

The logo for BRAUN, featuring a stylized red and white graphic above the word "BRAUN" in a bold, black, sans-serif font.

**Paste di Mandorla**

The logo for Subeca, featuring the word "Subeca" in a blue, cursive script font.

# BISCOTTERIA

## BACI DI DAMA



1000 g **BASE MARZAPANE BITTER 50**  
175 g zucchero semolato  
600 g burro o margarina  
15 g **AROMA VANIGLIA BACCA NATURALE**  
600 g farina debole

### PROCEDIMENTO:

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a farfalla. Formare delle palline. Disporre su teglia foderata con carta forno. Infornare a 160°C per 20 min.

## RICCIARELLI



1000 g **BASE MARZAPANE BITTER 50**  
500 g zucchero semolato  
50 g albume  
10 g **AROMA ARANCIO NATURALE**  
10 g **AROMA VANIGLIA BACCA NATURALE**  
q.b. zucchero a velo

### PROCEDIMENTO:

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a farfalla. Formare con l'impasto dei filoni da 2,5 cm di diametro. Cospargere i filoni di zucchero a velo, tagliare in obliquo e schiacciare allo spessore di 1 cm. Cuocere a 180°C a valvola aperta per 15-20 min. ca.

## RICCI DEL SUD



1000 g **BASE MARZAPANE ITALIA**  
300 g zucchero semolato  
100 g uova intere

### PROCEDIMENTO:

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a farfalla. Dressare con sac à poche con bocchetta a stella aperta direttamente su una base cosparsa di zucchero semolato. Spezzare e distanziare tra loro. Infornare a 200°C per 4 min.

## AMARETTI MORBIDI

1000 g **BASE PERSIPANE**  
500 g zucchero semolato  
60 g albume  
10 g **LEVIBOND**  
10 g **AROMA MANDORLA AMARA**

### PROCEDIMENTO:

Impastare la Base Persipane, lo zucchero e il Levibond in planetaria con frusta a farfalla. Aggiungere gradualmente l'albume e l'Aroma. Dressare su teglia foderata con carta forno. Infornare a 180°C per 15-20 min.



## AMARETTI SECCHI

1000 g **BASE PERSIPANE**  
2300 g zucchero semolato  
600 g albume  
20 g **AROMA MANDORLA AMARA**  
130 g farina debole

### PROCEDIMENTO:

Impastare la Base Persipane e lo zucchero in planetaria con frusta a farfalla. Aggiungere gradualmente l'albume e l'Aroma. Incorporare infine la farina e mescolare per qualche minuto. Far riposare l'impasto per almeno 6 ore. Dressare su teglia foderata con carta forno. Infornare a 160°C per 20 min.

# BISCOTTERIA

## CUORE DI AMARENA



1000 g **BASE MARZAPANE BITTER 50**  
350 g zucchero semolato  
50 g miele  
60 g uova intere

q.b. **CILIEGIE AMARENATE**  
q.b. zucchero a velo

### PROCEDIMENTO:

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a farfalla. Formare delle palline, posizionare al centro una Ciliegia Amarenata e rigirare nello zucchero a velo. Adagiare le palline ben distanziate tra loro su teglia foderata. Infornare a 200°C per 10 min. ca

## MADDALENE



2000 g **MARGHERITA**  
1200 g **BASE MARZAPANE BITTER 50**  
1000 g burro o margarina morbidi  
1200 g uova intere  
10 g sale  
30 g **AROMA VANIGLIA BACCA NATURALE**  
50 g **AROMA ARANCIO AROMATIC**  
30 g **AROMA MANDORLA AMARA**

### PROCEDIMENTO:

Impastare la Base Marzapane e le uova in planetaria con frusta a foglia. Aggiungere gli altri ingredienti e mescolare qualche minuto. Dressare negli appositi stampi. Cuocere a 170 °C a valvola chiusa per 8-10 min.

