



BRAUN

ricettario
I FRITTI DI CARNEVALE
PROTAGONISTI D'ECCELLENZA

UN MONDO DI FRITTI!

Ricette golose con un profumo decisamente diverso: quello dei prodotti Braun!
Frittelle, ciambelle, krapfen, castagnole, chiacchiere e molto altro!

I protagonisti

♥ **SPRITZQUICK**: preparato in polvere ideale per frittelle. Il prodotto ottenuto assorbe pochissimo olio durante la cottura, rimane morbido nel tempo, mantiene bene la forma. Si ottiene una struttura vuota e areata, perfetta per farciture.

♥ **BRAUN'S QUARKBALLCHEN**: preparato in polvere ideale per castagnole. Con formaggio Quark. Il prodotto ottenuto assorbe pochissimo olio durante la cottura, rimane morbido nel tempo, mantiene bene la forma.

♥ **NUVOLA PLUS**: preparato in polvere ideale per la preparazione di krapfen, bomboloni e dolci tipici del Carnevale. Si ottiene un buono sviluppo, crosta regolare, porosità uniforme del dolce e struttura areata.



FRITTELLE

1000 g **SPRITZQUICK**
2000 g acqua temp. ambiente
150 g zucchero
15 g **AROMA LIMONE
NATURALE**

Impastare in planetaria tutti gli ingredienti per 2 minuti a media velocità. Colare e friggere a 170-180°C per 7 minuti. Farcire a piacere.



FRITTELLE ALLA RICOTTA

1000 g **SPRITZQUICK**
1000 g acqua
800 g uova
1000 g ricotta fresca
25 g **LEVIBOND**
10 g **AROMA VANIGLIA
BACCA NATURALE**
5 g sale

Impastare in planetaria tutti gli ingredienti per 2 minuti a media velocità. Colare e friggere a 170-180°C per 7 minuti. Farcire a piacere.

Prova anche le varianti sfiziose!



FRITTELLE AL COCCO

1000 g **SPRITZQUICK**
2000 g acqua temp. ambiente
150 g zucchero
120 g **COCCO DI SULÙ**

Impastare in planetaria tutti gli ingredienti per 2 minuti a media velocità. Colare e friggere a 170-180°C per 7 minuti. Farcire a piacere.



FRITTELLE AL PISTACCHIO

1000 g **SPRITZQUICK**
2000 g acqua temp. ambiente
150 g zucchero
150 g **PASTA PISTACCHIO KERMAN**

Impastare in planetaria tutti gli ingredienti per 2 minuti a media velocità. Colare e friggere a 170-180°C per 7 minuti. Farcire a piacere.



FRITTELLE AL CACAO

1000 g **SPRITZQUICK**
2000 g acqua temp. ambiente
150 g zucchero
120 g **CACAO NOBLESSE**

Impastare in planetaria tutti gli ingredienti per 2 minuti a media velocità. Colare e friggere a 170-180°C per 7 minuti. Farcire a piacere.



Aggiungi 300 g **FRUCHTI-TOP PERA** per renderle più golose.

Spunti per farcire!

FRITELLE AL COCCO

farcitura gianduia

q.b. **BRAUNCREM NOCCIOLCAO**

Da usare tal quale.

FRITELLE AL CACAO

farcitura al mango

1000 g **FRUIT PURÉE MANGO CAPFRUIT**

150-180 g zucchero a velo

60-80 g **KOBI**

Scaldare Fruit Purée a 40°C. Integrare lo zucchero a velo e Kobi mescolati a secco. Amalgamare per bene con frusta. Far riposare per 5 minuti e farcire.



FRITTELLE CLASSICHE

farcitura alla crema

1000 g latte
80 g **CREMÒ**
350 g zucchero
200 g tuorlo d'uovo
10 g **AROMA VANIGLIA**
BACCA NATURALE

Procedere come per la preparazione della crema tradizionale.

FRITTELLE AL PISTACCHIO

farcitura amarena

1000 g **FRUIT PURÉE AMARENA CAPFRUIT**

150-180 g zucchero a velo

60-80 g **KOBI**

Scaldare Fruit Purée a 40°C. Integrare lo zucchero a velo e Kobi mescolati a secco. Amalgamare per bene con frusta. Far riposare per 5 minuti e farcire.

Prova le versioni salate!



FRITELLE CACIO & PEPE

1000 g **SPRITZQUICK**
2000 g acqua temp. ambiente
5 g pepe
450 g caciocavallo a cubetti

Impastare in planetaria tutti gli ingredienti per 2 minuti a media velocità. Colare e friggere a 170-180°C per 7 minuti. Farcire a piacere.



