Braims

Perché la vostra arte esige il meglio.

L'eccellenza del Pan di Spagna

EXCELLENCE

SEMILAVORATO PER PRODOTTI DI PASTICCERIA DA FORNO

PRODOTTO DI PASTICCERIA ARTIGIANALE

Al servizio della vostra Arte

Il Pan di Spagna è tradizionalmente una delle preparazioni più frequenti del pasticcere ed è alla base del successo di innumerevoli creazioni, tanto da essere definito il "principe" della pasticceria italiana. Solo un Pan di Spagna di altissima qualità, unito alla vostra arte pasticcera, può creare quella perfetta armonia tra diverse consistenze e gusti per deliziare il palato dei vostri clienti.

Braims continua la sua tradizione di innovazione con la passione che la contraddistingue per l'alta qualità artigianale,
per offrire a voi pasticceri e alla vostra arte
i migliori e più nobili ingredienti
per creazioni di altissima pasticceria.

Perché la vostra arte esige solo il meglio.

Braims

Perché la vostra arte esige il meglio.

Braims

grazie alla costante ricerca e agli approfonditi studi sulle materie prime e sulle loro interazioni, presenta

EXCELLENCE

SEMILAVORATO PER PRODOTTI DI PASTICCERIA DA FORNO

un ingrediente di altissima qualità
per un Pan di Spagna d'eccellenza.

Le sue eccellenti caratteristiche organolettiche, unite alla vostra creatività consentiranno di realizzare un Pan di Spagna d'altri tempi regalando momenti di puro piacere.

La sua superba sofficità...
La sua estrema leggerezza...
Il suo gusto delicato e squisito...
La sua dolce scioglievolezza al palato...

esalteranno la vostra arte in creazioni prelibate
in grado di sorprendere e deliziare i palati più sopraffini.

Excellence, dolce sofficità che racchiude golose farciture preparate dalle vostre mani esperte, regala quella perfetta armonia di consistenze e gusti che solo la passione per la tradizione e per l'altissima qualità può garantire.

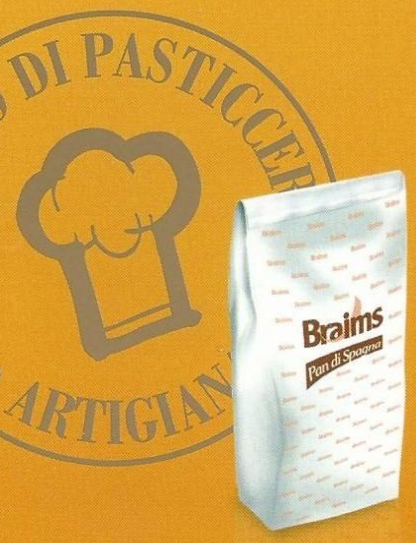
Personalizzabile con cacao, pistacchio, nocciole e moltissime altre materie prime di pasticceria secondo il vostro estro,
con Excellence potrete realizzare deliziose torte semplici, dolci delicati e raffinati, squisiti arrotolati e moltissime altre creazioni.

Lasciatevi tentare dalla sua dolce scioglievolezza.

EXCELLENCE

SEMILAVORATO PER PRODOTTI DI PASTICCERIA DA FORNO

Per le proprie **caratteristiche organolettiche** può essere proposto tal quale, anche solo con una leggera aromatizzazione vaniglia e limone e una spolverata di zucchero a velo. È eccellente per torte da forno come Margherita e Paradiso, anche farcite con frutta, ed ideale per tutte le applicazioni con paste montate di altissima pasticceria.



EXCELLENCE
Codice: 4738
Confezione: Sacco da 15 Kg

Braims

Perché la vostra arte esige il meglio.