## PETIT FOURS



1000 g **BASE PERSIPANE**  
350 g zucchero semolato  
50 g **MORBIT**  
200 g albume

### PROCEDIMENTO:

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a farfalla. Dressare su teglia foderata con carta forno. Far riposare almeno 6-12 ore. Infornare a 220°C per 10 min.

## SORPRESA DI FRUTTA

1000 g **BASE MARZAPANE ITALIA**  
300 g zucchero semolato  
100 g uova intere  
q.b. **CONFRUTTI LAMPONE**

### PROCEDIMENTO:

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a farfalla. Formare con l'impasto dei filoni da 2,5 cm di diametro. Tagliare in obliquo, posizionare al centro il Confrutti Lampone e schiacciare allo spessore di 1 cm formando il biscotto. Infornare a 180°C a valvola aperta per 7-8 min.



# BISCOTTERIA

## FAVE DEI MORTI



300 g **BASE MARZAPANE STANDARD**  
150 g farina debole  
50 g uova intere  
25 g burro  
10 g **AROMA LIMONE NATURALE**

**PROCEDIMENTO:**  
Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a farfalla. Formare dei cilindri spolverando con zucchero semolato, spezzare alla grandezza voluta. Adagiare su teglie foderate con carta da forno. Infornare a 120°-140°C per 15 min. in forno ventilato.

## MANDORLA RUSTICA



200 g **BASE MARZAPANE BITTER 50**  
80 g zucchero semolato  
100 g albume  
200 g mandorle a scaglie  
q.b. cannella

**PROCEDIMENTO:**  
Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a farfalla. Stendere l'impasto su teglia foderata con carta forno. Formare dei biscotti circolari. Infornare a 180°C a valvola chiusa per 10 min.

## FIOR DI MANDORLA

1000 g **BASE MARZAPANE STANDARD**  
300 g zucchero semolato  
230 g albume  
15 g **AROMA ARANCIO NATURALE**

q.b. **CONFRUTTA ALBICOCCA FAGOTTO**  
q.b. zucchero a velo

**PROCEDIMENTO:**  
Impastare la Base Marzapane Standard e lo zucchero in planetaria con frusta a farfalla. Aggiungere gradualmente l'albume e l'Aroma. Mescolare per qualche minuto. Formare delle palline passandole nello zucchero a velo e posizionarle su una teglia distanti tra loro. Schiacciare leggermente la superficie. Riempire un sac à poche con bocchetta liscia piccolissima con Confrutta Albicocca Fagotto, formare dei solchi sul dolce pressando leggermente e creando dei ricci. Lasciare riposare 4-6 ore. Infornare a 230°C per 7-8 min.



# TORTE

## CIAMBELLE FRANGIPANE



1000 g **BASE MARZAPANE ITALIA**  
150 g zucchero semolato  
350 g uova intere  
500 g burro  
150 g farina debole  
15 g **AROMA LIMONE NATURALE**

### PROCEDIMENTO:

Impastare la Base Marzapane Italia, il burro e lo zucchero in planetaria con frusta a farfalla. Aggiungere gradualmente le uova e l'aroma. Incorporare infine la farina e mescolare per qualche minuto. Colare l'impasto nelle tortiere foderate. Infornare a 200°C a valvola aperta per 30-35 min. ca.

## TORTA PIZZICOTTO



PER LA COPERTURA:  
1000 g **BASE MARZAPANE ITALIA**  
400 g zucchero semolato  
200 g tuorlo d'uovo  
15 g **AROMA ARANCIO NATURALE**  
q.b. zucchero a velo

### MONTAGGIO DEL DOLCE:

Tagliare il pan di Spagna in due strati. Inzuppare e farcire con crema pasticcera o marmellata. Ritagliare un disco di pasta di mandorle preparata secondo ricetta sopra. Utilizzare il disco per coprire il dolce interamente. Pizzicare la superficie con le dita. Spolverare il dolce con zucchero a velo. Infornare a 220-230°C per 12 min. ca.

