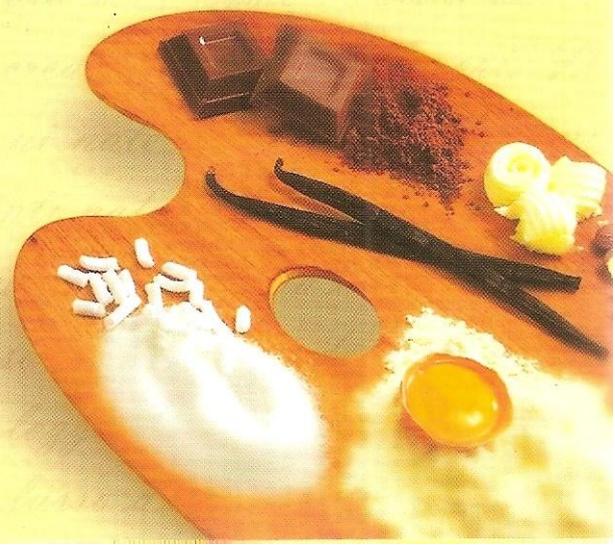


NUOVI
CAPOLAVORI





Da sempre in pasticceria si persegue l'alta qualità per ottenere dei risultati positivi: oggi perciò per il pasticcere diventa sempre più importante differenziarsi e proporre prodotti di altissima qualità per sfidare la concorrenza e mantenere una profittevole posizione sul mercato.

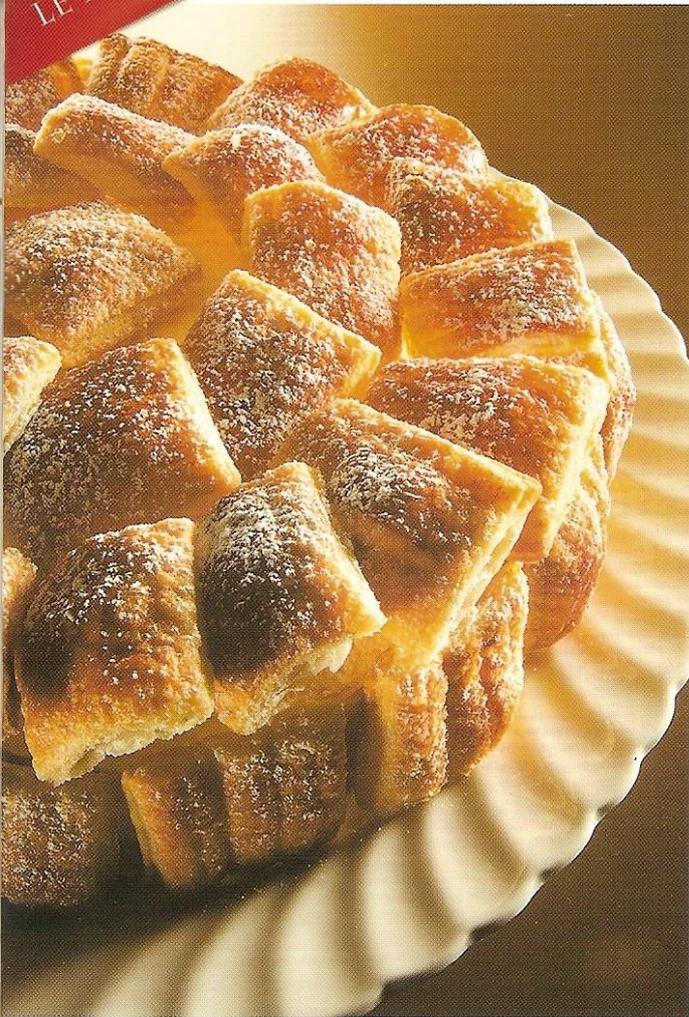
Braims, azienda leader, conosciuta dal mercato per la sua alta qualità e innovazione, ha come obiettivo il servizio al cliente per aiutarlo a crescere e differenziarsi.

Braims ha sviluppato una nuova linea di ingredienti di altissima qualità che vengono incontro alle esigenze della moderna pasticceria artigianale.

Nasce oggi Perfetto, una nuova gamma di grassi per pasticceria unica e innovativa che va a completare la linea l'Arte Pasticcera.

Braims, una grande firma sul mercato.

La pasticceria diventa arte, il pasticcere si eleva per creare il suo capolavoro e diventa lui stesso un artista.



