



Cre-s Plus

L'happy hour è appena iniziato!

Cre-s Plus

Il salato goloso ha tutto un altro sapore!

Cre-S Plus è il mix Braun formulato per tutti gli stuzzichini salati da happy hour.

Talmente versatile da essere perfetto per croissant salati, focacce, pizzette, pizze, panini al latte, sandwich, panettone salato, snack, grissini e molto altro.

Abbiamo raccolto in questo ricettario una selection di spunti sfiziosi per la tua attività, da preparare in pochi semplici passaggi.



Focaccia patate e rosmarino



	Impasto
..... 1000 g	CRE-S PLUS
..... 450 g	acqua
..... 60 g	olio e.v.o.
..... 30 g	lievito di birra

► Impastare tutti gli ingredienti in impastatrice, oppure in planetaria. Porre l'impasto in un recipiente unto e lasciare puntare per circa 5 min. Procedere con la pezzatura e depositare le forme ottenute in teglie 60x40 precedentemente unte con Formstac. Premere la superficie con le dita, come di consueto. Ripetere l'operazione fino al triplicare dell'impasto. Condire a piacere con patate e rosmarino. Lasciar lievitare a 28°C con il 75% U.R. per 45 min. Infornare a 220°C per 18/20 min. Tempi e temperature possono variare secondo il tipo di forno utilizzato.

Prova anche...

► La focaccia ottenuta può essere anche farcita con insalata, mozzarella o affettati a piacere. Può essere congelata prima della farcitura.



Pizzette Regina



Impasto

.....	1000 g	CRE-S PLUS
.....	450 g	acqua
.....	60 g	olio e.v.o.
.....	30 g	lievito di birra

► Impastare tutti gli ingredienti. Pezzare in forme da 80 g e arrotondare. Lasciare riposare per 30 min. Premere la superficie con le dita, come di consueto. Lasciar lievitare a 28°C con il 75% U.R. per 50 min. Condire con salsa di pomodoro. Infornare a 230°C per 13-15 min. Tempi e temperature possono variare secondo il tipo di forno utilizzato. Decorare a piacere.

Grissini Grana e Sesamo



Impasto

.....	1000 g	CRE-S PLUS
.....	450 g	acqua
.....	30 g	lievito di birra
.....	250 g	Sfogliatura
		burro per ogni kg di impasto

► Impastare i primi 3 ingredienti. Far riposare per 20 min. in frigorifero o abbattere in positivo. Sfogliare dando tre pieghe a tre. Stendere l'impasto a 4 mm di altezza e cospargere con grana grattugiato e sesamo. Tagliare e formare attorcigliando le strisce ottenute. Lasciar lievitare a 28°C con il 75% U.R. per 50 min. Infornare a 220°C per 18 min. ca. con leggero vapore. Tempi e temperature possono variare secondo il tipo di forno utilizzato.

Croissant alle verdure



Impasto

.....	1000 g	CRE-S PLUS
.....	450 g	acqua
.....	30 g	lievito di birra

Sfogliatura

.....	250 g	burro per ogni kg di impasto
-------	-------	------------------------------

► Impastare i primi 3 ingredienti. Far riposare per 20 min. in frigorifero o abbattere in positivo. Sfogliare dando tre pieghe a tre. Stendere l'impasto a 4 mm di altezza e tagliare a triangolo, posizionare il ripieno desiderato (es. verdure cotte) al centro del croissant e avvolgerlo (a questo punto è possibile abatterlo e conservarlo). Lasciar lievitare a 30°C con il 75% U.R. per 50 min. Lucidare con uovo e decorare a piacere. Infornare a 200°C per 20 min. ca. Tempi e temperature possono variare secondo il tipo di forno utilizzato.

