



ricettario
Paste Montate
Preparati speciali per realizzarle!



I nostri prodotti

Bisquick

- ♡ Prodotto morbido ed elastico
- ♡ Facile e veloce da utilizzare
- ♡ Ottima alveolatura
- ♡ Preparato concentrato e versatile, per ottenere risultati personalizzati soddisfacendo il consumatore più esigente
- ♡ Resistente alla congelazione
- ♡ Packaging: sacco da 15 kg

RICETTA BASE PAN DI SPAGNA:

1200 g **Bisquick**
2000 g uova
900 g acqua
1700 g zucchero
1100 g farina debole

Montare tutti gli ingredienti insieme in planetaria per 7-8 minuti. Versare nelle teglie e cuocere a 180°C per 25-30 minuti.

Bisquisit

- ♡ Semplice, veloce e sicuro nella preparazione, con ottimo sapore e succosità
- ♡ Qualità costante grazie alle materie prime di prima scelta
- ♡ Alveolatura uniforme delle torte
- ♡ Il Pan di Spagna trattiene bene la bagna
- ♡ Ideale per arrotolati che richiedono particolare elasticità
- ♡ Conferisce un volume ottimale
- ♡ Può essere aromatizzato in fase di montata
- ♡ Resistente alla congelazione
- ♡ Packaging: sacco da 15 kg

RICETTA BASE PAN DI SPAGNA:

1000 g **Bisquisit**
600 g uova intere
200 g acqua

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per circa 5-6 min. a forte velocità. Cuocere a 180°C per 25-30 minuti. Per la versione col burro: a fine montata aggiungere 120 g di burro o margarina sciolti, mescolando delicatamente. Per frutta secca: a fine montata aggiungere 180 g di nocciole, mandorle o noci, mescolando delicatamente.

Biscoa

- ♡ Prodotto bilanciato per un ottimo risultato di Pan di Spagna al cacao
- ♡ Permette di ottenere un Pan di Spagna umido e soffice
- ♡ Facile e veloce da utilizzare
- ♡ Ottima succosità
- ♡ Resistente alla congelazione
- ♡ Packaging: sacco da 15 kg

RICETTA BASE PAN DI SPAGNA AL CACAO:

1000 g **Biscoa**
600/800 g uova
200 g acqua

Montare tutti gli ingredienti insieme in planetaria a forte velocità per 6 min. Cuocere a 180°C per 25-30 minuti.

Africano Mix

- ♡ Semplice, veloce e sicuro nella preparazione, ha un ottimo sapore
- ♡ Qualità costante grazie alle materie prime di prima scelta
- ♡ Preparato utilizzato per la sostituzione di tutti quei prodotti realizzati con la doppia montata separata di tuorli e albumi
- ♡ Prodotto ad alta resa e risultato assicurato
- ♡ L'arrotolato trattiene bene la bagna
- ♡ Resistente alla congelazione
- ♡ Per arrotolati che richiedono particolare elasticità. Ideale anche per la preparazione di savoriardi, africanetti, teste di moro e tette della monaca.
- ♡ Packaging: cartone da 10 kg

RICETTA BASE ARROTOLATI:

1000 g **Africano Mix**
1200 g uova intere
200 g zucchero a velo

Montare gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per 4-5 min. ca. Dressare l'impasto con bocchetta piatta su fogli di carta da forno. Cuocere in forno a 200°C per 8-10 min. ca.

Idee ricette con Bisquick



TORTA MIMOSA

Pan di Spagna

2000 g uova
900 g acqua
1700 g zucchero
1100 g farina debole
1200 g **BISQUICK**

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per ca. 5-6 min. a forte velocità. Cuocere a 180°C per 25-30 min circa.

Bagna alcolica

250 g acqua
250 g zucchero
5 g **COLORANTE GIALLO
LIMONE IDROSOLUBILE**

Procedere come d'abitudine.

Crema Chantilly

400 g **KLK**
1000 g latte
500 g panna montata

Procedere come d'abitudine.

Montaggio del dolce

Farcire il Pan di Spagna con la crema Chantilly, ricoprirlo con un leggero strato di crema per far aderire i piccoli cubetti di Pan di Spagna. Temperatura di somministrazione: +5°C.



ZUPPA INGLESE RIVISITATA

Crema

80 g **CREMÒ**
1000 g latte
350 g zucchero
100 g tuorlo d'uovo
10 g **KOVANILL** (oppure
130 g **PASTA NOCCIOLA
ITALIANA**)

Miscelare lo zucchero con il Cremò e aggiungere il tuorlo. Portare a bollire il latte con il Kovanill. Unire la miscela del Cremò al latte e portare a bollire.

Pan di Spagna

1000 g uova
400 g acqua
800 g zucchero
500 g farina debole
600 g **BISQUICK**

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per ca. 5-6 min. a forte velocità. Cuocere a 220°C per ca. 10-12 min.

Bagna Alcolica

1000 g acqua
1000 g zucchero
q.b. Rhum

Procedere come d'abitudine.

Decorazione

q.b. **BRAUNFIL PLUS**

Montaggio del dolce

Alternare uno strato di crema alla nocciola ad uno di Pan di Spagna al Rhum per due volte. Proseguire con uno strato di crema vaniglia alternato al Pan di Spagna al Rhum per due volte. Decorare con Braunfil Plus.

Idee ricette con Bisquisit



TORTA DELIZIA

Pan di Spagna

1000 g **BISQUISIT**
600 g uova intere
200 g acqua

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per circa 5-6 min. a forte velocità. Cuocere a 180°C per 25-30 minuti.

