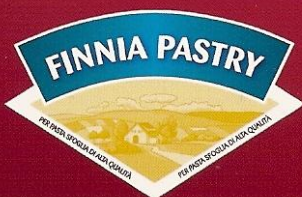
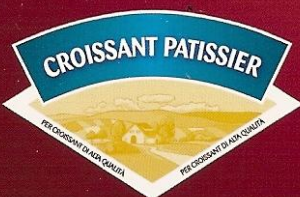
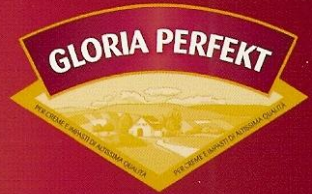
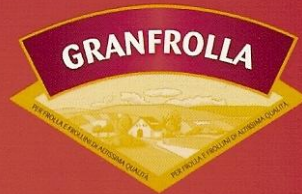




LA TRADIZIONE SI RINNOVA

IL RICETTARIO



I PERCORSI DEL GUSTO DELLA PASTICCERIA ITALIANA





LA TRADIZIONE SI RINNOVA

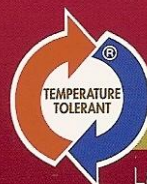
L'attenta selezione delle migliori materie prime, i procedimenti di lavorazione all'avanguardia e la costante innovazione tecnologica sono all'origine dell'altissima qualità delle margarine Homann Braims, che da più di quarant'anni offrono ai pasticceri italiani ottima lavorabilità e prestazioni eccellenti.

Le formulazioni rinnovate uniscono ai vantaggi di sempre una maggiore attenzione al consumatore finale, grazie alla **riduzione degli acidi grassi trans sotto al 2%** in linea con le più recenti raccomandazioni dei nutrizionisti.



ATTENZIONE AL CONSUMATORE

Acidi Trans <2% in linea con i moderni orientamenti di consumo e le più attuali tendenze nutrizionali.



ALTA LAVORABILITÀ

La tecnologia brevettata **Temperature Tolerant** garantisce un'eccezionale flessibilità contro la variabilità delle temperature.



GUSTO ECCELLENTE

L'esclusiva formula aromi conferisce **un gusto eccellente** ai prodotti finiti.

E per sorprendere in modo nuovo i vostri clienti, Braims vi propone nuove golose ricette che riscoprono e reinterpretano la tradizione, raccolte in questo nuovo ricettario della collana

"I percorsi del gusto della pasticceria artigianale italiana": la fantasia di colori, una torta alla frutta, la delicata friabilità di una frolla, il piacere e la leggerezza di una sfoglia perfetta.

Braims, oggi come ieri, ha studiato le migliori ricette, selezionando i migliori ingredienti e proponendo le migliori tecniche di lavorazione:

uno strumento importante per aiutare voi artigiani a promuovere la Cultura del Vero Dolce Artigianale in Pasticceria.

Perchè Braims ancora una volta ha pensato a voi.

Braims

MILLEFOGLIE

CACAO E FRUTTI DI BOSCO

PASTA SFOGLIA ALL'ITALIANA RICCA

- LEVIPLUS BRAIMS g 1000
- PLATTE BRAIMS g 800
- Panna g 250
- Vino bianco secco g 200
- Tuorli g 100

Impastare in planetaria con scudo o gancio LEVIPLUS, panna, vino bianco secco e tuorli d'uovo per 5 minuti. Togliere la pasta dalla macchina e fare riposare per 20 minuti. Sfogliare con PLATTE dando un giro semplice (piega a 3) e uno doppio (piega a 4). Fare riposare la pasta sfoglia per 5 minuti, ripetere le stesse operazioni. Mettere la pasta sfoglia 10 minuti in frigorifero avvolta in telo di plastica per stabilizzare la pasta.

CREMA PASTICCERA

- OVOCREM BRAIMS g 125
- Acqua g 250

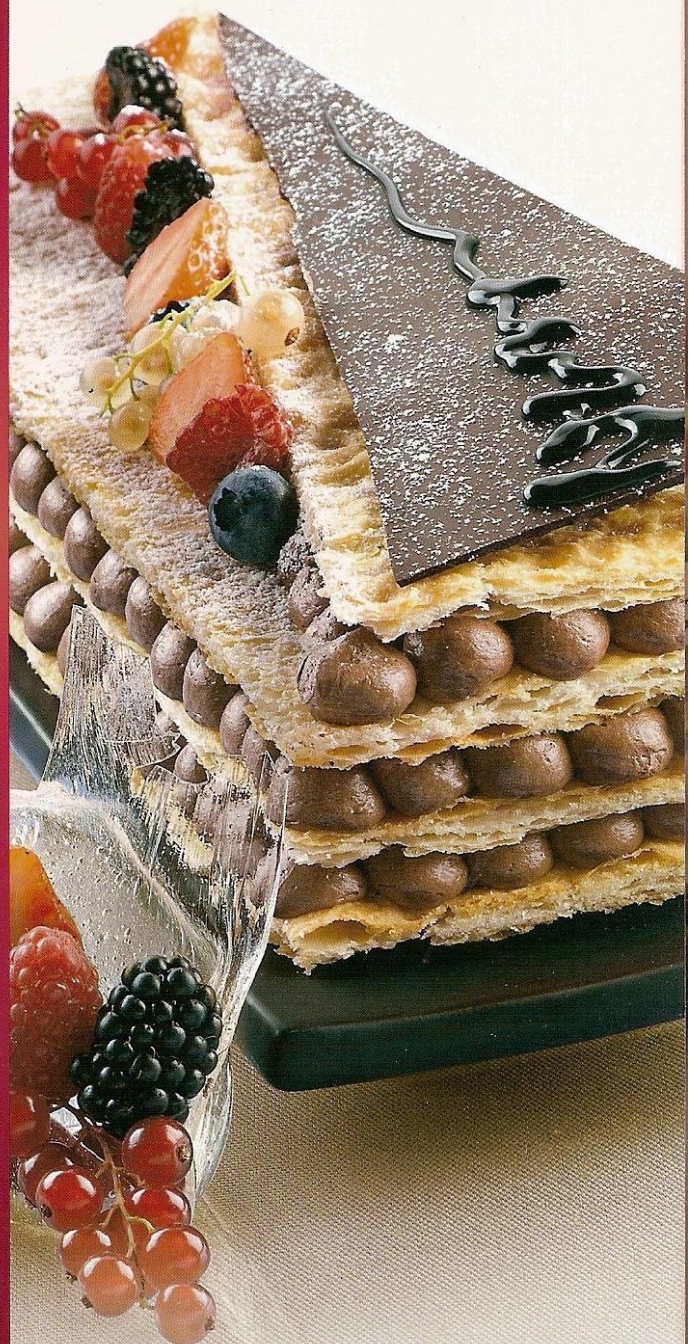
CREMA CHANTILLY AL CACAO

- CREMORELLA BRAIMS g 200
- Crema pasticcera g 375
- Gelatina animale g 10
- Panna g 500

Portare l'acqua a bollore in un tegame, versare OVOCREM e mescolare vigorosamente con un frustino, fare ribollire mescolando il composto e togliere la crema dal fuoco. Versarla sulla CREMORELLA e amalgamare, incorporare i fogli di gelatina, precedentemente ammorbidita in acqua fredda e lasciare raffreddare. In seguito amalgamare delicatamente con un frustino il tutto con la panna montata.

MONTAGGIO DEL DOLCE

Tagliare tre rettangoli di pasta sfoglia caramellata e ben cotta, quindi con un sac a poche a beccuccio liscio ricoprire il rettangolo facendo degli spuntoni su tutta la superficie di crema chantilly al cacao, alternando i rettangoli di sfoglia con la crema chantilly. Decorare il dolce con frutti di bosco freschi.



