

I PERCORSI DEL GUSTO DELLA PASTICCERIA ITALIANA

secondo
Brains



le

*Ricettario
roissanterie*



150°
ANNIVERSARIO

Brains celebra i Percorsi del Gusto della
Pasticceria Artigianale Italiana

I PERCORSI DEL GUSTO DELLA *Pasticceria Italiana*

secondo
Braims

QUELLO DEI 150 ANNI È UN ANNIVERSARIO UNICO E SPECIALE. Un anniversario ricco di eventi in tutta Italia per celebrare l'orgoglio per la nostra Storia, la passione per la nostra Arte, l'amore per le nostre Tradizioni. **ANCHE IN PASTICCERIA.**

150
ANNIVERSARIO

Braims celebra i Percorsi del Gusto della Pasticceria Artigianale Italiana

Ed in casa **BRAIMS**, dove la vocazione per l'Alta Qualità Artigianale e per l'attenzione alla selezione delle migliori materie prime sono da sempre una Missione, **ABBIAMO VOLUTO COGLIERE QUESTA IMPORTANTE OCCASIONE PER CELEBRARE INSIEME A VOI L'ECCELLENZA DELLA PASTICCERIA ARTIGIANALE ITALIANA**, intraprendendo un nuovo viaggio alla scoperta de "I Percorsi del Gusto della Pasticceria Artigianale Italiana".

INAUGURIAMO COSÌ UNA NUOVA COLLANA DI RICETTARI BRAIMS, uno strumento importante per aiutare voi Artigiani, che esigete sempre il meglio dalla vostra professione e dai vostri prodotti, a promuovere la Cultura del Vero Dolce Artigianale in Pasticceria.

PERCHÉ LA VOSTRA PASSIONE, IL VOSTRO TOCCO CREATIVO, LA VOSTRA MAESTRIA IN LABORATORIO unite ad ingredienti di alta qualità, creano ogni giorno **SQUISITE PRELIBATEZZE.**

Che il viaggio abbia inizio...



SCOPRI LE NUOVE RICETTE PER LA
Colazione all' Italiana



IL NOSTRO VIAGGIO sui Percorsi del Gusto della Pasticceria Artigianale Italiana **NON POTEVA CHE INIZIARE DAL MOMENTO DELLA COLAZIONE.**

LA COLAZIONE È IL MOMENTO PIU' IMPORTANTE DELLA GIORNATA: per caricarsi di energia prima di andare a scuola o al lavoro, per concedersi un goloso relax la domenica, per coccolarsi con la freschezza e la genuinità di un buon dolce artigianale da soli o in compagnia.

FATE RISCOPRIRE AI VOSTRI CLIENTI IL PIACERE DI FARE COLAZIONE IN PASTICCERIA con prodotti unici e genuini, di alta qualità, realizzati con la saggezza tipica delle Tradizioni regionali ma anche con la creatività e la fantasia che sono da sempre 100% Italiane.



le

*Ricettario
roissanterie*

SCOPRI LE VENTI NUOVE RICETTE studiate appositamente per deliziare i vostri clienti con proposte sempre nuove, all'insegna della golosità e della bontà con **CROI MIX** e della genuinità e della Naturalità con **CROI VIS**, con quel pizzico di ingredienti genuini che sono simbolo delle tipicità regionali italiane.

Chifel

INGREDIENTI

- CROI MIX g 1000
- Lievito di birra g 50
- Uova g 150
- Acqua g 230
- PERFETTO CROISSANT g 300

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.

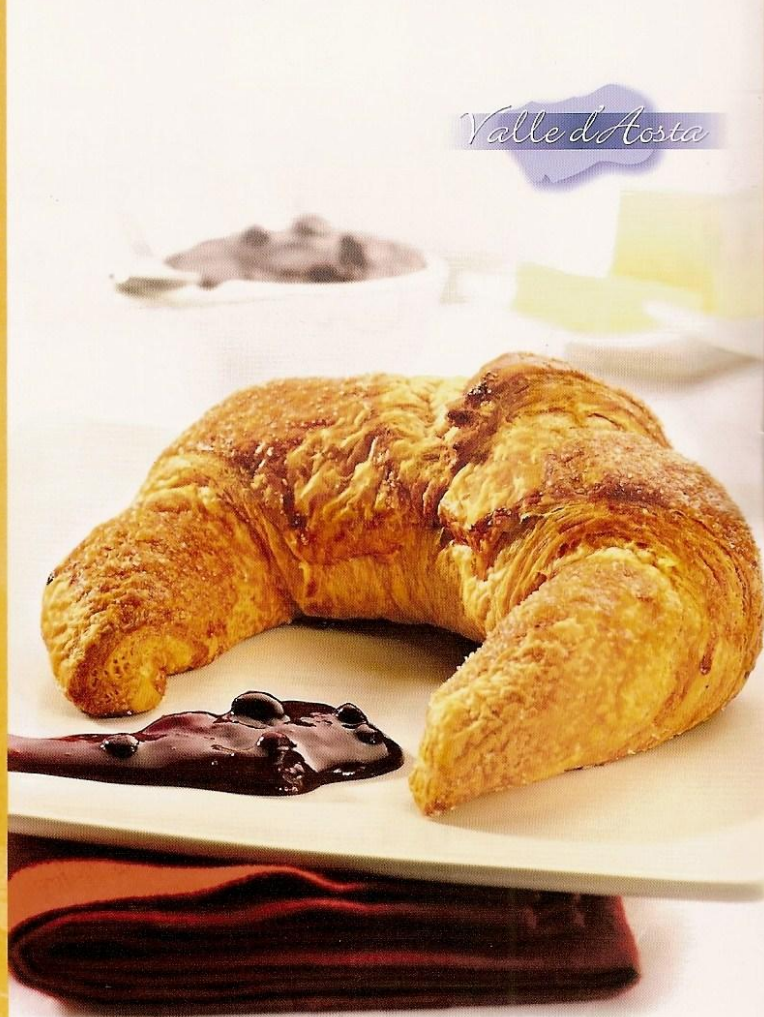
Incorporare sfogliando Perfetto Croissant dando 3 pieghe a 3, lasciare riposare il panetto ottenuto per 10 minuti circa in ambiente o per 15 minuti circa in frigorifero a 4°C.