## TORTA DELIZIA



PER LA FARCITURA:  
1000 g **BASE MARZAPANE ITALIA**  
600 g **CONFRUTTA ALBICOCCA FAGOTTO**

### PER LA DECORAZIONE:

1000 g **BASE MARZAPANE ITALIA**  
400 g zucchero semolato  
200/280 g tuorlo d'uovo  
15 g **AROMA ARANCIO NATURALE**

### MONTAGGIO DEL DOLCE:

Tagliare il pan di Spagna in due strati. Inzuppare e farcire con la farcitura preparata in precedenza. Decorare l'esterno della torta con la preparazione di mandorla preparata in precedenza. Lasciare riposare per almeno 12 ore. Pennellare la superficie con l'uovo sbattuto con un po' di zucchero. Infornare a 230°C per 10 min. ca.

## CAPRESE / TORTA CIOCCOLATO E MARZAPANE

1000 g **SACHER MIX**  
1000 g **BASE MARZAPANE BITTER 50**  
600 g burro  
300 g mandorle tostate macinate  
400 g **COTTOCREM CIOCCOLATO**  
400 g uova intere  
50 g Rhum 70°  
q.b. **FORMSTAC**

### Montare a neve:

50 g **OVOSIL**  
500 g acqua  
200 g zucchero

### PROCEDIMENTO:

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta a farfalla per 2-3 minuti. Aggiungere alla massa Ovosil, acqua e zucchero montati a neve. Dopo aver ottenuto un impasto omogeneo versare nelle tortiere precedentemente unte con Formstac. Cuocere a 180°C per 35-40 min. con valvola aperta.



# TORTE



## FRANGIPANE:

1000 g MARGHERITA  
600 g uova intere  
500 g burro  
500 g BASE MARZAPANE ITALIA

### PROCEDIMENTO:

Montare il burro e il Marzapane Italia in planetaria con foglia, per 4/5 min. alla massima velocità, aggiungere poi gli altri ingredienti e montare nuovamente per 4/5 min. alla massima velocità. Cuocere a 170°C per 45 min. ca.

## PAN DI SPAGNA ALLA MANDORLA

1000 g uova intere  
400 g BASE MARZAPANE ITALIA  
500 g zucchero semolato  
500 g farina debole  
40 g JILK

### PROCEDIMENTO:

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a palla. Colare l'impasto negli anelli. Infornare a 180°C per 30-35 min.



## PER DECORARE E RICOPRIRE

Con MARZAPANE PASTA REALE è possibile realizzare ogni tipo di decorazione colorando la pasta con colori idrosolubili o aromatizzarli con la gamma AROMATIC. Modellare a mano e colorare a piacere, lucidare infine con BRILLO.

### PER RICOPRIRE:

1000 g MARZAPANE PASTA REALE  
500 g zucchero fondente  
500 g zucchero a velo

Mescolare impastando gli ingredienti fino ad ottenere una massa bianca. La quantità di zucchero può essere aumentata o diminuita a piacere.

## PER MODELLAGGIO DI FRUTTA MARTORANA E MOLTO ALTRO

Il MARZAPANE MOD è perfetto per modellaggio di animaletti e frutta di marzapane. Prendere il Marzapane Mod direttamente dalla confezione e modellare a mano o con l'utilizzo di stampi appositi. Colorare le forme realizzate a piacere, lucidare infine con BRILLO.



# GELATERIA

## GRANITA MANDORLA

1000 g acqua tiepida 35°C  
170 g **BASE MARZAPANE ITALIA**  
150 g zucchero semolato

### PROCEDIMENTO:

Pesare acqua, zucchero e marzapane in una caraffa, frullare con minipimer in modo che si crei un'emulsione. Mantecare come granita. Servire con una leggera spolverata di mandorla tostata grattugiata.



## SEMIFREDDO MALANDRINO AL LATTE DI MANDORLA

**RICETTA LATTE DI MANDORLA:**  
800 g acqua  
200 g **BASE MARZAPANE BITTER 50**  
100 g zucchero

Miscelare la Base Marzapane Bitter 50 e lo zucchero nell'acqua.

