



Velvet Cake

Una poliedrica esplosione di colore

Un' esplosione di colore

Una nuova linea versatile che incuriosisce!

Velvet cake è stato un successo a prima vista, grazie ai colori vibranti che catturano l'attenzione e alle infinite possibilità che questa linea offre a livello di utilizzo: dal Pan di Spagna, al Macaron Cake, ai tappetini per Swiss Rolls, alla frolla da crostata e in biscotteria!

Tantissime soluzioni ideate dal Pastry Chef Angelo Ruggiero, da spendere anche nelle occasioni speciali, racchiuse in questo prezioso ricettario per "dar nuova vita" alle vetrine di pasticceria.



I plus di Velvet Cake

✓ Disponibile nelle varianti:

RED • PURPLE • ORANGE • GREEN

✓ Struttura elastica e soffice

✓ Colori intensi e vibranti

✓ Con coloranti naturali

✓ Senza grassi idrogenati

✓ Versatilità di utilizzo



Ricetta Base Pan di Spagna Classico

Impasto

..... 1000 g	VELVET CAKE
..... 400 g	uova intere
..... 300 g	acqua
..... 120 g	burro*

*È possibile sostituire 120 g di burro con 200 g di olio

► Mescolare tutti gli ingredienti e montare alla massima velocità per circa 6 minuti. Temperatura indicativa di cottura: 180°C in discesa a 170°C. Tempo indicativo di cottura: circa 45 minuti. Tempi e temperature possono variare in base al tipo di forno utilizzato.

Si ottengono circa 4 tortiere ø 18, peso 450 g per tortiera.

Ricetta Base Tappetini per Swiss Rolls/Roll Cake

Impasto

..... 400 g	VELVET CAKE
..... 350 g	uova intere
..... 150 g	acqua
..... 100 g	olio di semi
..... 3/5 g	JILK

► Montare tutti gli ingredienti alla massima velocità per circa 5 minuti. Stendere il composto su foglio di Silpat in teglie 60x40. Cuocere a 200°C per circa 10 minuti. Tempi e temperature possono variare in base al tipo di forno utilizzato. Per un risultato liscio e perfetto, una volta sfornata la teglia, coprire l'impasto con un foglio di carta da forno e un'altra teglia sopra. I tappetini possono essere congelati.

Esempi di farcitura:

- **CHEESEQUICK**
- **SOFFICEPANNA + CACAO NOBLESSE**
- **CHEESEQUICK + PASTA PISTACCHIO**



Muffin Velvet



Impasto

.....	1000 g	VELVET CAKE
.....	650 g	uova
.....	500 g	burro morbido
.....	15-20 g	LEVIBOND

► Montare tutto in planetaria con foglia per 5 minuti, dressare in appositi pirottini e cuocere per 20 minuti a 160°C valvola aperta. Tempi e temperature possono variare in base al tipo di forno e peso del muffin. Farcire e decorare a piacere.

Maca-Cake



Impasto

.....	1000 g	VELVET CAKE
.....	450 g	uova
.....	100/120 g	acqua
.....	280 g	olio
.....	340 g	farina di mandorle

► Montare tutti gli ingredienti insieme per 5 minuti nel mixer. Dressare con bocchetta liscia del diametro desiderato e cuocere direttamente in forno a 130-140°C per circa 20 minuti, valvola aperta.

Esempi di farciture: CONFRUTTI, CHEESEQUICK, LINEA SPALMELLE, INSERTI DI GELÉE (FRUIT PUREE + ALASKA EX. NEUTRO), LINEA BRAUNCREM.

Ring-Cake



► Seguire ricetta e procedimento dei Roll Cake. Ricavare dai tappetini delle basi circolari e dei bordi per avvolgere la circonferenza della torta.

ESEMPIO DI FARCITURA 1

.....	500 g	CHEESEQUICK
.....	150 g	zucchero
.....	500 g	acqua
.....	850 g	formaggio cremoso
.....	300 g	panna montata

► Mescolare Cheesequick con lo zucchero e sciogliere in acqua tiepida (45°C). Aggiungere gli altri ingredienti e montare ad alta velocità per circa 3 minuti, eccetto la panna montata da incorporare delicatamente.

ESEMPIO DI FARCITURA 2

.....	300 g	BAVARESE
.....	500 g	acqua fredda (4°C)
.....	1000 g	panna fredda (4°C)
.....	60 g	PASTA CREMA PASTICCERA

► Versare il preparato nell'acqua fredda (4°C) mescolata alla panna fredda (4°C). Montare in planetaria o con frusta elettrica alla massima velocità per 3 - 4 minuti.

► È possibile prevedere strati crunchy con la linea **KRANFIL'S** o note fruttate con la linea **FRUIT PUREE CAPFRUIT** o con **CONFRUTTI**.

Frolla Velvet per crostate, biscotti e crumble



Impasto

.....	200 g	farina debole
.....	300 g	VELVET CAKE
.....	150 g	burro morbido
.....	80 g	uova intere

► Miscelare con foglia gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Lasciar riposare in frigorifero minimo 2 ore.
Tempi e temperature: gli stessi impiegati per una frolla.

Esempi di farcitura per crostate:

- crema pasticcera (**CREM**)
- inserto di tappetino **VELVET CAKE** o **BISQUISIT**
+ strato di **CONFRUTTA MULTIUSO ALBICOCCA**
- creme pronte all'uso
- **CONFRUTTI**

Esempi di farcitura per biscotteria:

- linea **SPALMELLE**
- linea **BRAUNCREM**
- linea **KRANFIL'S**





Un nuovo mondo a colori!



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun-Gruppe Italia S.p.A.
 Preparati per Pasticceria e Gelateria
 Via Faustinella, 24
 25015 Desenzano del Garda (BS) - Italy

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