Stendere ad uno spessore di 3 mm, tagliare dei triangoli 12 cm x 8 cm e arrotolare dando la classica forma del chifel.

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 di infornare lucidare una seconda volta con uovo e spolverare con zucchero semolato.

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



Valle d'Aosta

Croissant

MANDORLE E AMARENE

INGREDIENTI

- CROI MIX g 1000
- Lievito di birra g 50
- Acqua g 380
- PERFETTO CROISSANT g 350

Per la farcitura

- Massa alle mandorle q.b.
- Amarene q.b.

Per la decorazione

- Scaglie di mandorle q.b.

MASSA ALLE MANDORLE

- DELIFOUR g 600
- Albume g 100

Impastare il Delfour con l'albume. Conservare in frigorifero in un contenitore chiuso ermeticamente.

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti, a parte Perfetto Croissant, 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.

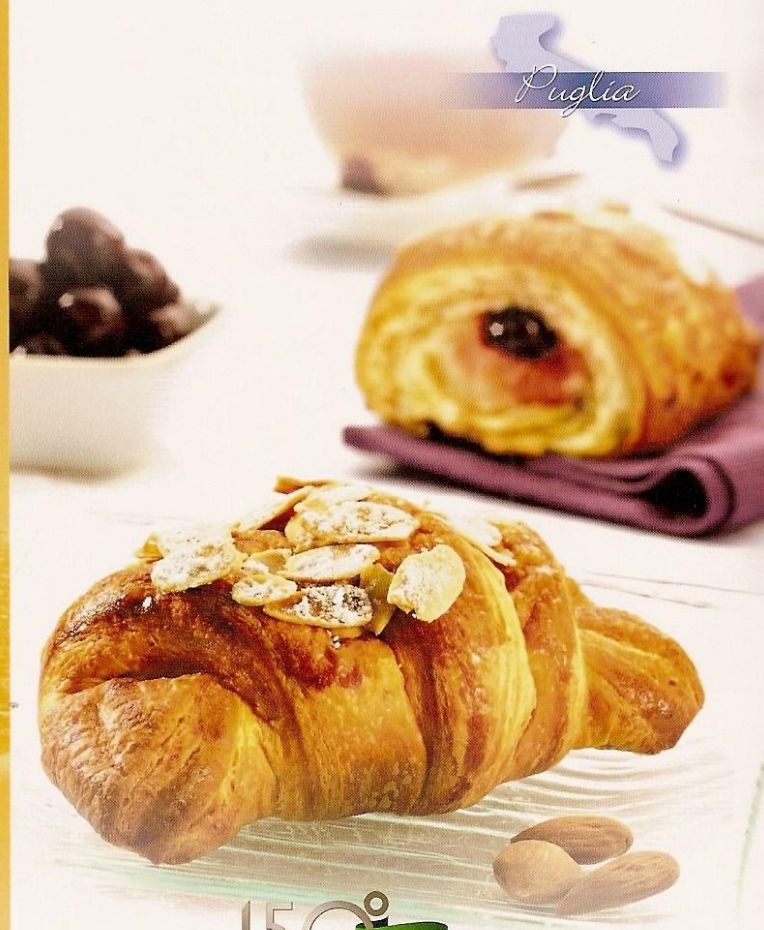
Incorporare sfogliando Perfetto Croissant dando 2 pieghe a 4, lasciare poi riposare il panetto ottenuto per 10 minuti circa in ambiente o per 15 minuti circa in frigorifero a 4°C.

Stendere ad uno spessore di 3,5 mm, tagliare dei triangoli 6 cm x 12 cm e porre nella parte centrale una pallina di massa alle mandorle con all'interno un' amarena sgocciolata. Infine formare i croissant.

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 di infornare lucidare una seconda volta con uovo, decorare con scaglie di mandorle e spolverare con zucchero a velo.

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



Puglia

150°
ANNIVERSARIO

Brains celebra i Percorsi del Gusto della Pasticceria Artigianale Italiana

Cannoli

FRITTI

INGREDIENTI BIGA

- Farina nazionale g 500
- Lievito di birra g 80
- Acqua g 300

INGREDIENTI IMPASTO

- Biga g 880
- **CROI MIX** g 1000
- Uova g 200
- Acqua g 50
- Zucchero semolato g 50
- PERFETTO GATEAUX g 50

Per la farcitura

- Crema pasticcera* q.b.

