazione prima della cottura.

Mezzelune

R114.V1	**MEZZELUNE ARANCIO**	Vaschetta 2kg x 1
R115.V1	**MEZZELUNE LIMONE**	Vaschetta 2kg x 1
R117.V1	**MEZZELUNE FRAGOLA**	Vaschetta 2kg x 1

Decorazione in gel per pasticceria.

Dosaggio a piacere	Si utilizzano come decorazione post cottura. Offrono un buon effetto decorativo grazie alla loro forma.

Pirottini

ST050	**PIROTTINI IN ALLUMINIO N.500 PZ DI COLORE ROSSO**	Sacchetto 1 x 1

Pirottini di alluminio di colore rosso, per pasticceria da forno e fredda, ideali per mignon.

ST055	**TULICUP**	Sacchetto 1 x 1

N. 180 Pirottini Tulipani di carta bianchi e neri + N. 2 Telai per Muffin

Carta da cottura

ST002	**PACCO DA 500 FOGLI 40X60**	Pacco 1 x 1

Carta da forno pretaglaita in pacchi, ottima resistenza alle cotture, siliconata in entrambe i lati.

ST003	**ROTOLO DA 40 CM X 300 M.**	Rotolo 1 x 1

Rotolo di carta da forno, per lavorazioni continue, siliconata in entrambe i lati.

ST004	**ROTOLO DA 45 CM X 300 M.**	Rotolo 1 x 1

Rotolo di carta da forno, per lavorazioni continue, siliconata in entrambe i lati.

Linea Panificazione

Linea Mix

G001.V1 MAISANO 100% — Sacco 25kg x 1

Mix completo per pane speciale al mais.

1000g Maisano 100 500g acqua 10/30g lievito di birra	Impastare tutti gli ingredienti, lasciare puntare per 30 min. Formare, decorare far lievitare. Cottura 220°C per 30 min.

G002.V1 GRANOPAN 100% — Sacco 25kg x 1

Mix completo per pane alla segale con semi di girasole e lino.

1000g Granopan 100 500g acqua 10/30g lievito di birra	Impastare tutti gli ingredienti, lasciare puntare per 30 min. Formare, decorare far lievitare. Cottura 220°C per 30 min.

G003.V1 CANA-PAN 50% — Sacco 25kg x 1

Mix per pane alla canapa, con semi di canapa, lino e sesamo. Ricco di Omega 6.

500g Cana-Pan 50 500g farina bianca 500g acqua 10/30g lievito di birra	Impastare tutti gli ingredienti, lasciare puntare per 30 min. Formare, decorare far lievitare. Cottura 220°C per 30 min.

G010.V1 CRUSTA 50% — Sacco 25kg x 1

Mix per pane e snacks ai cereali, con semi di lino e girasole.

500g Crusta 50 500g farina tipo 0 30g lievito di birra 610g acqua	Impastare tutti gli ingredienti, lasciare puntare per 30 min. Formare, decorare far lievitare. Cottura 220°C per 30 min.

G032.V2 MIX FIBRA&FIT 50% — MULTICEREALI — Sacco 20kg x 1

Mix per pane ricco di fibre e di agenti antiossidanti.

500g Fibra & fit 500g farina integrale 75g acqua 5g lievito di birra	Impastare tutti gli ingredienti, lasciare puntare per 30 min. Formare, decorare far lievitare. Cottura 220°C per 30 min.

G034.V1 AVANA&FIT — AVENA — Sacco 25kg x 1

Mix per pane d'avena ricco di crusca e fiocchi d'avena. Basso indice glicemico e ricco di fibre e proteine.

500g Avana&Fit 500g farina bianca W260-280 28g lievito di birra 680g acqua a 20°C	Impastare tutti gli ingredienti, lasciare puntare per 30 min. Formare, decorare far lievitare. Cottura 220°C per 30 min.

Linea Miglioratori

G016.V1 GARANTA AGRANATURALE 1% — Sacco 10kg x 1

Miglioratore naturale con enzimi senza emulsionanti. Ideale anche in pasticceria per lievitati e briosches.

1% sulla farina	Mescolare a secco con la farina dell'impasto e lavorare come di consueto.

Linea Decorazioni

G019.V1 DECORMAIS — Sacco 5kg x 1

Mais estruso in pezzi.

Dosaggio a piacere	Utilizzare come farcitura di un impasto salato o come decorazione in superficie.

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