



**BRAUN**



*Ricettario*  
**ZEPPOLE DI SAN GIUSEPPE**

GUSTOSI SPUNTI FRITTI CON PRONTO BIGNÈ



## ZEPPOLE ALLA NOCCIOLA

### ZEPPOLE

----- 1000 g **PRONTO BIGNÈ**  
----- 1500 g acqua 50-60°C

► Impastare gli ingredienti in planetaria attrezzata con frusta a farfalla per 5 min. a media velocità. La temperatura ottimale dell'impasto deve essere tra i 35-45°C. Colare l'impasto su teglie unte o foderate con carta da forno. Cuocere in forno ad una temperatura di 180°C per 2-3 minuti e poi friggere.

### FARCITURA

----- 350 g **KE**  
1000 g latte  
150 g **PASTA NOCCIOLA PIEMONTE IGP**

► Impastare gli ingredienti in planetaria attrezzata con frusta a palla per alcuni minuti alla massima velocità. Farcire con sac à poche la zeppola e decorare a piacere.



## ZEPPOLE AL PISTACCHIO

### ZEPPOLE

----- 1000 g **PRONTO BIGNÈ**  
----- 1500 g acqua 50-60°C

► Impastare gli ingredienti in planetaria attrezzata con frusta a farfalla per 5 min. a media velocità. La temperatura ottimale dell'impasto deve essere tra i 35-45°C. Colare l'impasto su teglie unte o foderate con carta da forno. Cuocere in forno ad una temperatura di 180°C per 2-3 minuti e poi friggere.

### FINITURA CROCCANTE PRE COTTURA

----- Q.B. **BIENEX**  
----- Q.B. granella di pistacchio

► Spolverizzare di Bienex e granella di pistacchi l'impasto formato prima di cuocere.

### FARCITURA

----- Q.B. **SPALMELLA PISTACCHIO**

► Farcire con Spalmella tal quale e decorare a piacere.



# ZEPPOLE AL TIRAMISÙ

## ZEPPOLE

----- 1000 g **PRONTO BIGNÈ**  
----- 1500 g acqua 50-60°C

► Impastare gli ingredienti in planetaria attrezzata con frusta a farfalla per 5 min. a media velocità. La temperatura ottimale dell'impasto deve essere tra i 35-45°C. Colare l'impasto su teglie unte o foderate con carta da forno. Cuocere in forno ad una temperatura di 180°C per 2-3 minuti e poi friggere.

## ANELLO DI PAN DI SPAGNA

----- 1 anello di pan di Spagna (diametro inferiore alla zeppola)

► Tagliare la zeppola a metà. Adagiare un anello di pan di spagna imbevuto al caffè. Procedere con la farcitura.

## FARCITURA

----- 1000 g mascarpone  
600 g **PASTA ZABAIONE**  
600 g zucchero a velo  
1500 g panna

► Montare in planetaria con frusta a palla per 2 min. ca. alla massima velocità.

## DECORAZIONE

----- Q.B. **CACAO NOBLESSE**



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