**RICETTA SEMIFREDDO:**  
500 g latte di mandorla  
100 g **OVOSIL**  
150 g **ALASKA EX. NEUTRO**  
250 g zucchero  
1200 g panna montata

Scaldare il latte di mandorla a 40°C e aggiungere l'Ovosil, l'Alaska e lo zucchero precedentemente miscelati a secco. Montare in planetaria con frusta a palla ed infine incorporare alla panna semimontata.

**RICETTA GELEÉ AL MANDARINO:**  
1000 g **CONFRUTTI NATUR MANDARINO**  
300/400 g **ALASKA EX. NEUTRO**

Sciogliere l'Alaska Ex. Neutro all'interno dei Confrutti Natur Mandarino riscaldati a circa 40°C, versare nello stampo e abbattere.

**RICETTA FROLLA:**  
1000 g **MURBELLA**  
300/400 g burro o margarina  
50 g uova intere  
50 g acqua

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 4-5 min. a bassa velocità. Cuocere a 180°C per 10 min. ca. a v.a.

Nello stampo creare uno strato con il semifreddo, adagiare l'inserto, ricoprire con un altro strato di semifreddo e abbattere. Sformare il semifreddo, glassarlo a piacere e posizionarlo sulla base di frolla. Decorare a piacere.



# Il nostro assortimento di Paste di Mandorla



## L018.V1 AMANDALINE

Secchio 12kg x 1

Preparato in pasta per petit four, farcitura di torte e copertura basi per torta delizia pronto all'uso. Per la preparazione di biscotteria alle mandorle e per tutte le lavorazioni con mandorle preimpastate. Con il 32% di mandorle.

## L024.V1 AMANDALINE BITTER

Secchio 12kg x 1

Preparato in pasta per petit four, farcitura di torte e copertura basi per torta delizia, pronto all'uso. Per la preparazione di biscotteria alle mandorle e per tutte le lavorazioni con mandorle preimpastate. Con il 25% di Armelline.

## L003.V1 BASE MARZAPANE BITTER 50

Cartone 12,5kg x 1

Base in pasta per marzapane per petit four, pasticceria da tè e torte delizia. Per la preparazione di biscotteria alle mandorle e per tutte le lavorazioni con mandorle preimpastate. Con il 27% di Armelline e il 25% di mandorle.

## L002.V1 BASE MARZAPANE ITALIA

Cartone 12,5kg x 1

Base in pasta per marzapane per petit four, pasticceria da tè e torte delizia. Per la preparazione di biscotteria alle mandorle, ripieni da forno, pralineria. Con il 52% di mandorle.

## L023.V1 BASE MARZAPANE STANDARD

Cartone 12,5kg x 1

Base in pasta per marzapane per petit four, pasticceria da tè e dolci tradizionali. Per la preparazione di biscotteria alle mandorle, ripieni da forno, pralineria e per tutte le lavorazioni con mandorle preimpastate. Con il 52% di mandorle.

## L001.V1 BASE PERSIPANE

Cartone 12,5kg x 1

Base in pasta per marzapane per petit four, pasticceria da tè e torte delizia. Per la preparazione di torte, biscotteria, pasticceria da tè, ecc. Con il 50% di Armelline.

## L015.V2 MARZAPANE MOD

Panetti 1kg x 5

Marzapane da modellare per lavorazioni a crudo. Per modellaggio di animaletti e frutta di marzapane. Per pralineria e come farcitura di noci, datteri, ecc. Per copertura di torte e dolci tipici. Con il 35% mandorle.

## L028.V1 MARZAPANE PASTA REALE

Cartone 12,5kg x 1

Marzapane pronto all'uso. Per la realizzazione di coperture di torte, di farciture di noci e datteri. Per base di pralineria. Con il 26% di mandorle.

## R001.V1 MANDOLPAN

Cartone 15kg x 1

Pasta al gusto di mandorla per pasticceria. Per la preparazione di biscotti, amaretti, petit four, etc.