PROCEDIMENTO BIGA

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo e compatto. Lasciare lievitare a 30°C con umidità relativa 75% per circa 20 minuti o fino al raddoppio del volume iniziale.

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti con la biga lievitata fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto. Lasciare puntare per 20 minuti l'impasto coperto con un telo di plastica per evitare la formazione di pelle sulla superficie. Dividere l'impasto in sfere da 50 g, allungarle e formare dei cannoli con le apposite canule. Disporre i cannoli in una teglia e lasciare lievitare a 30°C con umidità relativa 75% per 60 minuti circa o fino alla triplicazione del volume iniziale.

Friggere in olio Homanin a 180°C fino a completa doratura. Scolare, porre su carta assorbente e passare i cannoli ancora caldi nello zucchero semolato. Prima di servire farcire con crema pasticcera.

*Per la preparazione della crema pasticcera consultare la pagina dedicata in fondo al ricettario.



Basilicata

Arabica

INGREDIENTI

- **CROI MIX** g 1000
- Lievito di birra g 50
- Caffè solubile g 20
- Acqua g 380
- PERFETTO CROISSANT g 400

Per la farcitura

- Crema al caffè* q.b.

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti, a parte Perfetto Croissant, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.

Lasciare puntare l'impasto per 20 minuti coperto con un telo di plastica per evitare la formazione di pelle sulla superficie.

Incorporare sfogliando Perfetto Croissant dando 3 pieghe a 3. Stendere ad uno spessore di 4 mm, tagliare dei rettangoli 5 cm x 8 cm e inciderli nel centro. Passare entrambe le estremità del lato corto dei rettangoli nel centro e tirarle in senso opposto formando una brioche intrecciata. Lucidare con uovo e infine porre la crema al caffè lungo la parte centrale con l'aiuto di un sac a poche.

Lasciare lievitare a 30°C con umidità relativa 75% per 90 minuti circa o fino alla triplicazione del volume iniziale.

Cuocere a 200° C per 15/18 minuti circa. Sfnare, lasciare raffreddare e decorare con granella di amaretto o anice stellato. Quindi spolverare con zucchero a velo.

*Per la preparazione della crema al caffè consultare la pagina dedicata in fondo al ricettario.



Campania

150
ANNIVERSARIO

Brains celebra i Percorsi del Gusto della Pasticceria Artigianale Italiana

Mascherine

BICOLORE

INGREDIENTI IMPASTO BIANCO

- CROI MIX g 1000
- Lievito di birra g 50
- Acqua g 380
- PERFETTO CROISSANT g 350

Per la farcitura

- Crema pasticcera* q.b.
- Crema al cioccolato* q.b.

Per la decorazione

- DEMIFROID GEL NEUTRO q.b.

INGREDIENTI IMPASTO CACAO

- CROI MIX g 1000
- Lievito di birra g 50
- Acqua g 480
- Cacao in polvere g 80
- PERFETTO CROISSANT g 350

PROCEDIMENTO IMPASTO BIANCO

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 1 piega a 4, lasciare poi riposare il panetto ottenuto per 5 minuti circa in ambiente o per 10 minuti circa in frigorifero a 4°C.

PROCEDIMENTO IMPASTO CACAO

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 1 piega a 4, lasciare poi riposare il panetto ottenuto per 5 minuti circa in ambiente o per 10 minuti circa in frigorifero a 4°C.

PROCEDIMENTO PER LE MASCHERINE BICOLORE

Sovrapporre i due panetti precedentemente preparati e laminarli dando ancora 1 piega a 4. Lasciare riposare il panetto bicolore così ottenuto per 10 minuti circa a temperatura ambiente o per 15 minuti circa in frigorifero a 4°C.

Stendere ad uno spessore di 6 mm, tagliare dei bastoncini di 2,5 cm x 20 cm, arrotolarli e formare un otto.

Porre 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 farcire gli ovali della mascherina con crema al cioccolato e crema pasticcera.

Cuocere a 200° C per 15/18 minuti circa con valvola chiusa. Sforzare e lucidare con Demifroid gel neutro.

*Per la preparazione della crema pasticcera e della crema al cioccolato consultare la pagina dedicata in fondo al ricettario.



Liguria



Schiacciatine

CON UVA

INGREDIENTI IMPASTO

- **CROI MIX** g 1000
- Lievito di birra g 50
- Olio extravergine di oliva g 50
- Acqua g 300
- Uova g 50
- Sale fino g 5

Per la farcitura

- Uva fresca q.b.

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti 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.

Dividere l'impasto in sfere da 50 g, posarle su una teglia e schiacciarle fino a formare delle schiacciatine.

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 nuovamente con uovo e decorare con chicchi di uva fresca tagliati a metà.

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

Sfornare, lucidare con olio extravergine di oliva e spolverare con un pizzico di sale fino e zucchero semolato.

Grissini

AGRUMATI

INGREDIENTI

- **CROI MIX** g 1000
- Lievito di birra g 50
- Acqua g 380
- **PERFETTO CROISSANT** g 400

Per la decorazione

- Zucchero profumato q.b.

