Braims

Perché la vostra arte esige il meglio.

Altissima qualità in Laminazione



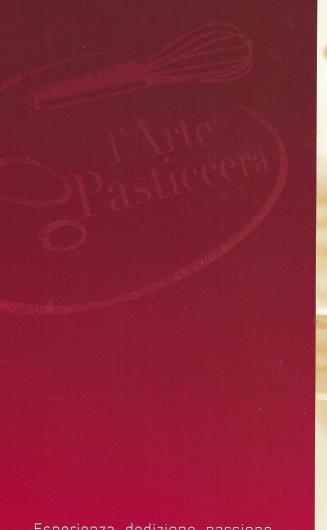






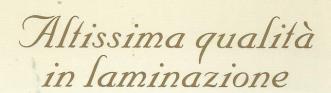






Esperienza, dedizione, passione per l'alta qualità artigianale e innovazione costante rappresentano da sempre le eccellenze di casa Braims.

Le margarine e melange Braims di altissima qualità sono state pensate appositamente per offrirvi i migliori ingredienti nobili e selezionati che vi consentiranno di esprimere al massimo la vostra creatività.



La margarina è una materia prima importantissima per la qualità finale di qualsiasi lavorazione di pasticceria, specialmente in laminazione.

All'origine del successo delle margarine

All'origine del successo delle margarine e melange Braims vi sono i rigidi parametri qualitativi, una grande selezione delle materie prime e la costante innovazione tecnologica.



Perché la vostra arte esige il meglio











Le nuove margarine e melange firmate l'Arte Pasticcera® uniscono ai vantaggi di sempre una migliore plasticità e prestazioni superiori in laminazione, sia nelle lavorazioni dirette che con le moderne tecnologie del freddo.

Per pasta sfoglia e croissanteria di altissimo livello e qualità assoluta, che impressionerà anche i vostri clienti più esigenti.







Finnia Mega, Platte, Finnia

Pastry e Croissant Patissier

sono margarine per laminazione
di altissima qualità, che mettono
a vostra disposizione
l'eccezionale lavorabilità del
brevetto Temperature Tolerant e
prestazioni eccellenti in
laminazione.

Homanor Millefeuilles è il primo innovativo semilavorato che Braims ha lanciato sul mercato per coniugare le caratteristiche prestazionali della margarina con il gusto caratteristico del migliore burro.









Perché la vostra arte esige il meglio.

Al servizio della vostra arte

L'innovativa formulazione e i processi produttivi all'avanguardia garantiscono margarine e melange ancora più plastiche, che mettono al servizio della vostra arte un ulteriore miglioramento delle prestazioni in laminazione. Per pasta sfoglia e croissanteria ancora più sviluppata e regolare, sia in diretta che con le tecnologie del freddo.



Ancora più sviluppo

La maggiore sfogliatura consente di ottenere sfoglia e croissanteria di altissimo livello e conferisce eccezionale leggerezza e friabilità ai prodotti finiti.



Struttura più regolare

La nuova formulazione garantisce uno sviluppo elevato e omogeneo nella sfoglia e una struttura ancora più aperta e regolare nei croissant.

Anche con le tecnologie del freddo

Per essere sempre un passo avanti senza rinunciare alla massima qualità dei prodotti finiti, anche con le moderne tecnologie del freddo.





I migliori ingredienti
selezionati e il perfetto
bilanciamento delle materie
prime conferiscono alle
margarine e melange Braims
caratteristiche di eccellenza.
Per un prodotto finito dal gusto
equilibrato e genuino, con
grande attenzione al benessere
nutrizionale dei vostri clienti.







Per il piacere e il benessere dei vostri clienti

Qualità Braims è sinonimo di prestazioni superiori e risultati ottimali, ma anche di gusto eccellente grazie alla formula aromi esclusiva e di maggiore attenzione alle moderne tendenze di consumo e alle più attuali tematiche nutrizionali grazie alla riduzione degli acidi grassi trans sotto al 2%.