Una dolce tentazione d'altri tempi

Eccellente Sofficità

Regala una superba sofficità e si conserva morbido a lungo

Scioglievolezza al palato

Già particolarmente solubile al palato tal quale, quando farcito si scioglie in bocca in **una dolce armonia di gusti e consistenze**

Gusto Unico

Il suo delicato e squisito profilo aromatico **stupirà anche i palati sopraffini**

Alveolatura Fine e Regolare

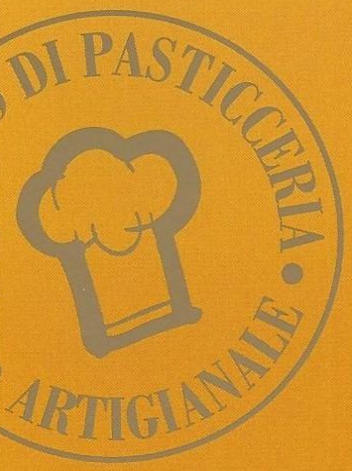
La struttura interna è regolare e finemente porosa, regalando **una leggerezza unica**

Versatilità

Offre la possibilità di realizzare deliziose torte semplici, dolci delicati e raffinati, squisiti arrotolati e moltissime altre creazioni secondo il vostro estro, per deliziare i vostri clienti più esigenti

Data **l'estrema sofficità** che caratterizza il Pan di Spagna realizzato con Excellence

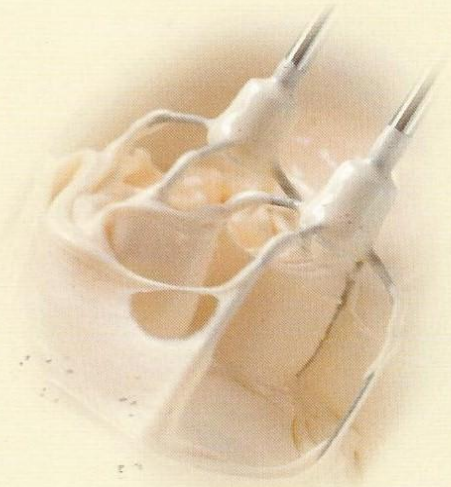
- è sufficiente utilizzare anche solo metà della bagna, ottenendo una migliore distribuzione della stessa, per realizzare un dolce morbido e leggero che si distingue all'assaggio per l'armonia dell'insieme
- si suggerisce di lavorare il Pan di Spagna il giorno dopo la cottura.



Braims

Perché la vostra arte esige il meglio.

A supporto della vostra Arte pasticcera



Lavorazione Rapida

Monta in pochi minuti

Alta Resa

Gli ingredienti innovativi permettono un'**alta resa in montatura**

Ottima capacità Assorbimento liquidi

La sua formulazione consente di **trattenere un' elevata quantità di bagna**

Elevata Plasticità

La sua plasticità consente di realizzare **ottimi Arrotolati**

Personalizzazione

Si può caratterizzare e personalizzare a piacere con aromi, cacao, paste di nocciole o pistacchio, frutta secca macinata finemente e altri ingredienti secondo la propria fantasia

Torta Sacher

Ingredienti

Excellence	g 1000
Uova	g 800
Tuorlo	g 100
Albume	g 100
Burro Arte Pasticcera	g 200
Copertura cioccolato fondente	g 160
Cacao	g 20
Bacca di vaniglia	n° 1
Per farcitura e decorazione:	
Confettura di albicocche	q.b.
Proficrem cacao	q.b.

