



**BRAUN**



in collaborazione con



ANGELO RUGGIERO

*ricettario*  
**BISCOTTERIA**  
TRADIZIONI & GOLOSI SFIZI

# BISCOTTERIA

## *Un nuovo concept vi attende!*

Dallo studio della biscotteria tradizionale prendono forma nuove idee per rilanciare il concetto di biscotteria in pasticceria. Tagli moderni e ricerca di gusti originali, come le note salate dei biscotti rustici che incontrano la dolcezza dell'albicocca o il connubio eccezionale dell'American Cookie con il gusto del popcorn, rinnovano l'offerta in vetrina con una nuova accezione.

In questo nuovo ricettario l'estro creativo del Pastry Chef Angelo Ruggiero vi accompagnerà in un viaggio ispirazionale, ripercorrendo le basi della classica frolla con ricette ad hoc per crostata, crumble e frollino montato, passando per gli "intramontabili" che hanno scritto la storia, come i "Cantucci" e i "Krumiri", fino a realizzazioni decisamente innovative e golose tutte da scoprire!



# CRUMBLE



## Con Murbella

----- 1000 g **MURBELLA**  
----- 500 g burro freddo

► Impastare in planetaria tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto sgranato. Cuocere a 180°C per 10-15 min. circa. Tempi e temperature possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato.



Con **MURBELLA GLUTEN FREE** potrai ottenere un crumble senza glutine seguendo la seguente ricetta: 1000 g **MURBELLA GLUTEN FREE** • 500 g burro freddo • 60 g tuorlo • 20 g acqua

► Segui lo stesso procedimento del crumble con Murbella.

# FROLLA MONTATA PER CROSTATE



## Con Murbella

----- 1000 g **MURBELLA**  
----- 500 g burro morbido  
----- 100 g uova intere  
----- 150 g acqua

► Montare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti. Dressare nello stampo. Farcire con confettura a piacere e cuocere a 170-180°C per 20 min. circa. Tempi e temperature possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato.



Sostituendo Murbella con lo stesso dosaggio di **MURBELLA GLUTEN FREE** potrai realizzare la medesima frolla in versione “Senza Glutine”.





## FROLLINI MONTATI



### Con Margherita

----- 1000 g **MARGHERITA**  
----- 850 g farina debole  
----- 900 g burro morbido  
----- 150 g uova intere

► Montare in planetaria burro, uova e **MARGHERITA** per 5 min. Una volta montato il composto, aggiungere la farina e mescolare per altri 5 min. Dressare su teglia con bocchetta rigata. Cuocere a valvola aperta per 15 min. a 160°C e altri 15 min. a 145°C. Tempi e temperature possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato.



### Con Murbella

----- 1000 g **MURBELLA**  
----- 170 g zucchero a velo  
----- 400 g burro morbido  
----- 200 g uova intere

► Montare in planetaria zucchero, burro, uova e 300 g di **MURBELLA** per 5 min. Una volta montato il composto, aggiungere la restante parte di **MURBELLA** e mescolare per altri 5 min. Dressare su teglia con bocchetta rigata. Cuocere a valvola aperta per 15 min. a 160°C e altri 15 min. a 145°C. Tempi e temperature possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato.



**MARGHERITA** e **MURBELLA** sono prodotti **SENZA LATTOSIO** pertanto, utilizzando burro delattosato, puoi convertire queste ricette in versione Lactose Free per intolleranti.



I frollini montati possono essere accoppiati e farciti in post cottura con **CONFRUTTA ALBICOCCA MULTIUSO** o glassati con un gusto a scelta della linea **SCHOKOBELLA**.



## GOLOSI AL PISTACCHIO

- 400 g burro pomata
- 100 g zucchero a velo
- 200 g uova intere
- 100 g acqua
- 100 g **CACAO NOBLESSE**
- 900 g **MURBELLA**
- 400 g pistacchi interi

► Impastare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti (eccetto i pistacchi) fino ad ottenere un impasto omogeneo ed infine aggiungere 400 g di pistacchi interi. Stendere l'impasto in uno stampo quadrato altezza 4 cm. Mettere in frigorifero per almeno due ore. Tagliare della pezzatura desiderata e disporre i biscotti su un tappetino microforato (per chi desiderasse una forma perfetta, si consiglia di posizionare un tappetino microforato anche sopra). Cuocere con valvola aperta a 155°C per 20 min. e altri 15 min. a 140°C. Tempi e temperature possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato.