ZUCCHERO PROFUMATO

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

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

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti, a parte Perfetto Croissant, 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 Perfetto Croissant 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.

Toscana



Calabria



150^o
ANNIVERSARIO

Brains celebra i Percorsi del Gusto della
Pasticceria Artigianale Italiana

Morbido

SCENDILETTO

INGREDIENTI PASTA SFOGLIA

- LEVIPLUS g 500
- Acqua g 250
- PERFETTO CROISSANT g 350

INGREDIENTI IMPASTO

- CROI MIX g 1000
- Lievito di birra g 50
- Acqua g 380
- PERFETTO GATEAUX g 50
- Pasta Sfoglia cotta q.b.

Per la farcitura

- Crema pasticcera* q.b.

Per la decorazione

- DEMIFROID GEL NEUTRO q.b.
- Granella di nocciole q.b.

PROCEDIMENTO PASTA SFOGLIA

Impastare Leviplus e l'acqua per 5 minuti. Lasciare riposare la pasta ottenuta per 10 minuti e sfogliarla con Perfetto Croissant dando 2 pieghe a 3.

Porre il panetto in frigorifero per 10 minuti e poi completare la lavorazione dando 2 pieghe a 4.

Conservare in il panetto ottenuto in frigorifero fino all'utilizzo, provvedendo a coprirlo con un telo di plastica per evitare la formazione di pelle sulla superficie.

Si consiglia di preparare la pasta sfoglia la sera precedente il suo utilizzo per una lavorazione ottimale.

Cuocere a 200°C per 20/25 minuti.

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti del Morbido Scendiletto, tranne la pasta sfoglia, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.

Lasciare puntare l'impasto per 15 minuti coperto con un telo di plastica per evitare la formazione di pelle sulla superficie.

Porre sul fondo di una teglia un foglio di pasta sfoglia cotta precedentemente e ricoprirlo interamente con crema pasticcera. Raffreddare in abbattitore e quindi ricoprire completamente la teglia con uno strato di pasta lievitata laminato ad uno spessore di 2 mm. Lucidare con uovo e lasciare lievitare a 30°C con umidità relativa 75% per 45 minuti o comunque fino a quando la superficie della pasta non risulti soffice.

Cuocere a 180°C per 15/18 minuti circa. Sfornare, fare raffreddare per 20 minuti circa, lucidare con Demifroid gel neutro e decorare con granella di nocciole. Tagliare in tranci 6 cm x 10 cm o a piacere.

**Per la preparazione della crema pasticcera consultare la pagina dedicata in fondo al ricettario.*



Marche



150
ANNIVERSARIO

Brains celebra i Percorsi del Gusto della Pasticceria Artigianale Italiana

Iris

INGREDIENTI BIGA

- Farina nazionale g 500
- Lievito di birra g 80
- Acqua g 300

INGREDIENTI IMPASTO

- Biga g 880
- **CROI MIX g 1000**
- Uova g 200
- Acqua g 200
- Zucchero semolato g 50
- PERFETTO GATEAUX g 150

Per la frittura

- Pangrattato q.b.
- HOMANIN q.b.

Per la farcitura

Crema alla ricotta e cioccolato:

- Ricotta fresca g 250
- Crema pasticcera* g 250
- Gocce di cioccolato g 100

Mescolare in un recipiente la ricotta con la crema pasticcera fino ad ottenere un composto liscio, quindi ultimare aggiungendo le gocce di cioccolato.

PROCEDIMENTO BIGA

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo e compatto.

Lasciare lievitare a 30°C con umidità relativa 75% per circa 20 minuti o fino al raddoppio del volume iniziale.

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti con la biga lievitata fino 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.

Dividere l'impasto in sfere da 40/50 g, disporle in una teglia e farle riposare 5 minuti a temperatura ambiente. Schiacciare leggermente la superficie, 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 di infornare lucidare nuovamente con uovo. Cuocere a 190°C per 15/18 minuti circa con valvola chiusa.

Lasciare raffreddare, svuotare al centro e farcire con la crema alla ricotta e cioccolato. Richiudere con il tappo ottenuto precedentemente, spennellarle leggermente con uovo e passare nel pangrattato.

Friggere in olio Homanin a 180°C fino a completa doratura. Scolare, porre su carta assorbente e spolverare con zucchero a velo.

*Per la preparazione della crema pasticcera consultare la pagina dedicata in fondo al ricettario.



Sicilia



150°
ANNIVERSARIO

Brains celebra i Percorsi del Gusto della Pasticceria Artigianale Italiana

Cornetto

A SFOGLIA

INGREDIENTI PASTA SFOGLIA

- LEVIPLUS g 500
- Acqua g 250
- PERFETTO CROISSANT g 350

INGREDIENTI IMPASTO

- CROI MIX g 2000
- Lievito di birra g 100
- Acqua g 760
- PERFETTO GATEAUX g 100
- Pasta Sfoglia g 1100

PROCEDIMENTO PASTA SFOGLIA

Impastare Leviplus e l'acqua per 5 minuti. Lasciare riposare la pasta ottenuta per 10 minuti e sfoglarla con Perfetto Croissant dando 2 pieghe a 3.

Porre il panetto in frigorifero per 10 minuti e poi completare la lavorazione dando 2 pieghe a 4.