Per la pasta sfoglia

Leviplus Braims	1000 g
Perfetto pastry	800 g
Panna	250 g
Vino bianco	200 g
Tuorli	100 g

Impastare, formare un panetto omogeneo e lasciare riposare 20 minuti. Quindi sfogliare con Perfetto pastry dando 2 pieghe semplici e due doppie.

Per la crema zabaione

Marsala	500 g
Tuorli	300 g
Zucchero	300 g
Farina	40 g

Portare a cottura come una crema pasticcera.

Per la crema sfogliatine

Panna	1000 g
Zabaione	700 g

Montare la panna ben sostenuta e amalgamare a spatola lo zabaione.

Per il pan di spagna

Pan di spagna Braims	1000 g
Uova intere	600 g
Tuorli	200 g
Bacca di vaniglia	1

Montare in planetaria per 7/8 minuti a media velocità con frusta fine, metter in stampi precedentemente unti e fare cuocere a 180° per 20/25 minuti.

Per la bagna

Zucchero	300 g
Liquore Strega	200 g
Acqua	100 g

Composizione finale:

Stendere un fondo di sfoglia tondo, fare uno strato di crema sfogliatine e ricoprire con pan di spagna inzuppato allo strega. Fare un altro strato di crema sfogliatina, ricoprire con pan di spagna inzuppato e finire con crema sfogliatina. Decorare con bastoncini di sfoglia caramellata e spolverare con zucchero a velo.

SFOGLIA
CROCCANTE

Per la pasta sfoglia

Leviplus Braims	1000 g
Perfetto pastry	700 g
Acqua	250 g
Vino bianco	200 g

Formare un impasto omogeneo e lasciare riposare per 10 minuti. Sfogliare con Perfetto pastry dando due pieghe semplici e 2 doppie con i relativi riposi.

Per il croccante

Zucchero	500 g
Granella di nocciole tostate	500 g
Burro di cacao	20 g

Cuocere lo zucchero fino ad imbiondire, aggiungere le nocciole tostate ed alla fine il burro di cacao. Versare su foglio di silpat e stendere con un matterello. Quando è freddo formare una polvere media di granella da utilizzare nella crema.

Per la crema pasticcera

Acqua	500 g
Ovocrem Braims	300 g

Fare bollire l'acqua, versare l'Ovocrem e miscelare con frusta riportando a bollore. Togliere dal fuoco e ricoprire con pellicola per evitare la formazione di pelle in superficie.