## ARACHIDINI

- 400 g burro pomata
- 100 g **PASTA CARAMEL SALÉ**
- 200 g uova intere
- 1000 g **MURBELLA**
- 400 g arachidi salate

► Impastare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti (eccetto le arachidi) fino ad ottenere un impasto omogeneo ed infine aggiungere 400 g di arachidi salate. Stendere l'impasto in uno stampo quadrato altezza 4 cm. Mettere in frigorifero per almeno due ore. Tagliare della pezzatura desiderata e disporre i biscotti su un tappetino microforato (per chi desiderasse una forma perfetta, si consiglia di posizionare un tappetino microforato anche sopra). Cuocere con valvola aperta a 155°C per 20 min. e altri 15 min. a 140°C. Tempi e temperature possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato.



## MANDORLETTI

- 400 g burro pomata
- 100 g **PASTA MANDORLA PURA**
- 100 g zucchero a velo
- 200 g uova intere
- 1000 g **MURBELLA**
- 300 g **MANDORLE A SCAGLIE**

► Impastare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti (eccetto le mandorle) fino ad ottenere un impasto omogeneo ed infine aggiungere 300 g di mandorle. Stendere l'impasto in uno stampo quadrato altezza 4 cm. Mettere in frigorifero per almeno due ore. Tagliare della pezzatura desiderata e disporre i biscotti su un tappetino microforato (per chi desiderasse una forma perfetta, si consiglia di posizionare un tappetino microforato anche sopra). Cuocere con valvola aperta a 155°C per 20 min. e altri 15 min. a 140°C. Tempi e temperature possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato.



## RUSTICI RIPIENI

-----	500 g	burro pomata
-----	100/150 g	zucchero a velo
-----	600 g	<b>GRANOPAN 100%</b>
-----	400 g	<b>MARGHERITA</b>
-----	100 g	uova intere
-----	q.b.	<b>CONFRUTTA ALBICOCCA FAGOTTO</b>

► Impastare tutti gli ingredienti (eccetto Confrutta) e mettere in cella in positivo per almeno due ore. Stendere la pasta dello spessore di 3,5 mm. Dressare al centro **CONFRUTTA ALBICOCCA FAGOTTO** e arrotolare. Chiudere il roll e congelare per 20 minuti. Cuocere a 160°C per 25-30 min. con valvola aperta. Tagliare dello spessore desiderato.



## OCCHI DI BUE

-----	500 g	burro pomata
-----	100/150 g	zucchero a velo
-----	600 g	<b>GRANOPAN 100%</b>
-----	400 g	<b>MARGHERITA</b>
-----	100 g	uova intere
-----	q.b.	<b>CONFRUTTA ALBICOCCA MULTIUSO/CONFRUTTI</b>

► Impastare tutti gli ingredienti (eccetto Confrutta Albicocca Multiuso/Confrutti) e mettere in cella in positivo per almeno due ore. Stendere la pasta in sfogliatrice (spessore indicativo della frolla 4 mm). Coppare del diametro desiderato. Cuocere in forno a valvola aperta per 15 min. a 150°C e altri 15 min. a 135°C su tappetino microforato (per chi desiderasse una forma perfetta, si consiglia di posizionare un tappetino microforato anche sopra). Accoppiare i biscotti farcendoli con **CONFRUTTA ALBICOCCA MULTIUSO** o **CONFRUTTI** (gusto a scelta).