Procedimento

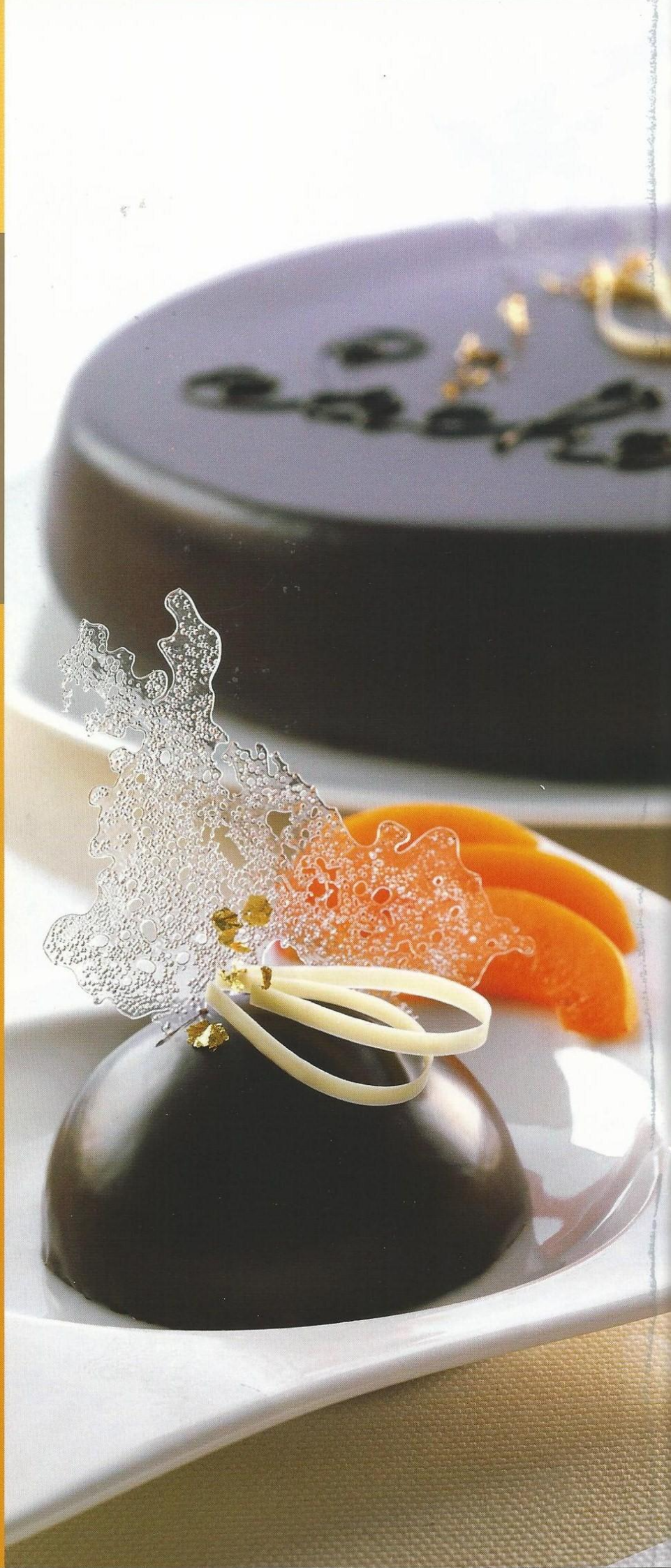
Montare in planetaria tutti gli ingredienti, tranne il burro, il cioccolato e il cacao, per 5/7 minuti circa* a forte velocità. Far sciogliere insieme il burro, il cioccolato e il cacao ed aggiungerli delicatamente all'impasto montato fino ad ottenere un composto uniforme e spumoso.

Cottura consigliata: 180°/185°C per 22/23 minuti circa in funzione della grandezza dello stampo e della quantità di prodotto inserito.

MONTAGGIO DEL DOLCE

Una volta fredda tagliare la torta Sacher in tre strati, farcire con un leggero strato di confettura di albicocche e ricoprire con Proficrem.
Decorare a piacere.

** I minuti di montaggio possono variare a seconda della tipologia di planetaria utilizzata.*



Braims

Perché la vostra arte esige il meglio.

Bavarese Primavera

Arrotolato al pistacchio

Excellence	g 1000	Zucchero	g 100
Uova	g 1200	Farina di pistacchio	g 160
Albume	g 100	Burro Arte Pasticcera	g 100

Montare tutti gli ingredienti, tranne il burro, in planetaria per 5 minuti circa* a forte velocità. Aggiungere il burro fuso e amalgamare a spatola. Stendere su fogli di silpat ad uno spessore di 3 mm. Cottura consigliata: in forno ventilato a 220°C per 4 minuti circa e in forno statico a 230°C solo cielo per 4 minuti circa. Sfornare e far raffreddare.