Brioche farcita



Impasto

.....	1000 g	CRE-S PLUS
.....	350 g	acqua
.....	100 g	uova
.....	30 g	lievito di birra

► Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e setoso. Porre l'impasto in un recipiente unto e lasciare puntare per 10 min, quindi formare delle palline del peso desiderato. Dopo 15 min. aggiungere il tuppo sopra. Lasciar lievitare a 28°C con il 75% U.R. per 50/60 min, lucidare con uovo e quindi infornare a 230/240°C per circa 12/13 min. Tempi e temperature possono variare secondo il tipo di forno utilizzato. Quando fredda farcire a piacere (es. salmone, crescenza ed erba cipollina).

Panzerotto



Impasto

.....	1000 g	CRE-S PLUS
.....	450 g	acqua
.....	30 g	lievito di birra

► Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e setoso. Pezzare in forme da 70/80 g ed arrotondare. Lasciare riposare per 20 min. Premere la superficie con le dita, come di consueto. Farcire a piacere. Chiudere a panzerotto. Lasciar lievitare a 28°C con il 75% U.R. per 30 min. ca. Friggere in olio a 180°C. fino a doratura. N.B. Il panzerotto si presta ad essere abbattuto prelievitato (70% della lievitazione). Al momento dell'utilizzo lasciare a temperatura ambiente per 30/40 minuti prima di friggere.

Pepitas fritte



Impasto

.....	1000 g	CRE-S PLUS
.....	450 g	acqua
.....	30 g	lievito di birra

► Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e setoso. Porre l'impasto in un recipiente unto e lasciare puntare per 15 min. Stendere l'impasto e pezzare a 15/20 g. Lasciar lievitare a 28°C con il 75% U.R. per 20 min.ca. Friggere in olio a 180°C fino a doratura. Decorare a piacere con crema di formaggio, pomodorini, ecc.

Nodini alle olive



Impasto

.....	1000 g	CRE-S PLUS
.....	350 g	acqua
.....	40 g	burro
.....	25 g	lievito di birra
.....	200 g	olive

► Impastare i primi 4 ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e setoso. A fine impasto aggiungere le olive snocciolate e ben sgocciolate. Porre l'impasto in un recipiente unto e lasciare puntare per 10 min. Pezzare in forme da 30/40 g e filonare. Formare a nodo. Lasciar lievitare a 28°C con il 75% U.R. per 45 min. ca. Cuocere a 220°C per 15 min. con vapore. Tempi e temperature possono variare secondo il tipo di forno utilizzato.

Pizza in pala



Impasto

.....	600 g	MAISANO
.....	400 g	CRE-S PLUS
.....	30 g	olio e.v.o.
.....	15 g	lievito di birra
.....	700 g	acqua

► Impastare tutti gli ingredienti con 50% di acqua in impastatrice e aggiungere l'acqua rimanente poco alla volta. Porre l'impasto in un recipiente unto e lasciare puntare per 10 min. Per focacce da mezzo metro pezzare a 600 g e filonare. Lasciare riposare un'ora circa. Premere la superficie con le dita, come di consueto. Condire con salsa di pomodoro. Infornare sulla piastra a 280°C per 4/5 min. Tempi e temperature possono variare secondo il tipo di forno utilizzato. A un minuto da fine cottura aggiungere la mozzarella.

Voulevant Bacon & Uovo



- Impasto

1000 g

CRE-S PLUS

400 g

acqua

30 g

lievito di birra

100 g

uova
- Laminazione

250 g

burro per laminazione (su kg impasto)
- Farcitura

500 g

uova intere

100 g

panna

50 g

formaggio grattugiato

10 g

sale
- Impastare in impastatrice tutti gli ingredienti per circa 20 min. Lasciar puntare per 40-50 minuti a 26-28°C. Stendere l'impasto e posizionare il burro da laminazione. Dare due pieghe a 3 e una piega a 4.

► Raffreddare il panetto per 20 min. circa in freezer.

► Stendere ad uno spessore da 2,5-3 mm.