GRISSINI AGRUMATI



GRISSINI

- | | | | |
|--------------------|--------|---|-------|
| • CROI MIX | g 1000 | • PLATTE | g 400 |
| • Lievito di birra | g 50 | • Zucchero profumato per la decorazione | q.b |
| • Acqua | g 380 | | |

ZUCCHERO PROFUMATO

- | | | | |
|---------------------|-------|--|-----|
| • Zucchero semolato | g 600 | • Buccia grattugiata di arancia e limone | q.b |
| • Semi di sesamo | g 200 | | |

Mescolare lo zucchero, il sesamo e la buccia grattugiata di un'arancia e di un limone.

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti, a parte PLATTE, fino a ad ottenere un impasto liscio e asciutto. Lasciare puntare l'impasto per 20 minuti coperto con un telo di plastica per evitare la formazione di pelle sulla superficie. Incorporare sfogliando PLATTE dando 3 pieghe a 3, stendere ad uno spessore di 5 mm, tagliare dei bastoncini di 1,5 cm X 25 cm e arrotolarli su se stessi creando dei grissini. Lucidare con albume, passare nello zucchero profumato e porre su una teglia. Lasciare lievitare a 30°C con umidità relativa 75% per circa 60 minuti o fino al raddoppio del volume iniziale. Cuocere a 200°C per 10/12 minuti circa con valvola chiusa.



TRECCIA MOCHENA

TRECCIA

- | | | | |
|--------------------|--------|----------|-------|
| • CROI-VIS | g 1000 | • Uova | g 50 |
| • ucchero di canna | g 50 | • Acqua | g 350 |
| • Lievito di birra | g 50 | • PLATTE | g 400 |

CREMA PASTICCERA

- | | | | |
|---------|-------|---------------------|-------|
| • Acqua | g 500 | • GOLDCREM A FREDDO | g 200 |
|---------|-------|---------------------|-------|

Miscelare Goldcrem con l'acqua, quindi mescolare in planetaria per 3 minuti ad alta velocità. Lasciare riposare e prima dell'uso mescolare con una frusta.

MASSA PER IL RIPIENO

- | | | | |
|-------------------|-------|--------------------|-------|
| • FRUFFI MIRTILLO | g 300 | • Crema pasticcera | g 200 |
|-------------------|-------|--------------------|-------|

Miscelare FRUFFI e la crema. La massa per il ripieno deve avere una consistenza tale da poter essere agevolmente utilizzata in sac à poche.

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti, a parte PLATTE, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Lasciare puntare per 15 minuti l'impasto coperto con un telo di plastica per evitare la formazione di pelle sulla superficie. Incorporare sfogliando PLATTE dando 2 pieghe a 4, lasciare riposare il panetto ottenuto per 10 minuti circa in ambiente o per 15 minuti circa in frigorifero a 4°C. Stendere ad uno spessore di 4,5 mm, tagliare dei rettangoli 12 cm x 60 cm e praticare dei tagli orizzontali lungo i lati più lunghi del rettangolo. Posare il ripieno nella parte centrale del rettangolo con l'aiuto di un sac à poche, chiudere i lati e formare una treccia. Raffreddare in abbattitore per 10 minuti e tagliare nella lunghezza desiderata. Lucidare con uovo e lasciare lievitare a 30°C con umidità relativa 75% per 90 minuti circa o fino alla triplicazione del volume iniziale. Prima della cottura lucidare una seconda volta con uovo e decorare con zucchero in granella media. Cuocere a 190°C per 15/18 minuti circa con valvola chiusa. Sforare e spolverare con zucchero a velo.



SAINT HONORÉ



PASTA SFOGLIA

- LEVIPLUS BRAIMS g 1000
- FINNIA MEGA BRAIMS g 800
- Panna g 250
- Vino bianco secco g 200
- Tuorli g 100

PASTA BIGNÈ

- BRIGHELLA BRAIMS g 200
- SUX BRAIMS g 200
- Acqua g 250
- Uova g 175

Per preparare la pasta sfoglia, impastare in planetaria con scudo o gancio LEVIPLUS, panna, vino bianco secco e tuorlo d'uovo per 5 minuti. Togliere la pasta dalla macchina e farla riposare per 20 minuti. Sfogliare con FINNIA MEGA dando un giro semplice (piega a 3) e uno doppio (piega a 4). Fare riposare 5 minuti, ripetere le stesse operazioni. Mettere la pasta sfoglia 10 minuti in frigorifero avvolta in un telo di plastica per stabilizzare la pasta.

Iniziare a preparare ora i bignè mettendo in un tegame acqua e SUX e portare a 50°C. In planetaria fornita di foglia o scudo versare i liquidi a 50°C su BRIGHELLA e amalgamare per un minuto, quindi aggiungere le uova e farle assorbire a media velocità per 4/5 minuti. Con un sac à poche con bocchetta liscia riempito di pasta bignè, formare delle mezza sfere per fare i bignè su teglie unte e infarinate oppure carta da cottura. Cuocere in forno a 220°C per 20 minuti circa. Lasciare raffreddare, riempire con crema chantilly, glassare i bignè con zucchero caramellato, avendo cura di capovolgere la parte ricoperta su foglio siliconato. Conservare in frigorifero.

CREMA PASTICCERA

- OVOCREM BRAIMS g 690
- Acqua g 1000

CREMA CHANTILLY

- Crema pasticcera g 1000
- Panna semimontata g 1000

CREMA CHANTILLY AL CIOCCOLATO

- Crema pasticcera g 1000
- Panna semimontata g 1000
- Cioccolato fondente g 250

Portare l'acqua a bollore in un tegame, versare OVOCREM e miscelare vigorosamente con un frustino, fare ribollire il composto, togliere la crema dal fuoco e fare raffreddare. Miscelare delicatamente 50% di crema pasticcera e 50% di panna montata.

PAN DI SPAGNA

- PAN DI SPAGNA BRAIMS g 1000
- Uova intere g 600
- Acqua g 200

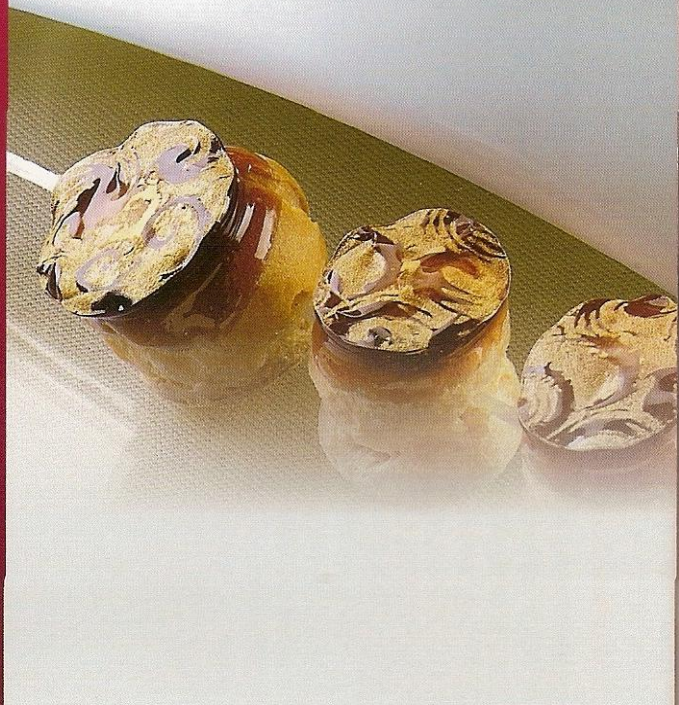
BAGNA AL MARASCHINO

- Acqua g 1000
- Zucchero g 1000
- Maraschino 70° g 500
- Panna q.b

Montare in planetaria con frusta fine pan di spagna, uova e acqua per 7/8 minuti a forte velocità. Ungere gli stampi e mettere la massa montata fino a 3/4 della loro capienza. Cuocere a 180/190 °C per 20-25 minuti. Infine preparare la bagna al maraschino facendo bollire acqua e zucchero in un tegame, lasciare raffreddare poi aggiungere il maraschino a 70°.