Conservare in il panetto ottenuto in frigorifero fino all'utilizzo, provvedendo a coprirlo con un telo di plastica per evitare la formazione di pelle sulla superficie.

Si consiglia di preparare la pasta sfoglia la sera precedente il suo utilizzo per una lavorazione ottimale.

Cuocere a 200°C per 20/25 minuti.

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti tranne la pasta sfoglia fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto.

Stendere la pasta ottenendo un rettangolo di 40 cm x 60 cm, posarla su una teglia e farla riposare in abbattitore per 15 minuti circa, provvedendo a coprirlo con un telo di plastica per evitare la formazione di pelle sulla superficie.

Incorporare la pasta sfoglia preparata precedentemente, sovrapponendola e laminandola direttamente.

Stendere quindi ad uno spessore di 3,5 mm, tagliare dei triangoli 8 cm x 13 cm, formando il cornetto all'italiana.

Porre 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 spolverare con zucchero a velo vanigliato.

Cuocere a 200°C per 15/18 minuti circa con valvola chiusa.



Lazio



150°
ANNIVERSARIO

Brains celebra i Percorsi del Gusto della Pasticceria Artigianale Italiana

Treccia

MOCHENA

INGREDIENTI

• CROI-VIS	g 1000
• Zucchero di canna	g 50
• Lievito di birra	g 50
• Uova	g 50
• Acqua	g 350
• PERFETTO CROISSANT	g 400

MASSA PER IL RIPIENO

• FRUFFI MIRTILLO	g 300
• Crema pasticceria*	g 200

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

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti, a parte Perfetto Croissant, 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 Perfetto Croissant 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 a 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.

*Per la preparazione della crema pasticceria consultare la pagina dedicata in fondo al ricettario.

Mini Strudel

CREMA E MELE

INGREDIENTI

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

MASSA PER IL RIPIENO

• FRUFFI MELA	g 500
• Crema alle mandorle*	g 200

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.

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

*Per la preparazione della crema alle mandorle consultare la pagina dedicata in fondo al ricettario.

Trentino



Friuli



150°
ANNIVERSARIO

Bravins celebra i Percorsi del Gusto della Pasticceria Artigianale Italiana

Farzoletti

DI RISO

INGREDIENTI

- **CROI-VIS** g 1000
- Zucchero di canna g 50
- Lievito di birra g 50
- Uova g 50
- Acqua g 350
- PERFETTO CROISSANT g 300

CREMA DI RISO

- Riso vialone nano g 150
- Latte g 500
- PERFETTO GATEAUX g 50
- Crema pasticcera* g 300

Cuocere tutti gli ingredienti, tranne la crema pasticcera, per 30 minuti circa o fino a che il riso non abbia assorbito tutto il latte. Lasciare riposare per 12 ore in frigorifero, quindi amalgamare con 300 g di crema pasticcera preparata precedentemente.

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti, a parte Perfetto Croissant, 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 Perfetto Croissant dando 3 pieghe a 3, lasciare riposare l'impasto per 10 minuti circa in ambiente o per 15 minuti circa in frigorifero a 4°C.

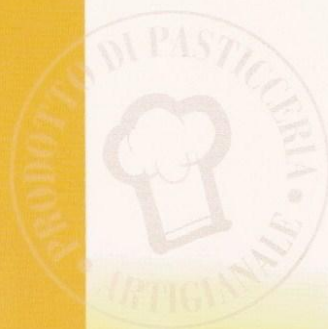
Stendere ad uno spessore di 5 mm, tagliare dei quadrati 10 cm x 10 cm e posare la crema di riso nella parte centrale del quadrato con l'aiuto di un sac a poche. Infine richiudere i lati verso il centro formando un fagottino.

Porre i fagottini in stampi da monoporzione per tartellette, 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.

Cuocere a 200°C per 15/18 minuti circa a valvola chiusa. Sfnare e spolverare con zucchero a velo.

**Per la preparazione della crema pasticcera consultare la pagina dedicata in fondo al ricettario.*



Piemonte



150°
ANNIVERSARIO

Bratis celebra i Percorsi del Gusto della Pasticceria Artigianale Italiana

Sacchetto

ROBIOLA E NOCI

INGREDIENTI

• CROI-VIS	g 1000
• Zucchero di canna	g 50
• Lievito di birra	g 50
• Uova	g 50
• Acqua	g 350
• PERFETTO CROISSANT	g 400

MASSA PER IL RIPIENO

• Robiola	g 300
• Granella di noci	g 100
• Zucchero di canna	g 50

Mescolare la robiola, la granella di noci e lo zucchero di canna fino ad ottenere una consistenza cremosa, 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 2 pieghe da 4, lasciare riposare l'impasto per 10 minuti circa in ambiente o per 15 minuti circa in frigorifero a 4°C.

Stendere ad uno spessore di 4 mm, tagliare dei triangoli 8 cm x 12 cm, posare il ripieno nella parte centrale con un sac a poche e richiudere dando la forma di un sacchetto.

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, posare al centro della superficie mezzo gheriglio di noce e spolverare con zucchero di canna.

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

Dolce

RISVEGLIO

INGREDIENTI

• CROI-VIS	g 1000
• Lievito di birra	g 50
• Latte	g 100
• Acqua	g 300
• PERFETTO GATEAUX	g 100

GLASSA ALLE MANDORLE

• GLAXA	g 500
• Albume	g 250

Miscelare Glaxa con l'albume. Lasciare riposare 30 minuti prima dell'utilizzo.