FRITELLE PANCETTA & PROVOLA

1000 g **SPRITZQUICK**
2000 g acqua temp. ambiente
300 g pancetta affumicata
300 g provola

Impastare in planetaria tutti gli ingredienti per 2 minuti a media velocità. Colare e friggere a 170-180°C per 7 minuti. Farcire a piacere.



FRITELLE PESTO, POMODORI SECCHI & NOCI

1000 g **SPRITZQUICK**
2000 g acqua temp. ambiente
100 g pesto
200 g noci
200 g pomodori secchi

Impastare in planetaria tutti gli ingredienti per 2 minuti a media velocità. Colare e friggere a 170-180°C per 7 minuti. Farcire a piacere.



FRITELLE GORGONZOLA & NOCI

1000 g **SPRITZQUICK**
2000 g acqua temp. ambiente
300 g Gorgonzola
300 g noci



FRITTELLE DEL LUNA PARK

900 g **NUVOLA PLUS**
500 g acqua
60 g zucchero
40 g lievito di birra
10 g **KOVANIL**

Impastare gli ingredienti in macchina fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare riposare l'impasto per circa 10/15 minuti. Formare delle palline da 100 g e far lievitare per circa un'ora a 26-27°C. Appiattire dando la forma tradizionale. Friggere in olio a 180°C per 7-8 minuti. Passare nello zucchero semolato prima di servire.

CHIACCHIERE/CROSTOLI/CENCI/LATTUGHE

1000 g **NUVOLA PLUS**
200 g uova intere
100 g zucchero
200 g vino bianco
20 g liquore (Strega,
Cognac, ecc.)
6 g **AROMA VANIGLIA
BACCA NATURALE**

Impastare in planetaria per 2-3 minuti a media velocità. Laminare in sfogliatrice più volte la pasta fino a renderla liscia e omogenea.
Lasciare riposare l'impasto in frigorifero per almeno un'ora coperto con un telo di plastica.
Laminare e tagliare nelle forme desiderate.
Friggere in olio a 180°C per 7-8 minuti.

q.b. **NEVELLA**

Dopo la cottura spolverizzare la superficie con Nevella.



PROVA ANCHE
LA RICETTA CON

CRE-L





CASTAGNOLE ALLE MELE

- 1250 g **BRAUN'S QUARKBALLCHEN**
- 1200 g acqua temp. ambiente
- 15 g **AROMA ARANCIO NATURALE**
- 600 g **FRUCHTI-TOP MELA**

Impastare in planetaria per 2-3 minuti a media velocità, fino ad ottenere un impasto liscio. Aggiungere il Fruchti-top. Colare e friggere a 170-180° C per circa 10 minuti.



Aggiungi della cannella in polvere nell'impasto per renderle ancora più gustose!

KRAPFEN

1000 g **NUVOLA PLUS**
250 g uova intere
350/400 g acqua
40/50 g lievito di birra
3/5 g **KOVANIL**
10 g **AROMA ARANCIO NATURALE**
(in alternativa:
AROMA VANIGLIA BACCA NATURALE/
AROMA LIMONE NATURALE)

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare riposare per circa 30 minuti, a temperatura ambiente. Formare i Krapfen e far lievitare per circa 90 minuti in cella a 28°C. Friggere in olio a 180°C per 10 minuti.

Spunti per farcire!

- SPALMELLA PISTACCHIO
- LINEA CREME PRONTE BRAUNCREM
- CONFRUTTA MULTIUSO ALBICOCCA
- LINEA BRAUNFIL





DONUTS

- 1000 g **NUVOLA PLUS**
- 250 g uova intere
- 350/400 g acqua
- 40/50 g lievito di birra
- 3/5 g **KOVANIL**
- 10 g **AROMA ARANCIO NATURALE**
(in alternativa: **AROMA VANIGLIA**
BACCA NATURALE/AROMA LIMONE NATURALE)

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare riposare per circa 30 minuti, a temperatura ambiente. Formare le ciambelle e far lievitare per circa 90 minuti in cella a 28°C. Friggere in olio a 180°C per 10 minuti.



Spunti per glassare!

Prova tutti i gusti della **LINEA SCHOKOBELLA** e aggiungi una nota crunchy con **KRANFIL'S!**

Prova anche le altre nostre creme anidre per glassatura!



MARTIN BRAUN GRUPPE

Cresco S.p.A. Unipersonale
Preparati per Pasticceria e Gelateria
Via Faustinella, 24
25015 Desenzano del Garda (BS) - Italy

Tel. (+39) 030 26 85 611 r.a.
cresco@cresco.it
www.cresco.it