MONTAGGIO DEL DOLCE

Stendere la pasta sfoglia a 2 mm, bucarla con l'apposito buca pasta e ricavarne dei dischi, metterli su una teglia. Con un sac à poche liscio n°5 riempito di pasta bignè, formare un anello sul perimetro del disco di sfoglia cruda. Cuocere a 190/200°C circa per 18/20 minuti. Ultimare il dolce prendendo il disco di sfoglia cotto, caramellare il bordo di pasta bignè e sovrapporre i piccoli bignè preparati precedentemente. Riempire il vuoto centrale con un disco di pan di spagna inzuppato con bagna al maraschino e spalmare un leggero strato di crema chantilly. Completare la lavorazione, avvalendosi dell'apposito sacchetto con bocchetta a gianduiotto, alternando spuntoni chiari alla vaniglia a quelli scuri con il cioccolato. Per facilitare l'esecuzione, dividere a metà la crema chiara sopra citata, aggiungendo all'altra metà il 25% di cioccolato fondente sciolto a 50°C. Rifornire il dolce, facendo dei riccioli di panna montata tra i piccoli bignè.



BARCHETTE

ALLA CREMA PASTICCERA



PASTA SFOGLIA ALL'ITALIANA RICCA

- LEVIPLUS BRAIMS g 1000
- FINNIA MEGA BRAIMS g 800
- Panna g 250
- Vino bianco secco g 200
- Tuorli g 100

CREMA PASTICCERA

- OVOCREM BRAIMS g 690
- Acqua g 1000

PROCEDIMENTO

Preparare la pasta sfoglia, impastare in planetaria con scudo o gancio, LEVIPLUS, panna, vino bianco secco e tuorli d'uovo per 5 minuti. Togliere la pasta dalla macchina e farla riposare per 20 minuti. Sfogliare con FINNIA MEGA dando un giro semplice (piega a 3) e uno doppio (piega a 4). Fare riposare la sfoglia per 5 minuti, ripetere le stesse operazioni. Mettere la pasta sfoglia 10 minuti in frigorifero avvolta in telo di plastica. Per ottenere la crema pasticcera portare l'acqua a bollire in un tegame, versare OVOCREM e mescolare vigorosamente con un frustino, fare ribollire quindi togliere la crema dal fuoco e farla raffreddare. Stendere la pasta sfoglia con uno spessore di circa 2,5 mm. Formare dei quadrati di pasta della misura di 10x10 cm, dorare con uovo sbattuto i bordi e farcire in senso diagonale con crema pasticcera, decorare la superficie con tre fette di mela e sovrapporre in senso diagonale due lati del quadrato e completare la pasta sovrapponendo un piccolo disco di pasta sfoglia al centro. Riporre in frigo a riposo per 12 ore circa. Dorare la superficie delle barchette, spolverare con zucchero a velo e cuocere a 200°C circa per 15/20 minuti.



BRIOCHE SFOGLIATA

ALBICOCCA E ROSMARINO



IMPASTO BIANCO

• CROI-VIS	g 1000	• Uova	g 50
• Zucchero di canna	g 50	• Acqua	g 350
• Lievito di birra	g 50	• FINNIA MEGA	g 300

FARCITURA

• FRUFFI ALBICOCCA	g 500
• Rosmarino	q.b.

DECORAZIONE

• DEMIFROID	q.b.
GEL NEUTRO	
• Crumble alle mandorle	q.b.

Mescolare in un recipiente FRUFFI ALBICOCCA e il rosmarino sminuzzato.

CRUMBLE ALLE MANDORLE

• DELIFOUR	g 200	• GLORIA PERFEKT	g 100
• Farina biscotto	g 100		

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo. Cuocere a 160°C fino a doratura, mescolando ogni 4/5 minuti in modo da ottenere il crumble.

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti, a parte FINNIA MEGA, fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto. Lasciare puntare l'impasto per 15 minuti coperto con un telo di plastica per evitare la formazione di pelle sulla superficie. Incorporare sfogliando FINNIA MEGA dando 3 pieghe a 3, lasciare riposare il panetto ottenuto per 10 minuti circa in ambiente o per 15 minuti circa in frigorifero a 4°C. Stendere ad uno spessore di 4,5 mm e tagliare in quadrati 8 cm x 8 cm, posare il ripieno al centro con l'aiuto di un sac a poche e richiudere formando un triangolo. Porre su una teglia, lucidare con uovo e lasciare lievitare a 30°C con umidità relativa 75% per circa 90 minuti o fino alla triplicazione del volume iniziale. Prima infornare, lucidare una seconda volta con uovo. Cuocere a 190°C per 15/18 minuti circa con valvola chiusa. Sfornare, lucidare con DEMIFROID gel neutro e decorare con il crumble alle mandorle precedentemente preparato.



PASTA FROLLA

- 123 BISCOTTERIA FRUMENTO BRAIMS g 1000
- GRANFROLA BRAIMS g 400
- Uova g 200
- Latte g 50
- Sale g 2
- Limone grattugiato n° 1
- Bacca di vaniglia n° 1

Impastare in planetaria, con scudo o foglia, 123 BISCOTTERIA FRUMENTO, GRANFROLA, uova, latte, sale, buccia di limone grattugiata e un baccello di vaniglia, fino a ottenere un impasto omogeneo. Riporre in frigorifero per stabilizzare la pasta. Stendere la frolla a 2 mm, stampare dei dischi dal diametro di 20 cm e cuocere alla temperatura di 190°C fino a doratura.

CREMA AL BURRO ALLA NOCCIOLA

- PLUS CREME BRAIMS g 1000
- Pasta nocciola g 200

Montare in planetaria con frusta fine PLUS CREME ammorbidito, lavorare per circa 15 minuti a media velocità fino a ottenere una crema morbida e compatta, aggiungere la pasta di nocciola e amalgamare.

ROLLÈ AL CACAO

- PAN DI SPAGNA BRAIMS g 1000
- PROFICREM CACAO BRAIMS g 100
- Uova intere g 1200
- Acqua g 100
- Zucchero g 100

Montare in planetaria con frusta fine PAN DI SPAGNA BRAIMS, uova e zucchero, lavorare per 7 minuti a forte velocità, quindi aggiungere PROFICREM CACAO sciolto e montare ancora per un minuto. Colare in una teglia per mezzo di un sac a poche con bocchetta larga e liscia uno strato uniforme. Cuocere a 230°C in forno ventilato per 5-7 minuti circa.

BAGNA AL RUM

- Acqua g 1000
- Zucchero g 1000
- Rum 70° g 500

Far bollire l'acqua e lo zucchero in un tegame idoneo, togliere dal fuoco, fare raffreddare e aggiungere il rum a 70°.

MONTAGGIO DEL DOLCE

Per il montaggio della torta è consigliabile l'utilizzo di un anello di acciaio. Ritagliare due dischi di rollè al cacao della stessa circonferenza dei dischi di pasta frolla, porre come base un disco di pasta frolla, stendere un sottilissimo strato di crema alla nocciola, sovrapporre un disco di rollè al cioccolato, inzuppare con bagna al rum e creare uno strato con crema alla nocciola. Ripetere la stessa operazione con il secondo rollè al cacao e completare la torta appoggiando il secondo disco di pasta frolla. Mettere in frigorifero per stabilizzare il dolce, quindi estrarre la torta dall'anello di acciaio, rifinire i lati e la superficie con crema al burro e ultimare con riccioli di cioccolato fondente.