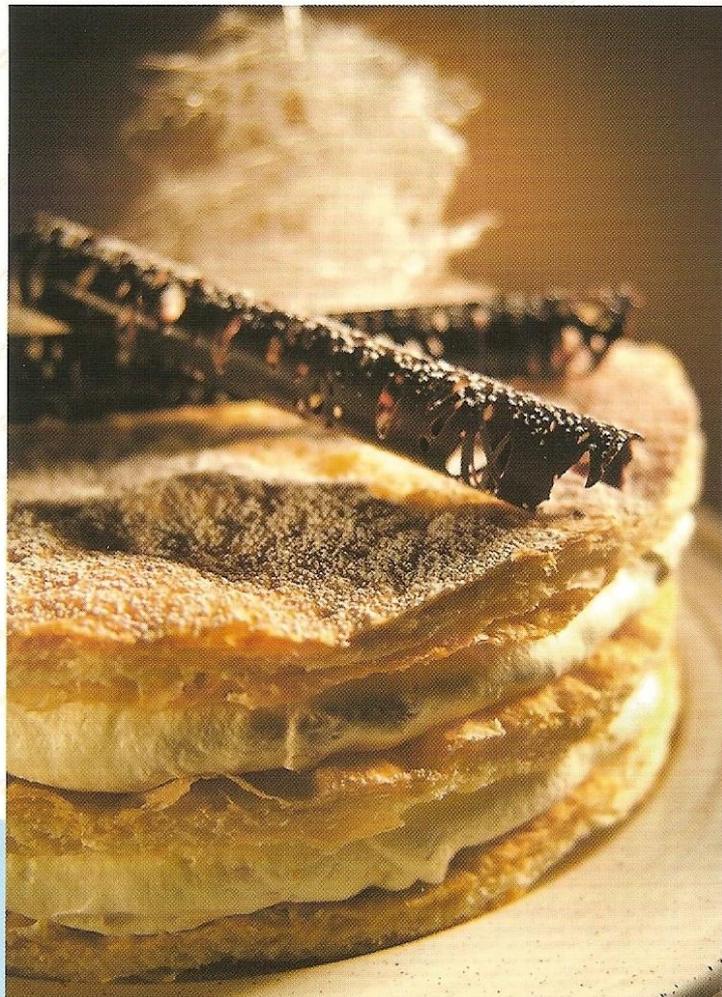
Per la crema croccantina

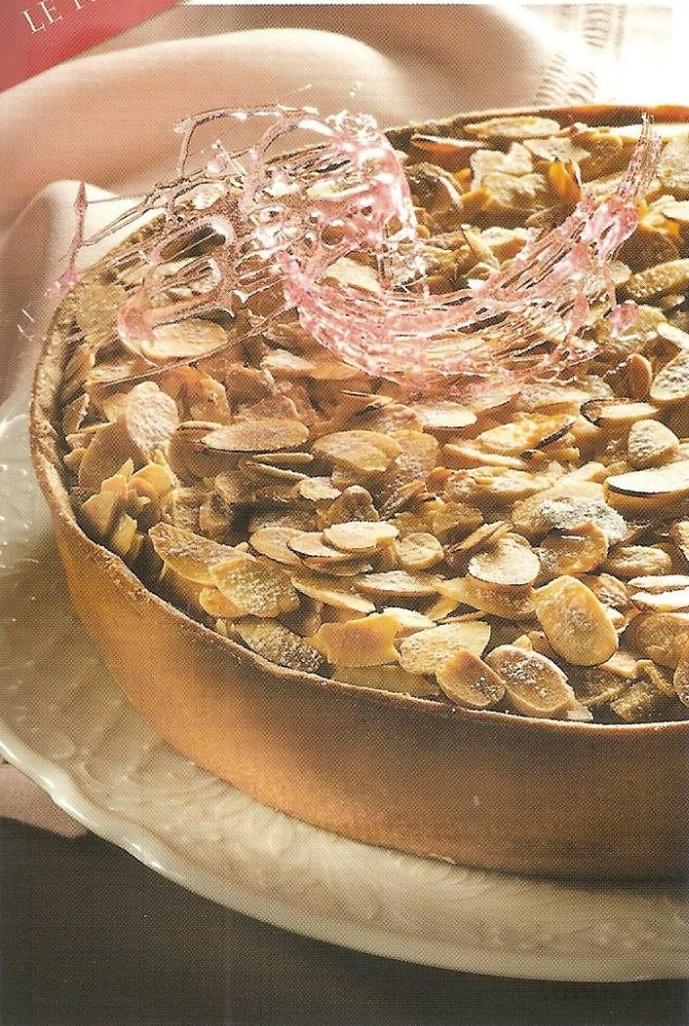
Perfetto gateaux	500 g
Crema pasticcera	500 g
Panna montata non zuccherata	500 g
Polvere di croccante	500 g

Montare Perfetto gateaux a crema, incorporate la crema pasticcera, il croccante e la panna montata mescolando delicatamente.

Composizione finale:

Sopra un disco di sfoglia fare uno strato di crema croccantina, ricoprire con sfoglia e fare un altro strato di crema croccantina, quindi terminare con un disco di sfoglia. Rfinire esternamente con il croccante e decorare a piacere.





Per la pasta frolla

Biscotteria 123 frumento Braims	1000 g
Perfetto gateaux	500 g
Tuorli	190 g
Sale	10 g
Bacca di vaniglia	1
Scorza di arancia grattugiata	q.b.

Per la massa sospiro

Perfetto gateaux	400 g
Zucchero a velo	400 g
Uova intere	400 g
Mandorle, tostate macinate	400 g
Farina	400 g
Sale	1 g
Bacca di vaniglia	1
Scorza di limone grattugiata	q.b.

Impastare in planetaria tutti gli ingredienti fino ad avere un impasto omogeneo. Togliere dall'impastatrice e porre in frigorifero.

Montare in planetaria Perfetto gateaux, zucchero, sale, vaniglia, scorza di limone e incorporare poco alla volta le uova. Amalgamare a spatola le mandorle macinate e setacciate con la farina.