Crema Pasticcera

Goldcrem Patisserie	g 400
Acqua	g 1000

Mescolare in planetaria tutti gli ingredienti per 3 minuti a forte velocità, fino ad ottenere una crema liscia.

Bavarese al lampone

Crema pasticcera con Goldcrem Patisserie	g 500	Polpa di lampone	g 200
Panna fresca	g 1000	Gelatina animale	g 15

Amalgamare la polpa di lampone con la crema pasticcera, aggiungere la gelatina animale precedentemente ammorbidita e sciolta in microonde. Aggiungere la panna semi montata e amalgamare delicatamente fino ad ottenere un composto liscio e spumoso. In stampi per semifreddi del diametro di 14 cm e altezza di 3 cm, posizionare un disco di arrotolato al pistacchio sul fondo, ricoprire con la bavarese al lampone con l'ausilio di un sac à poche, posizionare un secondo disco di arrotolato al pistacchio, infine porre in abbattitore.

Bavarese alla vaniglia

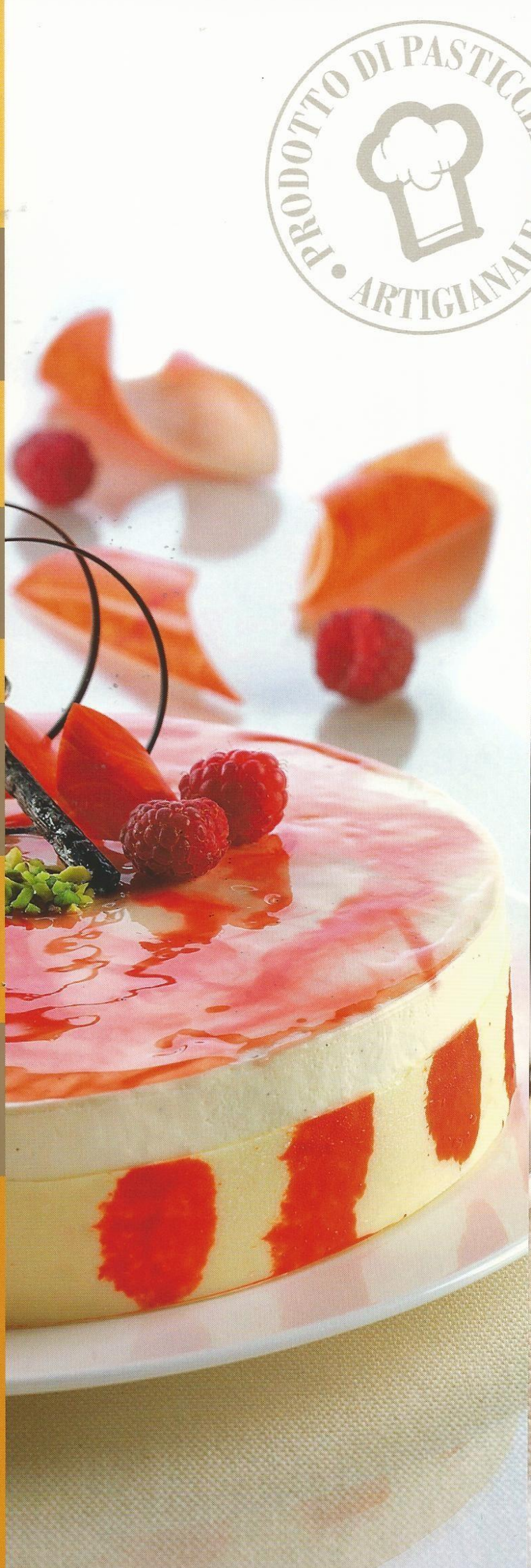
Crema pasticcera con Goldcrem Patisserie	g 500	Gelatina animale	g 15
Panna fresca	g 1000	Bacca di vaniglia	n° 1

Unire alla crema pasticcera la gelatina animale precedentemente ammorbidita e sciolta in microonde. Aggiungere la panna semi montata con la bacca di vaniglia, amalgamando delicatamente fino ad ottenere un composto liscio e spumoso.