DOLCE

MANDORLE E MARSALA

IMPASTO

- PAN DI SPAGNA BRAIMS g 500
- DELIFOUR BRAIMS g 100
- GLORIA PERFEKT BRAIMS g 100
- Uova intere g 300
- Marsala g 100
- Meringa italiana q.b.

PASTA FROLLA

- 123 BISCOTTERIA FRUMENTO BRAIMS g 1000
- GRANFROLLA BRAIMS g 400
- Uova g 200
- Latte g 50
- Sale g 2
- Limone grattugiato n° 1
- Bacca di vaniglia n° 1/2

MERINGA ITALIANA

- DEMIFROID GEL NEUTRO BRAIMS g 400
- Albume fresco g 200
- Zucchero g 80
- Buccia di limone grattugiata n° 1

PROCEDIMENTO

Preparare la meringa per decorazione in planetaria, utilizzando una frusta fine, montando albume, zucchero, buccia di limone grattugiata e DEMIFROID GEL NEUTRO a forte velocità per 7/8 minuti fino a ottenere una massa soffice. Per ottenere il pan di spagna montare in planetaria con frusta fine DELIFOUR, uova, marsala e lavorare per 3 minuti circa, aggiungere GLORIA PERFEKT sciolto e amalgamare. Ungere le tortiere dal diametro di 20 cm, stendere la pasta frolla e formare un disco della stessa dimensione, inserire nello stampo, cospargere 30 g di zucchero semolato e ricoprire con la massa montata pan di spagna fino a 2/3 dello stesso. Cuocere a 190°C per 22/24 minuti circa e lasciare raffreddare. Completare il dolce ricoprendo con un leggero strato di meringa, mandorle affettate e spolverare con zucchero a velo. Caramellare leggermente la superficie del dolce in forno a 250°C per 3-4 minuti circa oppure fiammeggiare con l'apposito cannello.

TORTA SEMOLINO

PASTA FROLLA

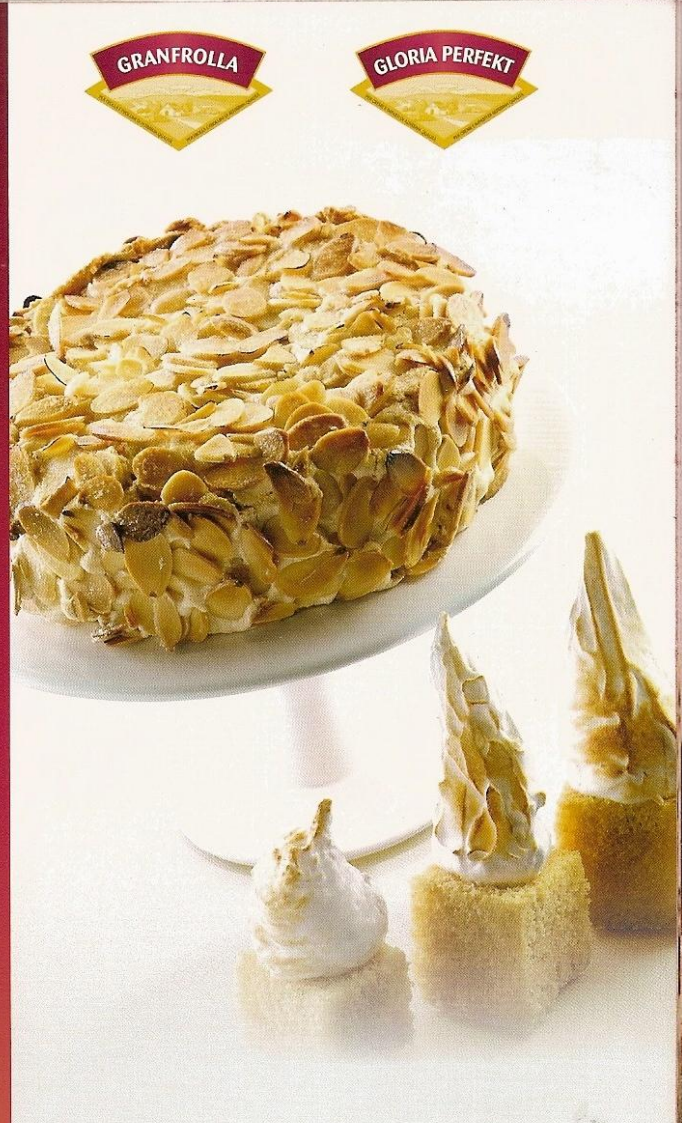
- 123 BISCOTTERIA FRUMENTO BRAIMS g 1000
- GRANFROLLA BRAIMS g 400
- Uova g 200
- Latte g 50
- Sale g 2
- Limone grattugiato n° 1
- Bacca di vaniglia n° 1/2

CREMA AL SEMOLINO

- OVOCREM BRAIMS g 600
- Acqua g 1000
- Semolino g 100
- Liquore d'arancia g 50
- CREMORELLA BRAIMS q.b.

PROCEDIMENTO

Per preparare la frolla impastare in planetaria a bassa velocità con foglia o scudo 123 BISCOTTERIA FRUMENTO, GRANFROLLA, uova, latte, sale, limone grattugiato e la polpa del baccello di vaniglia, lavorare per 3 minuti e riporre in frigorifero per stabilizzare la pasta. Per la crema al semolino, in tegame idoneo portare l'acqua a bollore, aggiungere OVOCREM e la farina di semolino, mescolare energicamente con una frusta e riportare a bollore la crema. Togliere dal fuoco e amalgamare con il liquore all'arancia. Lasciare raffreddare la crema in frigorifero. Si consiglia di coprire il recipiente con un cellophane per non fare formare la pelle oppure dare una semplice spolverata di zucchero semolato. Infine montare la torta foderando una tortiera con la pasta frolla stesa a 2 mm riempiendola fino a metà con la crema al semolino. Cuocere in forno a 180°C fino a doratura accentuata della frolla e lasciare raffreddare. Ultimare il dolce, spolverando il bordo di zucchero a velo e riempire con CREMORELLA sciolta a 35°C in microonde.



MARRONITA



IMPASTO

• Biga	g 1050	• Acqua	g 400
• GOLDEN FUTURE BRAIMS	g 2000	• Zucchero	g 400
• NATURVI-S BRAIMS	g 300	• Sciroppo di marroni	g 150
• GLORIA PERFECT	g 1200	• Tuorli (seconda parte)	g 200
• Tuorli (prima parte)	g 300	• Marroni canditi	g 1500
		• Bacca di vaniglia	n° 2

BIGA

• GOLDEN FUTURE BRAIMS	g 500
• Acqua	g 500
• Lievito di birra	g 50

GLASSA AL CACAO

• GLAXA BRAIMS	g 1000
• Albume	g 700
• Cacao in polvere	g 50

Impastare in planetaria con lo scudo o manualmente in un contenitore con una frusta o con un minipimer GOLDEN FUTURE, acqua e lievito di birra e formare una biga molle. Riporla in un contenitore graduato e collocarla in cella di lievitazione a 28/30°C fino al raddoppio del volume iniziale.