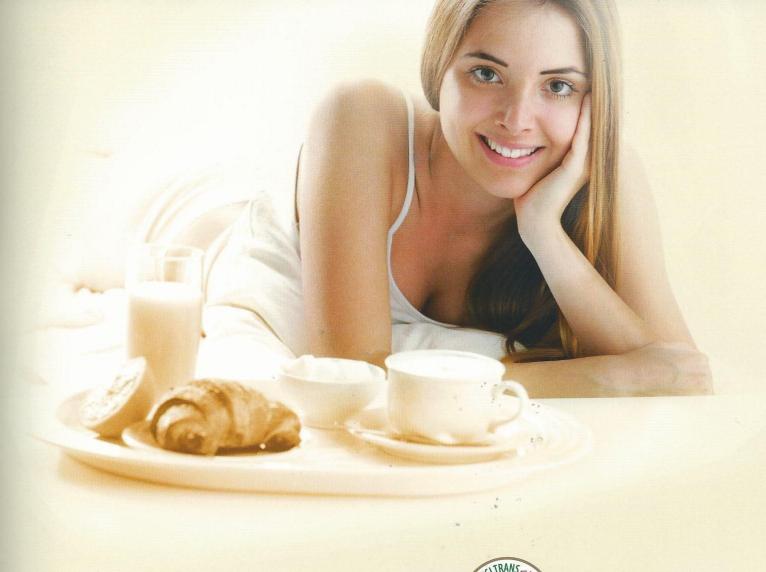


Susto eccessente

L'esclusiva formula aromi conferisce un profumo delicato e un gusto eccellente che soddisferà anche i clienti più esigenti.



Perché la vostra arte esige il meglio.





Acidi grassi trans <2%

In linea con le moderne tendenze di consumo e le raccomandazioni dei nutrizionisti in materia di acidi grassi trans.





Le nuove margarine e melange
firmate l'Arte Pasticcera®
mettono al servizio della vostra
arte una gamma di ingredienti
per pasticceria con prestazioni
superiori in laminazione, per
croissant e pasta sfoglia di
altissima qualità che
stupiranno anche i clienti
più esigenti.









È la margarina per pasta sfoglia di altissima qualità che ha fatto scuola in Italia, la prima a proporre il formato piatto direttamente accoppiabile al pastello, che facilita il lavoro a chi la utilizza.





Finnia Mega

È il top della gamma
Braims per laminazione
nel formato del
panetto. La sua
particolare
composizione la rende
perfetta per ottenere
anche ottime
prestazioni nelle frolle
stampate.



Braims

Perché la vostra arte esige il meglio.



Croissant Patissier

È una margarina studiata appositamente per la produzione di croissant di qualità, ma è ideale anche per la preparazione di pasta sfoglia sviluppata e friabile. La presenza di latte conferisce rotondità di gusto ai prodotti finiti.



Finnia Pastry

Un prodotto storico, conosciuto e apprezzato da decenni dai pasticceri italiani.
Una sicurezza di risultato per ottenere pasta sfoglia ben sviluppata e lievitate sfogliate di alta qualità.



Homanor Millefeuilles

È il primo semilavorato che Braims ha lanciato sul mercato coniugando le prestazioni tipiche delle margarine con le caratteristiche del burro di alta qualità. Per croissant e pasta sfoglia di alta pasticceria.

Sfoglia croccante al pistacchio

Ingredienti

Per la pasta sfoglia:

Leviplus Braims	1000 g
Pasta al pistacchio	150 g
Acqua	400 g
Finnia Mega o Finnia Pastry	700 g

Per la crema pasticcera:

Latte	1000 g
Panna Fresca	200 g
Zucchero	300 g
Tuorlo d'uovo	200 g
Goldcrem Trazionale Braims	70 g
Bacca di vaniglia	metà