Composizione finale:

Foderare una tortiera del diametro di 22 cm alta 4 cm con la pasta frolla. Stendere sul fondo un sottile strato di marmellata al rhum e riempire sino a 2/3 dello stampo con la massa sospiro. Cospargere in superficie di mandorle filettate e spolverare con zucchero a velo. Cuocere a 180° a valvola aperta per 35/40 minuti.

MINI
CUPOLE

Per la pasta frolla

Biscotteria 123 frumento Braims	1000 g
Perfetto gateaux	500 g
Tuorli	190 g
Sale	10 g
Bacca di vaniglia	1
Scorza di arancia grattugiata	q.b.

Per l'impasto

Cornetto dolce l'Arte Pasticcera	1000 g
Acqua	230 g
Uova intere	200 g
Perfetto gateaux	120 g
Miele	40 g
Lievito di birra	40 g
Bacca di vaniglia	1
Scorza di limone grattugiata	q.b.

Impastare in planetaria tutti gli ingredienti fino ad avere un impasto omogeneo. Togliere dall'impastatrice e porre in frigorifero.

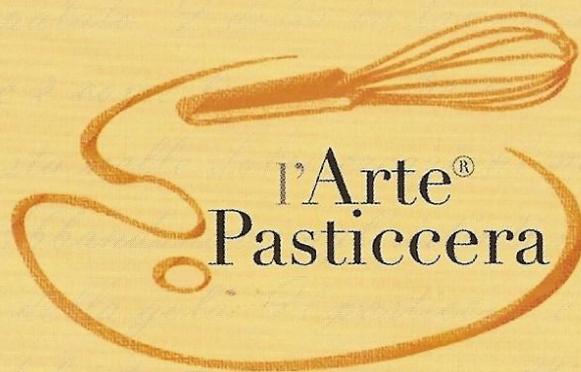
Per laminare

Perfetto croissant	560 g
--------------------	-------

Composizione finale

Incorporate tutti gli ingredienti dell'impasto fino ad ottenere una pasta liscia e sostenuta. Lasciare riposare la pasta 20/25 minuti in frigorifero e poi sfogliare dando 3 pieghe semplici. Prendere un pezzo di pasta appena sfogliato e stenderlo allo spessore di 2 mm. Cospargere sulla superficie un leggero strato di Perfetto gateaux e avvolgere per formare un cilindro 5/6 cm di diametro. Tagliare dei dischi da 1 cm, schiacciarli sullo zucchero in modo da formare uno strato molto sottile, porre in uno stampo siliconato a sfera e mettere a lievitare per 4 ore alla temperatura di 29°/30°. Prima della cottura riempire con crema pasticcera aromatizzata con buccia di limone e chiudere la cupola con un sottile strato di frolla. Cuocere a 190° per 15/18 minuti, togliere dal forno e abbattere.





Perfetto

Una nuova gamma di semilavorati per pasticceria unica e innovativa.

I migliori ingredienti, naturali, scelti e selezionati per un risultato ricco, di altissimo livello e qualità assoluta.

I punti di forza della nuova gamma Perfetto sono:

- **Burro:** l'ingrediente più importante, al 1° posto nella lista ingredienti
- **Gusto** unico: inconfondibile e delicato, soddisferà anche i palati più esigenti e raffinati grazie all'elevato contenuto di burro
- **Non contiene grassi idrogenati**
- Buona **lavorabilità** e ottime **prestazioni**

Ingredienti che migliorano il lavoro di ogni artigiano, per ottenere prodotti eccezionali di altissima qualità.



La nuova gamma Perfetto dell'Arte Pasticcera:



**PERFETTO
Croissant**

Codice

4135

Confezione

Cartone da 10 kg
(5 piatte da 2 kg)

Descrizione

Perfetto ideato per la preparazione di pasta sfoglia, pasta danese e croissant. Il formato piatto semplifica i tempi di lavorazione, rendendola già pronta all'uso.



**PERFETTO
Pastry**

4136

Cartone da 10 kg
(4 panetti da 2.5 kg)

Perfetto ideato per la preparazione di pasta sfoglia, pasta danese e croissant.



**PERFETTO
Gateaux**

4134

Cartone da 10 kg
(4 panetti da 2.5 kg)

Perfetto ideato per la preparazione di paste frolle, creme e pasticceria finissima.



Ingredienti premium per la pasticceria ad arte

distribuito da:

Braims

Numero Verde
800-017066

www.braims.it