PROCEDIMENTO

Con impastatrice a braccia tuffanti impastare la biga lievitata, GOLDEN FUTURE, NATURVI-S, acqua e la prima parte dei tuorli per circa 15/20 minuti o comunque fino a creare un impasto liscio ed elastico. Incorporare zucchero, sciroppo di marroni e gli aromi, ricreare la maglia glutinica, quindi aggiungere la seconda parte dei tuorli e GLORIA PERFECT morbido ma non sciolto, fino a ottenere un impasto liscio e setoso. Aggiungere ora i marroni canditi scolati e scaldati a 40°C, assicurandosi che la distribuzione degli stessi nell'impasto risulti omogenea e terminare la lavorazione. Temperatura finale dell' impasto 29°/30°C. Togliere la pasta dall'impastatrice, porla in un mastello di plastica e fare puntare in cella di lievitazione a 30°C per 30/45 minuti. Assicurarsi che l'impasto lieviti di circa 2 cm. Procedere alla pezzatura del dolce in pagnotte del peso desiderato, avvolgerle a cilindro e posizionarle nei pirottini da plumcake. Fare lievitare in cella di lievitazione alla temperatura di 30°C con umidità relativa del 70%. La lievitazione può durare dalle 3 alle 5 ore o comunque fino alla triplicazione del volume iniziale. Prima della cottura glassare la superficie con Glaxa al cacao e spolverare con zucchero a velo.

N.B: In assenza di cella di lievitazione le tempistiche possono variare a seconda della temperatura dell'ambiente in cui si opera, la temperatura minima in ambiente deve essere di 20°C e il dolce deve essere ricoperto con teli di nylon per evitare la formazione di pelle in eccesso.

COTTURA

Per 500 g 35 minuti a 170/180°C (25 min. valvola chiusa, 10 min. valvola aperta)
Per 750 g 45 minuti a 170/180°C (35 min. valvola chiusa, 10 min. valvola aperta)
Per 1000 g 60 minuti a 170/180°C (45 min. valvola chiusa, 15 min. valvola aperta)

N.B: I tempi di impasto sono calcolati su impastatrici a braccia tuffanti con 52 battute al minuto. Secondo la velocità e la tipologia della macchina impastatrice, i tempi possono cambiare.



IMPASTO

• Biga	g 1050	• Vino moscato	g 600
• GOLDEN FUTURE B.	g 2000	• Zucchero	g 400
• NATURVI-S BRAIMS	g 300	• Miele	g 100
• GLORIA PERFEKT	g 1000	• Bacca di vaniglia	n° 1
• Tuorli (prima parte)	g 350	• Tuorli (seconda parte)	g 350

BIGA

• GOLDEN FUTURE BRAIMS	g 500
• Acqua	g 500
• Lievito di birra	g 50

RIPIENO MOSCATELLO
PER 4 TORTE

• Uvetta	g 600
• Moscato	g 100
• Zucchero	g 100
• Buccia di limone grattugiata	n° 1
• Bacca di vaniglia	n° 1

PROCEDIMENTO

Con impastatrice a braccia tuffanti impastare la biga lievitata, GOLDEN FUTURE, NATURVI-S, moscato e la prima parte dei tuorli per circa 15/20 minuti o comunque fino a creare un impasto liscio ed elastico, incorporare zucchero, miele e gli aromi, ricreare la maglia glutinica, quindi aggiungere la seconda parte dei tuorli e Perfetto Gateaux morbido ma non sciolto e ultimare l'impasto. Togliere la pasta dall'impastatrice, porla in un mastello di plastica e fare puntare in cella di lievitazione a 30°C umidità relativa 70% per 30/45 minuti. Assicurarsi che l'impasto lieviti di circa 2 cm. Procedere quindi alla pezzatura delle pagnottine in pezzi da 150 g. Il moscatello si modella all'interno di anelli per semifreddo dal diametro 22 cm. Prendere una pagnottella e stenderla all'interno dello stampo. Farcire con circa 200 g di ripieno avendo cura di lasciare 1 cm dal bordo dello stampo. Stendere un'altra pagnottella, schiacciarla e sovrapporla al ripieno. Fare aderire la pasta pressando leggermente sui bordi. Porre i moscatelli a lievitare in cella di lievitazione alla temperatura di 30 °C con umidità relativa del 70%. La lievitazione può durare dalle 3 alle 5 ore o comunque fino alla triplicazione del volume iniziale. Prima della cottura cospargere uniformemente il dolce con zucchero di canna. Cuocere per 500 g 35 minuti a 190°C (30 min. valvola chiusa, 5 min. valvola aperta). Prima della cottura cospargere uniformemente il dolce con zucchero di canna.

N.B: In assenza di cella di lievitazione le tempistiche possono variare a seconda della temperatura dell'ambiente in cui si opera, la temperatura minima in ambiente deve essere di 20°C e il dolce deve essere ricoperto con teli di nylon per evitare la formazione di pelle in eccesso.

COTTURA

Per 500 g 35 minuti a 190°C (30 min. valvola chiusa, 5 min. valvola aperta)

N.B: Il moscato non deve superare i 4° alcolici
N.B: I tempi di impasto sono calcolati su impastatrici a braccia tuffanti con 52 battute al minuto. Secondo la velocità e la tipologia della macchina impastatrice, i tempi possono cambiare.



MUFFIN

VANIGLIA E CIOCCOLATO



ALLA VANIGLIA

• 123 CAKE MIX B.	g 1000
• PERFETTO CREMA B.	g 320
• TOP MIX BRAIMS	g 5
• Uova intere	g 320
• Acqua	g 150
• Miele	g 100
• Latte	g 60
• Bacca di vaniglia	n° 1
• Gocce di cioccolato fondente	q.b.

AL CIOCCOLATO

• 123 CAKE MIX B.	g 950
• PERFETTO CREMA B.	g 320
• TOP MIX BRAIMS	g 5
• Uova intere	g 320
• Acqua	g 150
• Miele	g 100
• Cacao in polvere	g 50
• Latte	g 60
• Bacca di vaniglia	n° 1
• Gocce di cioccolato fondente	q.b.

ALLA VANIGLIA

Mettere in planetaria con scudo o foglia, Top mix, la polpa della bacca di vaniglia, il cacao e 123 Cake mix. A parte scaldare l'acqua, miele e Perfetto Gateaux a 40°C. Lavorare a media velocità e versare a filo il composto scaldato, facendo attenzione a farlo incorporare omogeneamente. Aggiungere, sempre a filo le uova, infine il latte fino ad ottenere una massa liscia e setosa. Con un sac a poche mettere la massa nei pirottini da muffin fino a 3/4 della loro capienza e disegnare una croce con una lama unta con olio. Decorare con gocce di cioccolato fondente.

AL CIOCCOLATO

Mettere in planetaria con scudo o foglia, Top mix, la polpa della bacca di vaniglia, il cacao e 123 Cake mix. A parte scaldare l'acqua, miele e Perfetto Gateaux a 40°C. Lavorare a media velocità e versare a filo il composto scaldato, facendo attenzione a farlo incorporare omogeneamente. Aggiungere, sempre a filo le uova, infine il latte fino ad ottenere una massa liscia e setosa. Con un sac a poche mettere la massa nei pirottini da muffin fino a 3/4 della loro capienza e disegnare una croce con una lama unta con olio. Decorare con gocce di cioccolato fondente.

COTTURA

A 210°C per 12 minuti a valvola chiusa, aprire la valvola e cuocere per altri 5 minuti.