Per la farcitura

• Crema Pasticcera*	g 200
---------------------	-------

Per la decorazione

• Glassa alle mandorle	q.b.
------------------------	------

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti 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.

Dividere l'impasto in sfere da 50 g, porle in stampi di silicone a forma di muffin, 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 glassare con Glassa alle mandorle, decorare con zucchero in granella media ed infine spolverare con zucchero a velo.

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

Sfornare e farcire con la crema pasticcera precedentemente preparata.

*Per la preparazione della crema pasticcera consultare la pagina dedicata in fondo al ricettario.

Lombardia



Veneto



150
ANNIVERSARIO

Bralms celebra i Percorsi del Gusto della Pasticceria Artigianale Italiana

Quadrotti

AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

- CROI-VIS g 1000
- Lievito di birra g 50
- Latte g 100
- Acqua g 300
- PERFETTO GATEAUX g 100
- Gocce di cioccolato g 200

Per la farcitura

- SOFICREM NOCCIOLA q.b.

Per la decorazione

- PROFICREM CACAO q.b.

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti, a parte le gocce di cioccolato, fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto.

Terminare l'impasto aggiungendo le gocce.

Lasciare puntare l'impasto per 15 minuti coperto con un telo di plastica per evitare la formazione di pelle sulla superficie.

Stendere ad uno spessore di 4 mm, tagliare dei rettangoli 8 cm x 8 cm, porre Soficrem nocciola nella parte centrale con l'aiuto di un sac a poche e richiudere formando un saccottino.

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 di infornare lucidare una seconda volta con uovo e spolverare con Delfour Braims.

Cuocere a 190° C per 15/18 minuti circa con valvola chiusa. Sforzare, lasciare raffreddare e decorare con fili di Proficrem cacao creando una griglia sulla superficie del quadrotto.



Umbria



Carotina

INGREDIENTI

- **CROI-VIS** g 1000
- Lievito di birra g 50
- Acqua g 150
- Uova g 50
- Purea di carote g 250
- PERFETTO CROISSANT g 400

Per la farcitura

- Crema alle carote q.b.

Per la decorazione

- Granella di pistacchio verde q.b.

CREMA ALLE CAROTE

- Purea di carote g 700
- GOLDCREM A FREDDO g 200

Miscelare tutti gli ingredienti. Riporre in frigorifero prima dell'utilizzo.

PUREA DI CAROTE

- Carote fresche pelate g 500
- Succo di frutta ACE g 400
- Latte g 100

Fullare tutti gli ingredienti. Riporre in frigorifero prima dell'utilizzo.

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti, a parte Perfetto Croissant, 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 Perfetto Croissant 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 3,5 mm, tagliare dei triangoli 8 cm x 13 cm e richiudere arrotolando la pasta conferendo una forma conica.

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 spolverare con zucchero semolato.

Cuocere a 190°C per 15/18 minuti circa con valvola chiusa. Sforzare, farcire con crema alle carote forando la carotina dalla parte alta; far fuoriuscire una piccola quantità di crema e ingranellare con della granella di pistacchio verde.



Abruzzo



Mattonella

YOGURT E FRUTTI ROSSI

INGREDIENTI

• CROI VIS	g 1000
• Lievito di birra	g 50
• Yogurt intero fresco	g 250
• Acqua	g 150
• PERFETTO GATEAUX	g 50
• PERFETTO CROISSANT	g 250

Per la farcitura

• Crema allo yogurt*	q.b.
----------------------	------

Per la decorazione

• Fragole e lamponi freschi	q.b.
• DEMIFROID GEL NEUTRO	q.b.
• Granella di pistacchi	q.b.

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti, a parte Perfetto Croissant, 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 Perfetto Croissant dando 3 pieghe a 3, lasciare poi 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 di 8 cm x 8 cm; tagliare con la rotella un bordo di pasta della larghezza di 1 cm lasciandolo parzialmente attaccato su due lati opposti, poi rigirare i bordi dal lato opposto incrociandoli su due lati formando così una cornice con al centro un incavo. Porre con un sac a poche la crema allo yogurt al centro dell'incavo formato in precedenza, lasciare lievitare a 30°C con umidità relativa 75% per 90 minuti circa o fino alla triplicazione del volume iniziale.

Cuocere a 190°C per 15/18 minuti circa con valvola chiusa. Sforzare e decorare con fragole e lamponi precedentemente lucidati con Demifroid Gel Neutro. Prima di servire spolverare con zucchero a velo e granella di pistacchi.

*Per la preparazione della crema allo yogurt consultare la pagina dedicata in fondo al ricettario.

Crostini

RICOTTA E MIELE

INGREDIENTI

• CROI VIS	g 1000
• Lievito di birra	g 50
• Uova	g 100
• Acqua	g 300
• PERFETTO GATEAUX	g 100

Per la farcitura-decorazione

• Miele d'acacia	q.b.
• Lamponi freschi	q.b.
• Granella di pistacchi	q.b.
• Crema di ricotta	q.b.