Ripieno alla mandorla

1000 g **BASE MARZAPANE**
(o **BASE PERSIPANE**)
300/500 g zucchero
200 g tuorli d'uovo
15 g **AROMA LIMONE NATURALE**

Mescolare in modo da poter colare col sacchetto.

Farcitura

q.b. **CONFRUTTA ALBICOCCA MULTIUSO**

Montaggio del dolce

Tagliare il Pan di Spagna in due strati, inzuppare e farcire con Confrutta Albicocca Multiuso mescolata con il ripieno alla mandorla (1000 g Base con 600 g di Confrutta Albicocca Multiuso). Decorare l'esterno della torta con il ripieno di mandorla e lasciare riposare all'aria per almeno 12 ore. Lucidare leggermente con Confrutta Albicocca Multiuso. Cuocere a 220°C per circa 10 min.



TRANCETTO AL LIMONE

Tappetino

1000 g **BISQUISIT**
1000 g uova

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per ca. 6 min. a forte velocità. Cuocere a 220°C per ca. 10-12 min.

Mousse al Limone

400 g **ALASKA ROYAL LIMONE**
400 g acqua 20-25°C
1000 g panna montata

Sciogliere l'Alaska nell'acqua ed aggiungerla alla panna montata. Amalgamare delicatamente.

Meringa

100/120 g **OVOSIL**
1000 g acqua tiepida (25-35°C)
2000 g zucchero

Montare in planetaria con frusta a palla a media velocità per circa 6 min. fino ad ottenere un impasto corposo aggiungendo lo zucchero in tre tempi. Dressare e cuocere a 110°C per un'ora ca. valvola aperta.

Glassa

q.b. **SPIEGEL LIMONE**

Montaggio del dolce

Alternare gli strati di tappetino alla mousse. Glassare con Spiegel Limone, abbattere e tagliare in piccoli tranci. Decorare a piacere con spuntoncini di meringa.

Idee ricette con Biscoa



TORTA PASSION

Pan di Spagna al cacao

1000 g **BISCAO**
600 g uova
200 g acqua

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per ca. 6-7 min. a forte velocità. Stendere l'impasto sulla teglia e cuocere a 180°C per ca. 20-25 min.

Base

100 g **KRANFIL'S PASSION FRUIT MANGO**

Sciogliere il Kranfil's in microonde.

Farcitura

250 g **FRUIT PURÉE FRUTTO DELLA PASSIONE**
75 g **ALASKA EX. NEUTRO**

Sciogliere l'Alaska nel Fruit Purée (40°C).

Glassa

q.b. **SCHOKOBELLA EXTRA FONDENTE**

Montaggio del dolce

Tagliare in tre strati la base di Pan di Spagna. Alternare strati di Pan di Spagna alla farcitura. Finire con uno strato di Pan di Spagna. Raffreddare e glassare con Schokobella Extra Fondente. Decorare a piacere.



TORTA ESTATE

Pan di Spagna al Cacao

1000 g **BISCAO**
1000 g uova intere
100 g **MORBIT**

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per ca. 6-7 min. a forte velocità. Stendere l'impasto sulla teglia e cuocere a 220°C per ca. 5-6 min.

Farcitura

q.b. **KRANFIL'S BIANCO**

Gelée di frutta

300/400 g **ALASKA EX. NEUTRO**
1000 g **FRUIT PURÉE FRUTTO DELLA PASSIONE**

Sciogliere l'Alaska Ex. Neutro all'interno di Fruit Purée (riscaldato a circa 40°C), versare nello stampo desiderato e abbattere.

Montaggio del dolce

Stendere sulla base di Pan di Spagna al cacao il Kranfil's Bianco, raffreddare e colare poi uno strato di gelée al Frutto della Passione. Abbattere, lucidare con **CRISTALINE NEUTRO** e decorare a piacere.

Idee ricette con Africano Mix



TIRAMISÙ

Savoardi

600 g **AFRICANO MIX**
600 g uova intere
200 g acqua

Montare in planetaria a forte velocità per 5 min. Cottura 210°C per 15-20 min. ca. con valvola aperta.

Crema

500 g **CREMA TIRAMISÙ**
500 g latte
500 g mascarpone

Sciogliere il mix nel latte, aggiungere il mascarpone e montare in planetaria con frusta a palla per 2-3 min.

Montaggio del dolce

Alternare strati di savoiardi a strati di crema. Decorare con **CACAO NOBLESSE**.



TETTE DELLA MONACA

1000 g **AFRICANO MIX**
1000 g uova a temperatura ambiente
200 g albume a temperatura ambiente

Montare tutti gli ingredienti in planetaria attrezzata con frusta a palla, per 5 min. a forte velocità. Colare l'impasto ottenuto con bocchetta liscia su teglie foderate con carta da forno. Cuocere a 160°C per 20-25 minuti con valvola e tiraggio dell'aria aperti. Lasciar raffreddare e farcire, coprire con cellophane e riporre in frigo per una notte. Cospargere di zucchero a velo al momento dell'esposizione in vetrina.



BRAUN



MARTIN BRAUN GRUPPE

CRESCO S.p.A.
Preparati per Pasticceria e Gelateria
Via Faustinella, 24
25015 Desenzano del Garda (BS) - Italy
Tel. +39 0302685611 - Fax +39 0303582187
cresco@cresco.it - www.cresco.it