MONTAGGIO DEL DOLCE

Collocare degli anelli per semifreddi del diametro di 16 cm e altezza di 4 cm su foglio di acetato. Colare all'interno la bavarese alla vaniglia fino ad arrivare a un quarto dell'anello, poi inserire la bavarese al lampone abbattuta in precedenza pressandola fino ad arrivare a pareggiare il bordo dell'anello. Porre in abbattitore a consolidare, quindi sformare e glassare la superficie con Demifroid gel neutro e decorare a piacere.

** I minuti di montaggio possono variare a seconda della tipologia di planetaria utilizzata.*



Sofficiotto

Pasta Sigaretta

Burro Arte Pasticcera	g 200	Farina	g 200
Zucchero a velo	g 200	Albume	g 200

Montare in planetaria con frusta il burro e lo zucchero a velo, unire la farina setacciata e infine l'albume. Ottenuta la pasta base colorare con colori alimentari idrosolubili e con le dita stendere la pasta sigaretta su silpat ottenendo un effetto marmorizzato. Collocare il silpat in abbattitore.

Arrotolato alla vaniglia

Excellence	g 1000	Zucchero	g 120
Uova	g 1200	Burro Arte Pasticcera	g 100
Albume	g 100	Bacca di vaniglia	n° 1

Montare tutti gli ingredienti , tranne il burro, in planetaria per 5 minuti circa* a forte velocità. Aggiungere il burro fuso ed amalgamare a spatola. Su foglio di silpat modulare dei disegni con la pasta sigaretta e porre in frigorifero per indurire, quindi ricoprire il foglio di silpat decorato in precedenza con uno strato di arrotolato alla vaniglia con spessore di 3 mm. Cottura consigliata: in forno ventilato a 220°C per 4 minuti circa e in forno statico a 230°C solo cielo per 4 minuti circa. Lasciare raffreddare.

Mousse al cioccolato fondente 55%

Crema pasticcera con Goldcrem Patisserie	g 500	Copertura cioccolato fondente 55%	g 200
Panna fresca	g 1000		

Sciogliere in microonde la copertura e amalgamarla alla crema pasticcera, porre il composto in microonde e raggiungere i 35°C. Aggiungere la panna semi montata e amalgamare delicatamente fino ad ottenere un composto liscio e spumoso.

Bavarese al limone

Crema pasticcera con Goldcrem Patisserie	g 500	Fruffi limone	g 150
Panna fresca	g 1000	Gelatina animale	g 15

Amalgamare Fruffi limone con la crema pasticcera, aggiungere la gelatina animale precedentemente ammorbidita e sciolta in microonde, unire la panna semi montata e amalgamare delicatamente fino ad ottenere un composto liscio e spumoso.

Bavarese alla fragola

Crema pasticcera con Goldcrem Patisserie	g 500	Polpa di fragole	g 200
Panna fresca	g 1000	Gelatina animale	g 15

Amalgamare la polpa di fragole con la crema pasticcera, aggiungere la gelatina animale precedentemente ammorbidita e sciolta in microonde, unire la panna semi montata e amalgamare delicatamente fino ad ottenere un composto liscio e spumoso.

Bavarese al pistacchio

Crema pasticcera con Goldcrem Patisserie	g 500	Pasta pistacchio	g 200
Panna fresca	g 1000	Gelatina animale	g 15

Riscaldare in microonde alla temperatura di 45°C la crema pasticcera e aggiungere la pasta pistacchio e la gelatina animale precedentemente ammorbidita, unire la panna semi montata fino ad ottenere un composto liscio e spumoso.

MONTAGGIO DEL DOLCE

Tagliare l'arrotolato alla vaniglia marmorizzato nei vari colori in dischi del diametro di 12 cm, distribuire le varie bavaresi e mousse su un lato con l'aiuto di un sac à poche, abbinando i colori simili o secondo la vostra fantasia. Richiudere i dischi su se stessi come da immagine. Abbattere e servire a 4°C.