CREMA DI RICOTTA

• Ricotta fresca	g 500
• Zucchero a velo	g 100
• GOLDCREM A FREDDO	g 60

Mescolare in un recipiente la ricotta, lo zucchero a velo e Goldcrem a freddo fino ad ottenere una crema omogenea.

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti 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.

Dividere l'impasto in palline da 350 g e formare dei filoncini di circa 50 cm. Disporli su una teglia, lucidare con albume 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 nuovamente con uovo. Cuocere a 190°C per 25/30 minuti circa con valvola chiusa.

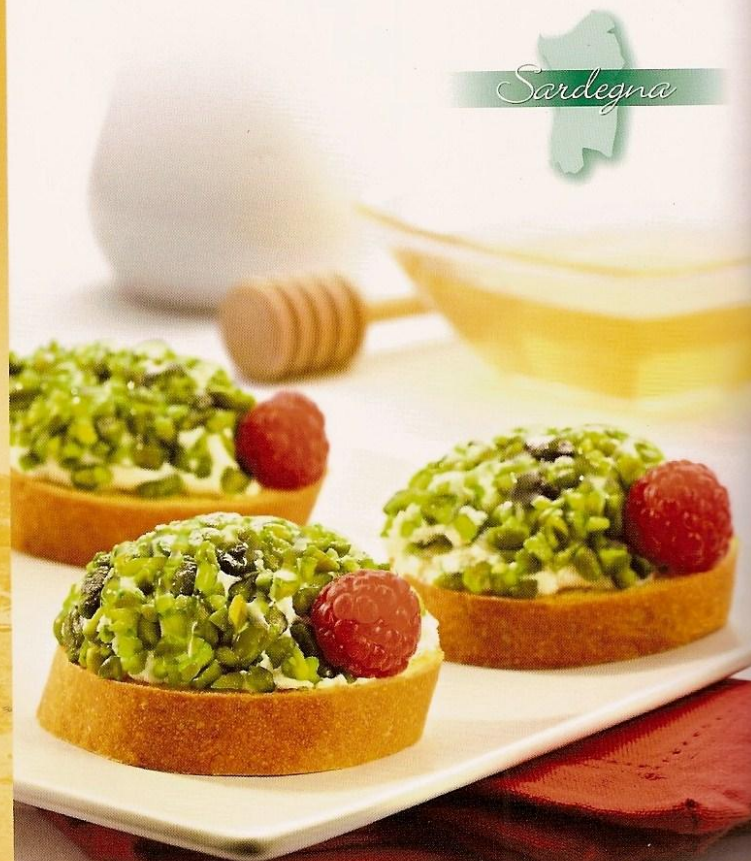
Sforzare, lasciare raffreddare e tagliare i filoncini ottenendo dei crostini. Disporli su griglie e biscottarli in forno a 170°C fino a completa doratura su entrambi i lati.

Sforzare, lasciare raffreddare e spalmare la superficie di un lato con miele d'acacia, decorare con una quenelle di crema di ricotta e granella di pistacchi, infine decorare con mezzo lampone. Prima di servire spolverare con zucchero a velo vanigliato.

Moise



Sardegna



150
ANNIVERSARIO

Brains celebra i Percorsi del Gusto della Pasticceria Artigianale Italiana

Brioche Sfogliata

ALBICOCCA E ROSMARINO

INGREDIENTI IMPASTO BIANCO

- CROI VIS g 1000
- Zucchero di canna g 50
- Lievito di birra g 50
- Uova g 50
- Acqua g 350

Per la farcitura

- FRUFFI ALBICOCCA g 500
- Rosmarino q.b.

Mescolare in un recipiente Fruffi albicocca e il rosmarino sminuzzato.

Per la decorazione

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

CRUMBLE ALLE MANDORLE

- DELIFOUR g 200
- Farina biscotto g 100
- PERFETTO GATEAUX g 100

PROCEDIMENTO IMPASTO BIANCO

Impastare tutti gli ingredienti, a parte Perfetto Croissant, 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 Perfetto Croissant 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. Sforzare, lucidare con Demifroid gel neutro e decorare con il crumble alle mandorle precedentemente preparato.

Emilia Romagna



Suggerimenti

COMUNI ALLE RICETTE PRESENTATE NEL RICETTARIO

L'IMPASTO PUÒ ESSERE PREPARATO LA SERA PRECEDENTE E MESSO A FERMENTARE IN UN CONTENITORE AD UNA TEMPERATURA DI 4°C COPERTO CON UN Telo DI PLASTICA PER POI FINIRE DI LAVORARLO LA MATTINA SEGUENTE. SUGGERIAMO IN TAL CASO DI DIMINUIRE LA QUANTITÀ DI LIEVITO INDICATA IN RICETTA.

Ricette LE CREME

CREMA

Pasticcera

INGREDIENTI

- Acqua g 500
- GOLDCREM A FREDDO g 200

PROCEDIMENTO

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.

CREMA AL

Cioccolato

INGREDIENTI

- Acqua g 500
- GOLDCREM A FREDDO g 100
- PROFICREM CACAO g 200

PROCEDIMENTO

Miscelare Goldcrem, Proficrem Cacao e acqua, quindi mescolare in planetaria per 4 minuti ad alta velocità.

Lasciare riposare e prima dell'uso mescolare con una frusta.