## DIAMANTINI YOGO-MUESLI

-----	500 g	burro pomata
-----	80/100 g	<b>YOGURT TIPO GRECO</b>
-----	100 g	zucchero a velo
-----	200 g	uova
-----	350 g	muesli
-----	800 g	<b>MURBELLA</b>
-----	200 g	<b>GRANOPAN 100%</b>

► Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia. Formare dei filoni diametro 3 cm da avvolgere in carta da forno e lasciar riposare in frigorifero almeno due ore. Prelevarli dal frigorifero e spennellarli con un po' di acqua. Passarli nello zucchero di canna. Tagliarli dello spessore di un centimetro e posizionarli su teglia foderata con carta da forno o tappetino microforato. Cuocere in forno con valvola aperta per 20 min. a 160°C e altri 15 min. a 140°C.



## DIAMANTINI AL COCCO

-----	400 g	burro pomata
-----	150 g	<b>COCCO DI SULÙ</b>
-----	100 g	cocco rapé
-----	900 g	<b>MURBELLA</b>
-----	200 g	albumi

► Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia. Formare dei filoni diametro 3 cm da avvolgere in carta da forno e lasciar riposare in frigorifero almeno due ore. Prelevarli dal frigorifero e spennellarli con un po' di acqua. Passarli in un po' di cocco rapé. Tagliarli dello spessore di un centimetro e posizionarli su teglia foderata con carta da forno o tappetino microforato. Cuocere in forno con valvola aperta per 20 min. a 160°C e altri 15 min. a 140°C.



## TRANCETTI AL CIOCCOLATO

- 400 g burro pomata
- 100 g uova
- 50 g acqua
- 900 g **MURBELLA**
- 100 g **CACAO NOBLESSE**
- q.b. **COTTOCREM CIOCCOLATO**

► Impastare tutti gli ingredienti (eccetto Cottocrem) e mettere in cella in positivo per almeno due ore. Stendere la pasta dello spessore di 3,5 mm. Dressare al centro **COTTOCREM CIOCCOLATO** e arrotolare. Chiudere il roll e congelare per 20 minuti. Cuocere a 160°C per 25-30 min. con valvola aperta. Tagliare dello spessore desiderato.

### *Con la stessa frolla...*

Puoi realizzare dei frollini da accoppiare e farcire in post cottura con **SPALMELLA PISTACCHIO**, **CONFRUTTA ALBICOCCA MULTIUSO** o **COTTOCREM** (gusto a scelta).





## KRUMIRI

- 350 g burro
- 100 g uova
- 180 g tuorli
- 100 g acqua
- 120 g zucchero a velo
- 1000 g **MURBELLA**
- 10 g **AROMA VANIGLIA**  
(o **KOVANIL**)

► Impastare tutti gli ingredienti come una frolla. Formare dei filoni di pasta da 2 cm di diametro con una bocchetta rigata fine. Lasciar raffreddare in frigorifero. Tagliare dei pezzi da 6-7 cm di lunghezza. Piegare a forma di ferro di cavallo. Riporre su teglia con carta forno. Cuocere a valvola aperta a 160°C circa per 20 min. e per altri 15 minuti a 135°C. Tempi e temperature possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato.



## AMERICAN COOKIES CLASSICI

- 1000 g **MURBELLA**
- 500 g burro freddo
- 100 g zucchero di canna
- 100 g uova intere
- 30 g **LEVIBOND**
- 300 g **IVORY COAST CHIPS**

► Impastare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti. Creare delle palline da 55 g, appiattire leggermente in superficie e cuocere a valvola aperta a 160°C per 25 min. circa. Per ottenere l'effetto artigianale dopo 5 min. di cottura, estrarre i biscotti dal forno, coprirli con un foglio di carta da forno pressandoli leggermente e infornare nuovamente.



## AMERICAN COOKIES *al popcorn*

- 1000 g **MURBELLA**
- 500 g burro freddo
- 100 g zucchero di canna
- 100 g uova intere
- 30 g **LEVIBOND**
- 300 g **IVORY COAST CHIPS**
- 100 g **PASTA POPCORN**

► Impastare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti. Creare delle palline da 55 g, appiattire leggermente in superficie e cuocere a valvola aperta a 160°C per 25 min. circa. Per ottenere l'effetto artigianale dopo 5 min. di cottura, estrarre i biscotti dal forno, coprirli con un foglio di carta da forno pressandoli leggermente e infornare nuovamente.