** I minuti di montaggio possono variare a seconda della tipologia di planetaria utilizzata.*

Nocciolino

Ingredienti

Excellence	g 1000
Uova	g 1200
Zucchero	g 100
Albume	g 100
Farina di nocciole	g 160
Burro Arte Pasticcera	g 100

Per farcitura:
Soficrem nocciola

Procedimento

Montare tutti gli ingredienti, tranne il burro, in planetaria per 5 minuti circa* a forte velocità. Incorporare delicatamente il burro fuso. Stendere il prodotto su fogli di silpat all'altezza di 3 mm. Cottura consigliata: in forno ventilato a 220°C per 4 minuti circa e in forno statico a 230°C solo cielo per 4 minuti circa. Dopo la cottura lasciare raffreddare. Tagliare 4 rettangoli uguali di arrotolato alla nocciola, farcire con Soficrem nocciola e sovrapporli uno all'altro. Abbattere, tagliare della grandezza desiderata, cospargere di zucchero a velo e decorare a piacere.

** I minuti di montaggio possono variare a seconda della tipologia di planetaria utilizzata.*

Braims

Perché la vostra arte esige il meglio.

Torta della nonna alle mele

Ingredienti

Excellence	g 1000
Uova	g 800
Tuorlo	g 10
Burro Arte Pasticcera	g 300
Bacca di vaniglia	n° 1
Scorza di limone grattugiata	n° 1
Per farcitura e decorazione	
Fette di mele tagliate sottili	q.b.
Gelibell albicocca	q.b.

Procedimento

Montare tutti gli ingredienti, tranne il burro, in planetaria per 5/7 minuti circa* a forte velocità. Incorporare delicatamente il burro fuso.
Ungere le tortiere, mettere sul fondo un disco di carta da forno imburrato e ricoperto di zucchero semolato e disporvi le fette di mele tagliate sottili.
Riempire le tortiere con 250 g di composto con l'ausilio di un sac à poche.
Cuocere a 185°/ 190°C per 23 minuti circa. Dopo la cottura capovolgere le tortiere e lasciare raffreddare. Lucidare con un leggero strato di Gelibell albicocca e decorare a piacere.

** I minuti di montaggio possono variare a seconda della tipologia di planetaria utilizzata.*

Braims

Perché la vostra arte esige il meglio.

Torta Paradiso

Ingredienti

Excellence	g 1000
Uova	g 800
Tuorlo	g 100
Acqua	g 50
Burro Arte Pasticcera	g 300
Bacca di vaniglia	n° 1

Procedimento

Montare tutti gli ingredienti,tranne il burro, in planetaria per 5/7 minuti circa* a forte velocità. Incorporare delicatamente il burro fuso. Colare il prodotto nell'apposito stampo e cuocere. Cottura consigliata: 180°/185°C per 24/25 minuti circa in funzione della grandezza dello stampo e della quantità di prodotto inserito. Una volta freddo, spolverare con zucchero a velo e decorare a piacere.

** I minuti di montaggio possono variare a seconda della tipologia di planetaria utilizzata.*

Braims

Perché la vostra arte esige il meglio.

Pan di Spagna

Ingredienti

Excellence	g 1000
Uova	g 800

È possibile eventualmente sostituire 200 g di uova con 200 g di acqua.

Procedimento

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 5/7 minuti circa* a forte velocità. Colare quindi il prodotto nell'apposito stampo e cuocere. Cottura consigliata: 185°/190°C per 20/24 minuti circa in funzione della grandezza dello stampo utilizzato e della quantità di prodotto inserito.

Pan di Spagna alla nocciola

Ingredienti

Excellence	g 1000
Uova	g 800
Farina di nocciole	g 250
Albume	g 100
Burro Arte Pasticcera	g 100

Procedimento

Montare tutti gli ingredienti, tranne il burro, in planetaria per 5/7 minuti circa* a forte velocità. Incorporare delicatamente il burro fuso, colare il prodotto nell'apposito stampo e cuocere. Cottura consigliata: 185°/190°C per 20/24 minuti circa in funzione della grandezza dello stampo e della quantità di prodotto inserito.