CREMA AL

Caffè

INGREDIENTI

- Acqua g 500
- GOLDCREM A FREDDO g 200
- Caffè solubile g 5

PROCEDIMENTO

Miscelare l'acqua con il caffè solubile quindi aggiungere il Goldcrem e mescolare in planetaria per 4 minuti ad alta velocità.

Lasciare riposare e prima dell'uso mescolare con una frusta.

CREMA ALLO

Yogurt

INGREDIENTI

- Yogurt intero g 400
- GOLDCREM A FREDDO g 80

PROCEDIMENTO

Miscelare Goldcrem con lo yogurt, quindi mescolare in planetaria per 4 minuti ad alta velocità.

Lasciare riposare e prima dell'uso mescolare con una frusta.

CREMA ALLE

Mandorle

INGREDIENTI

- Acqua g 500
- GOLDCREM A FREDDO g 220
- DELIFOUR g 150

PROCEDIMENTO

Miscelare Goldcrem, il Delifour e l'acqua, quindi mescolare in planetaria per 4 minuti ad alta velocità.

Lasciare riposare e prima dell'uso mescolare con una frusta.

Ricette

BASE



CROISSANT

INGREDIENTI

- **CROI MIX** g 1000
 - Acqua g 380
 - HOMANN CROISSANT PÂTISSIER o PERFETTO CROISSANT g 300
 - Lievito di birra g 50
- TEMPERATURA FORNO** 190/200°C
TEMPO DI COTTURA 15'/18'

PROCEDIMENTO

Impastare CROI MIX, lievito ed acqua fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Far puntare l'impasto per 15/20 minuti. Stendere l'impasto e sistemare su una metà la margarina HOMANN CROISSANT PÂTISSIER o PERFETTO CROISSANT.

Ricoprire il tutto con l'altra metà dell'impasto dando 3 pieghe a 3 o 2 pieghe a 4. Tirare la pasta allo spessore desiderato, formare i croissant e lasciar lievitare per circa 90 minuti a 27°/30°C. Lucidare, guarnire e cuocere. A cottura avvenuta, lucidare con sciroppo di zucchero.

BRIOCHE

INGREDIENTI

- **CROI MIX** g 1000
 - Acqua g 380
 - GLORIA PERFEKT o PERFETTO GATEAUX g 100
 - Lievito di birra g 60
- TEMPERATURA FORNO** 200°C
TEMPO DI COTTURA 18'

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Far puntare l'impasto per 15 minuti circa. Spezzare del peso desiderato e forare.

Lasciar lievitare per 90 minuti circa, lucidare e guarnire le brioches come d'abitudine (per le veneziane guarnire con GLAXA Braims).

CROI MIX

CODICE: 4785 - **CONFEZIONE:** sacco da 25 Kg

PER LIEVITAZIONE A TEMPERATURA AMBIENTE O CON CELLA A SECCO, COPRIRE IL PRODOTTO CON UN TELO DI POLITENE LEGGERO. LE DOSI DI LIEVITO ELENCALE NELLE RICETTE SONO ASSOLUTAMENTE INDICATIVE. UTILIZZARE LA QUANTITÀ DI LIEVITO SECONDO LE PROPRIE ABITUDINI.



CROISSANT

INGREDIENTI

- **CROI VIS** g 1000
 - Acqua g 420
 - HOMANN CROISSANT PÂTISSIER o PERFETTO CROISSANT g 350/400
 - Lievito di birra g 50
- TEMPERATURA FORNO** 190/200°C
TEMPO DI COTTURA 15'/18'

PROCEDIMENTO

Impastare CROI VIS, lievito ed acqua fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Far puntare l'impasto per 15/20 minuti. Stendere l'impasto e sistemare su una metà la margarina HOMANN CROISSANT PÂTISSIER o PERFETTO CROISSANT.

Coprire con l'altra metà dell'impasto e dare 2 pieghe a 4. Tirare la pasta allo spessore desiderato, formare e lasciar lievitare per circa 90 minuti a 27°/30°C. Lucidare, guarnire e cuocere. A cottura avvenuta, rifinire come d'abitudine.

BRIOCHE

INGREDIENTI

- **CROI VIS** g 1000
 - Acqua g 300
 - GLORIA PERFEKT o PERFETTO GATEAUX g 100
 - Uova g 100
 - Lievito di birra g 50
- TEMPERATURA FORNO** 200°C
TEMPO DI COTTURA 15'/18'

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti, tranne la margarina, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Incorporare la margarina GLORIA PERFEKT o PERFETTO GATEAUX e far puntare l'impasto per 45 minuti circa in cella a 27°/30°C.

Spezzare e formare il prodotto voluto, quindi lasciar lievitare per circa 90 minuti a 27°/30°C. Lucidare, guarnire e cuocere (per le veneziane guarnire con GLAXA Braims).

CROI VIS

CODICE: 4811 - **CONFEZIONE:** sacco da 15 Kg

150° ANNIVERSARIO

Brains celebra i Percorsi del Gusto della
Pasticceria Artigianale Italiana



Brains

Divisione della CSM Italia Srl

Uffici e sede commerciale: Via Provinciale Piana, 25 Loc. Bottagna - 19020 Vezzano Ligure (SP)

Tel. 0187.95.11 - fax 0187.99.11.92 - www.brains.it