### DECORAZIONE

- q.b. **BRAUNCREM CARAMEL SALÉ**
- q.b. **POPCORN AL CARAMELLO**
- q.b. **IVORY COAST CHIPS**



*Prova anche...*

## AMERICAN COOKIES *al lampone*

----- 1000 g **MURBELLA**  
 ----- 500 g burro freddo  
 ----- 100 g zucchero di canna  
 ----- 100 g uova intere  
 ----- 30 g **LEVIBOND**  
 ----- 300 g **IVORY COAST CHIPS**  
 ----- 20 g **AROMATIC LAMPONE**

### DECORAZIONE

----- q.b. **CONFRUTTI LAMPONE**  
 ----- q.b. **SCHOKOBELLA RUBY**  
 ----- q.b. **SCHOK WEISS CHIPS**

► Impastare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti. Creare delle palline da 55 g, appiattire leggermente in superficie e cuocere a valvola aperta a 160°C per 25 min. circa. Per ottenere l'effetto artigianale dopo 5 min. di cottura, estrarre i biscotti dal forno, coprirli con un foglio di carta da forno pressandoli leggermente e infornare nuovamente.

## AMERICAN COOKIES *alle nocciole*

----- 1000 g **MURBELLA**  
 ----- 500 g burro freddo  
 ----- 100 g zucchero di canna  
 ----- 100 g uova intere  
 ----- 30 g **LEVIBOND**  
 ----- 300 g **IVORY COAST CHIPS**

### DECORAZIONE

----- q.b. **BRAUNCREM CIOCCOLATO**  
 ----- q.b. nocciole tostate  
 ----- q.b. **IVORY COAST CHIPS**

► Impastare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti. Creare delle palline da 55 g, appiattire leggermente in superficie e cuocere a valvola aperta a 160°C per 25 min. circa. Per ottenere l'effetto artigianale dopo 5 min. di cottura, estrarre i biscotti dal forno, coprirli con un foglio di carta da forno pressandoli leggermente e infornare nuovamente.



## BISCOTTI SALATI

- 1000 g **CRE-S PLUS**
- 400 g formaggio grattugiato
- 400 g burro
- 200 g uova
- q.b. semi a piacere

► Impastare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un impasto omogeneo. Stendere e ricavare dei dischetti. Porre su una teglia con carta da forno, spennellare con uovo e cospargere la superficie di formaggio grattugiato e semi a piacere. Cuocere a valvola aperta a 180°C per 15 min. circa. Tempi e temperature possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato.



## BRUTTI MA BUONI

- 30 g **OVOSIL**
- 1000 g zucchero
- 300 g acqua
- 1000 g granella di nocciole tostate

► Disperdere l'Ovosil nello zucchero, aggiungere l'acqua a 37°C e montare in planetaria a velocità medio alta. Aggiungere la granella di nocciole, dressare su teglia e cuocere a valvola aperta a 180°C per 20-25 min. Tempi e temperature possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato.



## CANTUCCI

- 1000 g **MARGHERITA**
- 300 g mandorle
- 250 g uova

► Impastare tutti gli ingredienti insieme in planetaria con frusta. Formare dei filoni di circa 3 cm di diametro. Spennellare con uovo, cospargere con zucchero semolato e cuocere a 200°C per 15 min. circa. Tagliare e porre nuovamente in forno per 10 min. a 180°C. Tempi e temperature possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato.



Prova anche la ricetta senza glutine, sostituendo semplicemente **MARGHERITA** con **MARGHERITA GLUTEN FREE!**



## ROSE DEL DESERTO

- 1000 g **MARGHERITA**
- 350 g farina
- 440 g burro
- 660 g uova
- 200 g **IVORY COAST CHIPS**
- q.b. corn flakes

► Impastare i primi quattro ingredienti in planetaria con frusta per 3 min. a media velocità senza montare. Aggiungere all'impasto le Ivory Coast Chips. Colare con la sacca sui corn flakes e disporre su teglia. Cuocere a 190°C per 30 min. ca. Tempi e temperature possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato.