Pan di Spagna al pistacchio

Ingredienti

Excellence	g 1000
Uova	g 800
Farina di pistacchi	g 240
Albume	g 80
Burro Arte Pasticcera	g 100

Procedimento

Montare tutti gli ingredienti, tranne il burro, in planetaria per 5/7 minuti circa* a forte velocità. Incorporare delicatamente il burro fuso, mettere il prodotto nell'apposito stampo e cuocere. Cottura consigliata: 185°/190°C per 20/24 minuti circa in funzione della grandezza dello stampo e della quantità di prodotto inserito.

Pan di Spagna al cacao

Ingredienti

Excellence	g 1000
Uova	g 800
Acqua	g 100
Albume	g 60
Cacao	g 80
Bacca di vaniglia	n° 1

Procedimento

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 5/7 minuti circa* a forte velocità. Colare quindi il prodotto nell'apposito stampo e cuocere. Cottura consigliata: 185°/190°C per 20/22 minuti circa in funzione della grandezza dello stampo e della quantità di prodotto inserito.

** I minuti di montaggio possono variare a seconda della tipologia di planetaria utilizzata.*

Braims

Perché la vostra arte esige il meglio.

Arrotolato alla vaniglia

Ingredienti

Excellence	g 1000
Uova	g 1200
Albume	g 100
Zucchero	g 120
Burro Arte Pasticcera	g 100
Bacca di vaniglia	n° 1

Procedimento

Montare tutti gli ingredienti, tranne il burro, in planetaria per 5 minuti circa* a forte velocità. Aggiungere il burro fuso ed amalgamare a spatola. Stendere il prodotto su foglio di silpat all'altezza di 3 mm. Cottura consigliata: in forno ventilato a 220°C per 4 minuti circa e in forno statico a 230°C solo cielo per 4 minuti circa.

Arrotolato al pistacchio

Ingredienti

Excellence	g 1000
Uova	g 1200
Zucchero	g 100
Albume	g 100
Farina di pistacchi	g 160
Burro Arte Pasticcera	g 100

Procedimento

Montare tutti gli ingredienti, tranne il burro, in planetaria per 5 minuti circa* a forte velocità. Aggiungere il burro fuso ed amalgamare a spatola. Stendere il prodotto su foglio di silpat all'altezza di 3 mm. Cottura consigliata: in forno ventilato a 220°C per 4 minuti circa e in forno statico a 230°C solo cielo per 4 minuti circa.

Arrotolato alla nocciola

Ingredienti

Excellence	g 1000
Uova	g 1200
Albume	g 100
Zucchero	g 100
Farina di nocciole	g 160
Burro Arte Pasticcera	g 100

Procedimento

Montare tutti gli ingredienti, tranne il burro, in planetaria per 5 minuti circa* a forte velocità. Aggiungere il burro fuso ed amalgamare a spatola. Stendere il prodotto su foglio di silpat all'altezza di 3 mm. Cottura consigliata: in forno ventilato a 220°C per 4 minuti circa e in forno statico a 230°C solo cielo per 4 minuti circa.

Arrotolato al cacao

Ingredienti

Excellence	g 1000
Uova	g 1200
Albume	g 100
Zucchero	g 100
Cacao	g 40
Bacca di vaniglia	n° 1

Procedimento

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 5 minuti circa* a forte velocità. Stendere il prodotto su foglio di silpat all'altezza di 3 mm. Cottura consigliata: in forno ventilato a 220°C per 4 minuti circa e in forno statico a 230°C solo cielo per 4 minuti circa.

** I minuti di montaggio possono variare a seconda della tipologia di planetaria utilizzata.*

Braims

Perché la vostra arte esige il meglio.

EXCELLENCE

SEMILAVORATO PER PRODOTTI DI PASTICCERIA DA FORNO

CODICE: 4738

Sacco da 15 kg

Braims

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

Servizio Telefonico
800-017066