DOLCE

AL PISTACCHIO E AMARENE



PREIMPASTO

• GOLDEN FUTURE B.	g 1700
• NATURVI-S BRAIMS	g 300
• PERFECT CREMA B.	g 400
• Acqua	g 700
• Tuorli	g 300
• Lievito di birra	g 2

IMPASTO

• Preimpasto	g 3402
• GOLDEN FUTURE B.	g 800
• PERFECT CREMA B.	g 600
• Acqua	g 80
• Zucchero	g 300
• Tuorli	g 500
• Pasta di pistacchio	g 400
• Amarene	g 1600
• Bacca di vaniglia	n° 2

Ore 18:00 - 1° IMPASTO

Con impastatrice a braccia tuffanti impastare Golden Future, Naturvi-s, acqua, tuorli e lievito di birra per 15/20 minuti, fino a ottenere una pasta liscia, asciutta o comunque fino alla formazione della maglia glutinica, detta anche velo. Aggiungere a questo punto Perfetto Gateaux morbido ma non sciolto, farlo assorbire omogeneamente e terminare la lavorazione. Temperatura dell'impasto finale 26°C. Questa operazione, eseguita con un'impastatrice a braccia tuffanti con 52 battute al minuto, non dovrebbe durare più di 20/25 minuti. Porre la pasta in un contenitore e mettere a lievitare in cella per 12/14 ore alla temperatura di 26-27°C o comunque fino alla quadruplicazione del volume iniziale.

ORE 8:00 - 2° IMPASTO

Con impastatrice a braccia tuffanti impastare il primo impasto quadruplicato, Golden Future e acqua, per 15/20 minuti circa o comunque fino a creare un impasto liscio ed elastico. Incorporare lo zucchero e gli aromi, riformare la maglia glutinica, infine aggiungere tuorli, la pasta di pistacchio e Perfetto Gateaux, morbido ma non sciolto, fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Ultimare con le amarene candite scaldate a 40°C, assicurandosi che la distribuzione all'interno dell'impasto risulti omogenea e terminare la lavorazione. La temperatura finale dell'impasto dovrebbe essere di circa 28/30°C. Togliere la pasta dall'impastatrice, porla in un mastello di plastica, collocarla in cella di lievitazione a 30°C con umidità relativa del 70%. Fare puntare per 45/60 minuti o comunque fino a che l'impasto non sia cresciuta di circa 2 cm. Procedere alla pezzatura del dolce nel peso desiderato, formare le pagnotte e porle nei pirottini di carta collocandole in cella di lievitazione a 30°C con umidità relativa del 70%, per la lievitazione finale. Questa può durare dalle 4 alle 6 ore o comunque fino alla triplicazione del volume delle pagnotte negli stampi. Prima di cuocere, formare un leggero strato di pelle sulla superficie dei dolci lasciandoli all'aria per circa 30 minuti, quindi incidere praticando un taglio a croce con un bisturi o lama tagliente, condire con una noce di burro e cuocere.

COTTURA

Per 500 g 35 minuti a 170/180°C (25 min. valvola chiusa, 10 min. valvola aperta)
 Per 750 g 45 minuti a 170/180°C (35 min. valvola chiusa, 10 min. valvola aperta)
 Per 1000 g 60 minuti a 170/180°C (45 min. valvola chiusa, 15 min. valvola aperta)
 Per mantenere la forma dopo la cottura capovolgere immediatamente i prodotti con le apposite pinze fino a completo raffreddamento (circa 10 ore). Una volta completamente raffreddati, ricoprire con cioccolato bianco temperato e decorare con pistacchi e/o granella di pistacchio. Quindi si può procedere con il confezionamento degli stessi, negli appositi sacchetti per alimenti.

N.B: I tempi di impasto sono calcolati su impastatrici a braccia tuffanti con 52 battute al minuto. Secondo la velocità e la tipologia della macchina impastatrice, i tempi possono cambiare.



NADALIN



IMPASTO

• GOLDEN FUTURE B.	g 2500	• PERFECT CREMA B.	g 1400
• NATURVI-S BRAIMS	g 300	• Zucchero a velo	g 700
• Acqua	g 250	• Uova intere	g 150
• Uova intere	g 1200	• Burro di cacao	g 50
• Lievito di birra	g 12	• Bacca di vaniglia	n° 1
		• Buccia di arancia grattugiata	n° 2
		• Buccia di limone grattugiata	n° 2

Ore 13,30 - EMULSIONE

Per preparare l'emulsione montare in planetaria con lo scudo Perfetto Gateaux, zucchero a velo, aromi e il burro di cacao, incorporare le uova versandole a filo e farle assorbire. Quando l'emulsione è pronta, riporre la bacinella in frigorifero per un'ora. Successivamente suddividere l'emulsione in tre parti.

ORE 14:30 - IMPASTO

Con impastatrice a braccia tuffanti impastare Golden Future, Naturvi-s, acqua, uova e lievito di birra per 15/20 minuti circa o comunque fino alla formazione della maglia glutinica o velo. Quindi aggiungere un terzo di emulsione (750 g) avendo cura di farla assorbire bene dall'impasto. A seguire incorporare la seconda porzione di emulsione (750 g) ripetendo la stessa lavorazione. Completare l'impasto aggiungendo l'ultimo terzo di emulsione (800 g). La pasta è pronta quando è liscia omogenea ed elastica. Toglietela dalla planetaria o dall'impastatrice, porla in un contenitore e fare puntare in cella di lievitazione a 26-27°C con umidità relativa del 70% per 150 minuti. Procedere alla pezzatura del Nadalin nel peso desiderato, formare delle pagnotte, arrotondarle e riporle all'interno degli appositi stampi, quindi metterli a lievitare in cella a 26-27°C umidità relativa del 70%. La camera di lievitazione troppo calda causa la fuoruscita di parte del burro del dolce. La lievitazione può durare dalle 12 alle 14 ore o comunque fino alla triplicazione del volume iniziale. Prima della cottura formare una leggera pelle, stazionando il dolce all'aria quel tanto che serve, glassare con Glaxa, decorare con mandorle pinoli e granella di zucchero. Completare il Nadalin con una spolverata regolare di zucchero a velo vanigliato.

COTTURA

Per 500 g 35 minuti a 170/180°C (25 min. valvola chiusa, 10 min. valvola aperta)
Per 750 g 45 minuti a 170/180°C (35 min. valvola chiusa, 10 min. valvola aperta)
Per 1000 g 60 minuti a 170/180°C (45 min. valvola chiusa, 15 min. valvola aperta)

N.B: I tempi di impasto sono calcolati su impastatrici a braccia tuffanti con 52 battute al minuto. Secondo la velocità e la tipologia della macchina impastatrice, i tempi possono cambiare.



PIADA D'AUTUNNO



IMPASTO

- GOLDEN FUTURE B. g 2500
- PERFECT CAKE g 200
- NATURVI-S BRAIMS g 400
- Acqua g 600
- Tuorli g 100
- Zucchero g 300
- Miele g 200
- Sale g 20
- Uova g 400
- Buccia di arancia grattugiata n° 1
- Uvetta g 500
- Pinoli g 150
- Noci g 400
- Olio extra vergine d'oliva g 200

BIGA

- GOLDEN FUTURE B. g 500
- Acqua g 500
- Lievito di birra g 50

ORE 08:00 - BIGA

Impastare in planetaria con lo scudo o manualmente in un contenitore con una frusta Golden Future, acqua e lievito di birra e formare una biga molle. Riporla in un contenitore graduato e collocarla in cella di lievitazione a 28/30°C fino al raddoppio del volume iniziale.

ORE 08:30 - IMPASTO

Con impastatrice a braccia tuffanti impastare la biga lievitata, Golden Future, Naturvi-s, acqua e tuorli d'uovo fino a formare un impasto liscio e omogeneo. Aggiungere il miele, lo zucchero, il sale e la buccia d'arancia grattugiata fino al completo assorbimento. Quindi, incorporare le uova, l'olio e Perfetto Gateaux. Impastare il tutto fino ad ottenere una pasta liscia e setosa ma non troppo lavorata. Versare la frutta precedentemente riscaldata a una temperatura di 40°C avendo cura di farla disperdere in maniera omogenea nell'impasto e terminare la lavorazione. La temperatura della pasta deve essere di 28/30°C. Togliere la pasta dall'impastatrice, porla in un contenitore e fare puntare in cella di lievitazione a 30°C con umidità relativa 70% per 30 minuti. Procedere con la pezzatura delle pagnotte da 450 g, metterle su teglie e schiacciarle con le dita come per le focacce. Porle in cella di lievitazione a 28/30°C con umidità relativa del 70% per 3 ore circa.