## SBRISOLONA

----- 500 g **BONCAKE MAIS GLUTEN FREE**  
----- 200 g burro freddo  
----- 200 g mandorle  
----- 150 g amido di mais  
----- 40 g tuorlo

► Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta. Sgranare l'impasto nelle tortiere e cuocere a valvola aperta a 180°C per 15-20 min. Tempi e temperature possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato.



## SBRISOLINI

----- 1000 g **MURBELLA**  
----- 500 g burro  
----- 600 g mandorle

► Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta. Sgranare l'impasto negli stampi e cuocere a valvola aperta a 180°C per 15-20 min. Tempi e temperature possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato.



Prova anche la ricetta senza glutine, sostituendo semplicemente **MURBELLA** con **MURBELLA GLUTEN FREE!**



## MADELEINE

-----	1000 g	<b>MARGHERITA</b>
-----	600 g	<b>BASE MARZAPANE ITALIA</b>
-----	500 g	burro morbido
-----	600 g	uova intere
-----	5 g	sale
-----	15 g	<b>AROMA VANIGLIA NATURALE</b>
-----	15 g	<b>AROMA IN PASTA ARANCIA NAT.</b>

► Montare in planetaria tutti gli ingredienti. Dressare con sac à poche negli stampi fino a metà della capienza. Cuocere a valvola chiusa a 170°C per 8-10 min. ca. Tempi e temperature possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato.



## LINGUE DI GATTO

-----	1000 g	<b>MARGHERITA</b>
-----	500 g	albumi
-----	420 g	burro morbido

► Impastare tutti gli ingredienti in planetaria per 3 min. a media velocità senza montare. Colare su teglia foderata con carta forno. Cuocere a 200°C per 10 min. Modellare nelle forme desiderate quando sono ancora calde. Tempi e temperature possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato.



## PAN DEL PESCATORE

-----	1000 g	<b>MARGHERITA</b>
-----	350 g	farina
-----	440 g	burro
-----	660 g	uova
-----	200 g	uvetta
-----	q.b.	mandorle a scaglie

► Impastare i primi quattro ingredienti in planetaria con frusta per 3 min. a media velocità senza montare. Aggiungere l'uvetta. Colare con la sacca sulle mandorle. Formare e disporre su teglia. Cuocere a 190°C per 30 min. circa.



Prova la ricetta anche con **MARGHERITA GLUTEN FREE** usando lo stesso dosaggio.



## MERINGHE

- 50 g **OVOSIL**
- 500 g zucchero
- 250 g acqua

► Disperdere l'Ovosil con 1/3 di zucchero, aggiungere l'acqua a 37°C e montare in planetaria a velocità medio alta. Aggiungere in due/tre step la restante parte di zucchero fino ad ottenere un composto fermo. Dressare su teglia e cuocere a 110°C per un'ora a valvola aperta. Lasciare le meringhe in forno spento fino a completa asciugatura.



Prova la versione al cioccolato con la seguente ricetta:

150 g **OVOSIL** • 1000 g zucchero • 500 g acqua • 200 g **CACAO NOBLESSE**

Stesso procedimento delle meringhe classiche, avendo cura di incorporare il cacao setacciato come ultimo ingrediente.



## FRIABILI AL GIANDUIA

- 1000 g **MURBELLA**
- 170 g zucchero a velo
- 340 g burro freddo
- 200 g uova
- 40 g **CACAO NOBLESSE**
- 40 g farina di nocciole
- q.b. **COTTOCREM GIANDUIA**

► Impastare tutti gli ingredienti (eccetto Cottocrem) in planetaria. Lasciar riposare la frolla in frigorifero. Stendere a uno spessore di 3-4 mm e ricavare dei dischi. Dressarvi al centro q.b. di Cottocrem e congelare. Ricavare altri dischi e tenerli da parte senza farcirli. Chiudere i dischi farciti con i dischi tenuti da parte e cappare per sigillare efficacemente i bordi. Cuocere a 170°C per 15 min. ca.





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