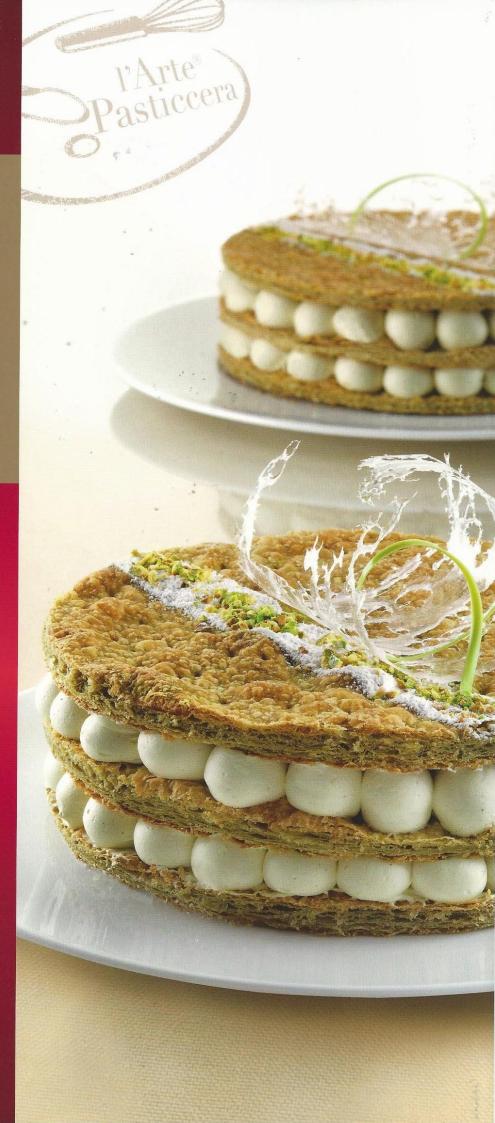
Per la chantilly al pistacchio:

Crema pasticcera	300 g
Pasta al pistacchio	100 g
Panna montata non zuccherata	300 g

Procedimento

acqua fino a formare un impasto omogeneo e lasciare riposare per 10 di vaniglia, portare latte e panna ad ebollizione, versare il composto amalgamato e miscelare con una frusta riportando a bollore. Togliere dal fuoco e ricoprire con una pellicola per evitare la formazione di pelle in superficie. Una volta che la crema pasticcera si sarà amalgamare il tutto. Incorporare infine la panna montata non zuccherata mescolando delicatamente. Composizione finale: tagliare tre dischi di pasta sfoglia di diametro 14 cm circa, inserire la crema chantilly in un sac à poche con beccuccio liscio e colare sulla superficie del primo disco la chantilly al pistacchio (come da fotografia). Coprire con il secondo disco di pasta sfoglia e ripetere l'operazione. Terminare con l'ultimo disco di sfoglia e decorare a piacere.





Boccioli agli agrumi

Ingredienti

Per l'impasto:

Croi Mix o Croi Vis Braims 1000 g
Acqua 230 g
Uova intere 200 g
Gloria Perfekt o Homanor
Grangateaux 120 g
Miele 40 g
Lievito di birra 40 g
Bacca di vaniglia 1
Scorza di limone grattugiata a.b.

Per la laminazione:

Platte o Croissant Patissier o Homanor Millefeuilles 560 :

Per la farcitura:.

Crema pasticcera aromatizzata al limone

q.b.

Procedimento

Incorporare tutti gli ingredienti dell'impasto fino a ottenere una pasta liscia e asciutta. Lasciare riposare per 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 Gloria Perfekt o Homanor Grangateaux e arrotolare per formare un cilindro di 3/4 cm di diametro. Tagliare dei pezzi di circa 3 cm di altezza e porli all'interno di stampi per muffin. Porre in cella di lievitazione alla temperatura di 29°/30° con u.r. del 70% per circa 3/4 ore (la pasta deve raggiungere il massimo della lievitazione).

Cuocere alla temperatura di 180°/190° per 15/16 minuti. Una volta raffreddatisi, con l'ausilio di un sac à poche riempire i boccioli con crema pasticcera aromatizzata con scorza di limone e decorare a piacere.







CODICE: 4312 Cartone dedicato 10kg (5x2kg)



CODICE: 4273 Cartone dedicato 10kg (4x2,5kg)



CODICE: 4282 Cartone dedicato 10kg (5x2kg)



CODICE: 4222 Cartone dedicato 10kg (4x2,5kg)



CODICE: 4133
Cartone dedicato 10kg
(5x2kg)



Viale Santa Maria della Croce, 12 - 26013 Crema (CR) Tel. 0373 896.1 - Fax 0373 896.589 - www.braims.it