N.B: In assenza di cella di lievitazione le tempistiche possono variare a seconda della temperatura dell'ambiente in cui si opera, la temperatura minima in ambiente deve essere di 20°C e il dolce deve essere ricoperto con teli di nylon per evitare la formazione di pelle in eccesso. Prima della cottura spennellare con uova leggermente sbattute e decorare con gherigli di noci e mandorle.

COTTURA

20 minuti a 180°C (15 min. valvola chiusa, 5 min. valvola aperta)

N.B: I tempi di impasto sono calcolati su impastatrici a braccia tuffanti con 52 battute al minuto. Secondo la velocità e la tipologia della macchina impastatrice, i tempi possono cambiare.



DOLCE ALLE PERE

PREIMPASTO

• 123 BISCOTTERIA FRUMENTO		• Liquore di arancia	g	30
BRAIMS	g 1000	• Sale	g	3
• PERFECT CAKE	g 500	• Bacca di vaniglia	n°	1
• Uova intere	g 250	• Arancia grattugiata	n°	1
• FARCIFRUTTA PERA	g 250	• Pere sciroppate	q.b.	
• Amaretti sbriciolati	g 150	• GELIBELL NEUTRO B.	q.b.	

PREPARAZIONE

Lavorare in planetaria con scudo o foglia 123 Biscotteria frumento, Perfetto Gateaux, uova, amaretti sbriciolati, liquore di arancia, sale, polpa del baccello di vaniglia, arancia grattugiata e Farcifrutta pera fino a ottenere un impasto omogeneo. Utilizzare le tortiere unte e infarinate dal diametro di 20 cm e alte 3 cm. Colare con un sac a poche la massa dal peso di 400 g. Lasciare un piccolo bordo scoperto e appoggiare le fette di pera sciroppate fino a coprire il tutto. Spolverare abbondantemente di zucchero semolato.

COTTURA

A 195°C per 25 minuti, portare poi la temperatura a 250°C e lasciare caramellare leggermente per 7 minuti la superficie del dolce. Quando il dolce è freddo, lucidare con Gelibell Neutro.

RICOTTINA

PREIMPASTO

• 123 BISCOTTERIA FRUMENTO		• CREMA DI RICOTTA	
BRAIMS	g 1000	• OVOCREM BRAIMS	g 200
• PERFECT CAKE	g 400	• Ricotta	g 500
• Uova	g 200	• Uova intere	g 200
• Latte	g 50	• Yogurt intero	g 200
• Sale	g 2	• Zucchero	g 100
• Limone grattugiato	n° 1	• Buccia di limone grattugiata	n° 2
• Bacca di vaniglia	n° 1/2	• Bacca di vaniglia	n° 1

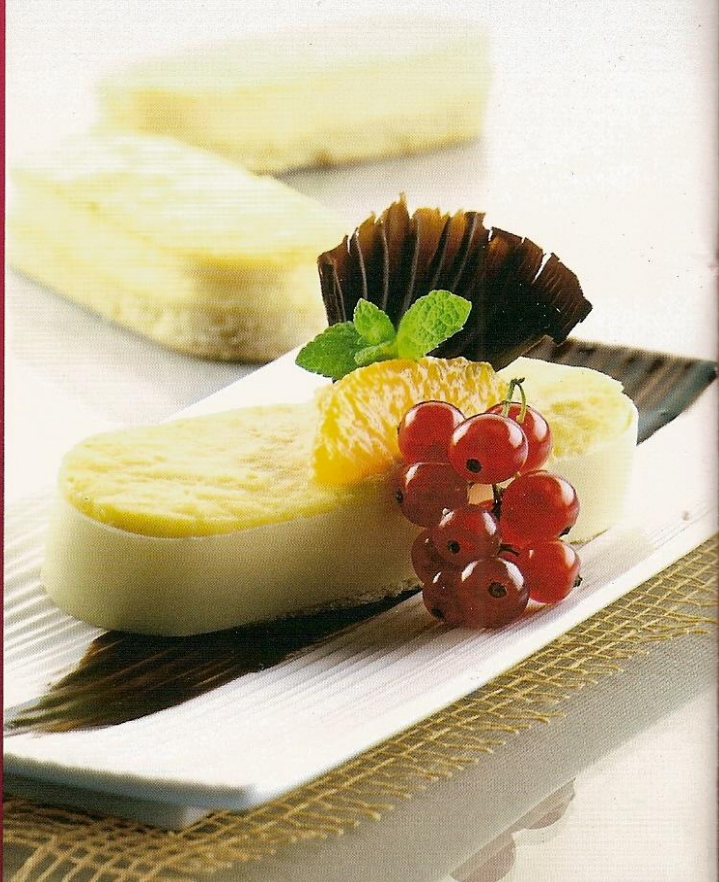
PREPARAZIONE

Per preparare la frolla impastare in planetaria a bassa velocità con foglia o scudo 123 Biscotteria Frumento, Perfetto Gateaux, uova, latte, sale, limone grattugiato e la polpa del baccello di vaniglia, lavorare per tre minuti e riporre in frigorifero per stabilizzare la pasta.

Per preparare la crema di ricotta miscelare con un minipimer o una piccola planetaria Ovocrem, ricotta, uova, yogurt, zucchero, buccia di limone, polpa del baccello di vaniglia. Foderare delle tortiere dal diametro di 20 cm con frolla stesa a 2 mm. Versare la massa cremosa negli stampi fino a 3/4 della loro capienza.

COTTURA

Cuocere a 160°C per 45-50 minuti circa e lasciare raffreddare. Decorare a piacere.



BASTONCINI DI RISO



PASTA SFOGLIA ALL'ITALIANA RICCA

• LEVIPLUS BRAIMS	g 1000
• FINNIA PASTRY	g 800
• Panna	g 250
• Vino bianco secco	g 200
• Tuorli	g 100

CREMA PASTICCERA

• OVOCREM BRAIMS	g 690
• Acqua	g 1000

RIPIENO DI RISO

• HOMAN PERFECT CREMA	g 50	• Riso	g 150
• Acqua	g 500	• Sale	g 5
• Latte	g 500	• Buccia di limone grattugiato	g 5

PROCEDIMENTO

Preparare la pasta sfoglia impastando in planetaria con scudo o gancio Leviplus, panna, vino bianco secco e tuorli per 5 minuti. Togliere la pasta dalla planetaria e fare riposare per 20 minuti. Sfolgiare con Perfetto Pastry dando un giro semplice (piega a 3) e uno doppio (piega a 4). Fare riposare 5 minuti e ripetere le stesse operazioni. Mettere la pasta sfoglia 10 minuti in frigorifero avvolta in telo di plastica per stabilizzare la pasta. Per la crema pasticcera, in un tegame portare l'acqua a bollore, versare Ovocrem e miscelare vigorosamente, fare ribollire, sempre mescolando, quindi togliere dal fuoco e fare raffreddare. Per ottenere la farcitura al riso cuocere in un tegame: acqua, Perfetto Gateaux, riso, sale e buccia di limone grattugiato fino alla quasi completa evaporazione dell'acqua, aggiungere il latte e cuocere a fiamma moderata fino a ottenere un composto cremoso, lasciare raffreddare e poi amalgamare con 300 g di crema pasticcera. Stendere la pasta sfoglia a uno spessore di circa 2,5 mm. Formare dei rettangoli della misura di 12 cm x 10 cm, spennellare i bordi con uova e farcire con la crema di riso, formando dei piccoli cilindri.

COTTURA

Chiudere i bordi, dorare con uovo e cuocere a 200°C per circa 15 minuti a valvola aperta, quindi estrarre i bastoncini dal forno, spolverarli con zucchero a velo e terminare la cottura portando il forno a 220°C fino a doratura.



RISSOLES ALLE MANDORLE

PASTA SFOGLIA ALL'ITALIANA RICCA

• LEVIPLUS BRAIMS	g	1000
• FINNIA PASTRY	g	800
• Panna	g	250
• Vino bianco secco	g	200
• Tuorli	g	100

RIPIENO DI MANDORLA

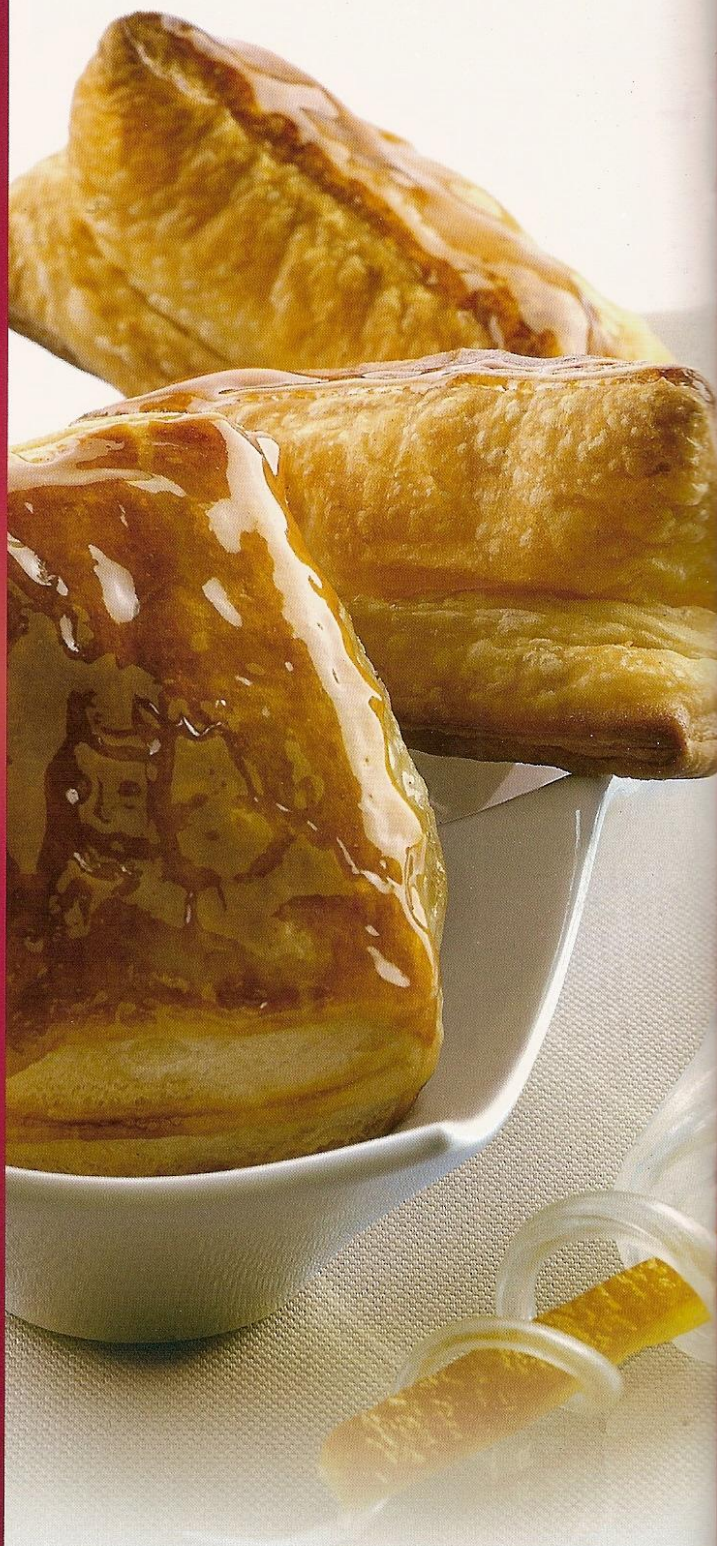
• DELIFOUR BRAIMS	g	1000
• Albume	g	400
• Arancia candita	g	100

PROCEDIMENTO

Per ottenere la pasta sfoglia impastare in planetaria con scudo o gancio Leviplus, panna, vino bianco secco e tuorli d'uovo per 5 minuti. Togliere la pasta dalla macchina e farla riposare per 20 minuti. Sfogliare con Perfetto Pastry dando un giro semplice (piega a 3) e uno doppio (piega a 4). Fare riposare la sfoglia per 5 minuti, ripetere le stesse operazioni. Mettere la pasta sfoglia 10 minuti in frigorifero avvolta intelo di plastica per stabilizzare la pasta. Preparare il ripieno alle mandorle amalgamando in planetaria con foglia o scudo Delifour, albume e arancia candita fino ad ottenere un ripieno omogeneo. Stendere la pasta sfoglia con uno spessore di circa 2,5 mm. Formare dei rettangoli della misura di 12 cm x 10 cm, pennellare con uovo sbattuto i bordi della pasta e farcire con il ripieno di mandorla. Piegare la pasta su se stessa formando un rettangolo e riporre il tutto in frigorifero per 12 ore circa. Prima della cottura dorare la superficie della pasta con uovo sbattuto, praticare con un coltello una decorazione a foglia incidendo la superficie della pasta e spolverare con zucchero a velo.

COTTURA

Chiudere i bordi, dorare con uovo e cuocere a 200°C per circa 15 minuti a valvola aperta, quindi estrarre i bastoncini dal forno, spolverarli con zucchero a velo e terminare la cottura portando il forno a 220°C fino a doratura.



MINI STRUDEL

CREME E MELE



PASTA SFOGLIA ALL'ITALIANA RICCA

• CROI-VIS	g	1000
• Zucchero di canna	g	50
• Lievito di birra	g	50
• Uovo	g	50
• Acqua	g	350
• CROISSANT PÂTISSIER	g	300

MASSA PER IL RIPIENO

• FRUFFI MELA	g	500
• Crema alle mandorle	g	500

Miscelare Fruffi mela e crema alle mandorle. La massa per il ripieno deve avere una consistenza tale da poter essere agevolmente utilizzata con sac a poche.

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti, a parte Perfetto Croissant, fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto. Lasciare puntare per 15 minuti l'impasto coperto con un telo di plastica per evitare la formazione di pelle sulla superficie. Incorporare sfogliando Perfetto Croissant dando 3 pieghe a 3, lasciare riposare l'impasto per circa 10 minuti in ambiente o per circa 15 minuti in frigorifero a 4°C. Stendere l'impasto ad uno spessore di 4,5 mm, tagliare dei rettangoli 12 cm x 60 cm, praticare dei tagli con l'aiuto dell'apposita rotella lungo tutta la parte centrale. Lucidare con uovo, posare il ripieno nella parte centrale con un sac a poche e richiudere i lati verso il centro formando un lungo saccottino. Raffreddare in abbattitore per 15 minuti e tagliare nella lunghezza desiderata. Porre i mini strudel su una teglia, lucidare con uovo e lasciare lievitare a 30°C con umidità relativa 75% per 90 minuti circa o fino alla triplicazione del volume iniziale. Prima di infornare lucidare una seconda volta con uovo e spolverizzare con zucchero di canna.

COTTURA

Cuocere a 190°C per 15/18 minuti circa con valvola chiusa.