► Con un coppapasta Ø 10 cm formare i dischi da utilizzare come base del voulevant. Creare poi altri dischi da sovrapporre, forandoli al centro con un coppapasta Ø 6 cm.

► Far lievitare per circa 2 ore massimo a 26-28°C.

► Preparare la crema all'uovo mescolando tutti gli ingredienti indicati e versarla come farcitura nei voulevant.

► Infornare a 160°C per 25 min. circa valvola aperta. Decorare con bacon tostato e mozzarella a cubetti.

Conchiglie farcite



- Impasto

1000 g

CRE-S PLUS

450 g

acqua

30-50 g

lievito di birra
- Laminazione

250-300 g

burro per laminazione (su kg impasto)
- Farcitura

q.b.

insalata/formaggio/altri ingredienti a piacere
- Impastare in impastatrice tutti gli ingredienti per circa 20 min. Lasciar puntare per 40-50 minuti a 26-28°C. Stendere l'impasto e posizionare il burro da laminazione. Dare due pieghe a 3 e una piega a 4.

► Raffreddare il panetto per 20 min. circa in freezer. Stendere l'impasto a 2,5-3 mm.

► Creare un rotolo di diametro 6-7 cm, tagliare del peso desiderato (circa 60-70 g), posizionare su teglia senza premere l'impasto, in modo che sviluppi a forma di cono.

► Far lievitare per circa 2 ore/2 ore e mezza a 28°C.

► Infornare a 160°C per 20-25 minuti, valvola aperta. Tempi e temperature possono variare a seconda del forno utilizzato.

► Una volta raffreddate, farcire a piacere.

Prova anche...

- Farcisci con:

q.b.

pomodorini

q.b.

mozzarelline

q.b.

insalatine

q.b.

arrosto di tacchino o affettato

Duetto Panbrioche



Impasto neutro

.....	1000 g	CRE-S PLUS
.....	350-400 g	acqua
.....	30-40 g	lievito di birra
.....	60 g	zucchero semolato

Impasto colorato

.....	800 g	CRE-S PLUS
.....	200 g	MAISANO (o KURBIX DELUX)
.....	350-400 g	acqua
.....	30-40 g	lievito di birra
.....	60 g	zucchero semolato

Farcitura

.....	q.b.	insalatina/salmone (o affettato)
-------	------	----------------------------------

- Creare i due impasti e lasciar puntare per 40-50 minuti a 26-28°C.
- Spezzare in palline da 40 g circa e alternarle in un anello d'acciaio h 5 cm, Ø 8-10 cm.
- Far lievitare per circa 1 ora e mezza.
- Infornare a 180°C per 20 minuti. Tempi e temperature possono variare a seconda del forno utilizzato.
- Lasciar raffreddare, tagliare a strati e farcire a piacere.

Prova anche...

- Con entrambi gli impasti del Panbrioche, puoi creare dei golosissimi mini-buns da decorare a piacere. Segui le modalità sopra indicate, semplicemente formando delle palline da 80 g.



Cruffin salati



Impasto

.....	800 g	CRE-S PLUS
.....	200 g	MAISANO (o KURBIX DELUX)
.....	350-400 g	acqua
.....	30-40 g	lievito di birra
.....	60 g	zucchero semolato

Laminazione

.....	250 g	burro per laminazione (su kg impasto)
-------	-------	---------------------------------------

Farcitura

.....	q.b.	insalata/formaggio/altri ingredienti a piacere
-------	------	--

- Impastare in planetaria tutti gli ingredienti per 10-12 min. Lasciar riposare per 20 minuti in frigorifero a +5°C. Stendere l'impasto e posizionare il burro da laminazione. Laminare a 3-3,5 mm. Dare una piega a 3 e una piega a 4.

- Creare delle strisce di 2 cm (larghezza) x 13-14 cm (lunghezza). Sovrapporre tre strisce a 2-3 cm di distanza l'una dall'altra e premere sulle estremità in modo da fissarle tra di loro.

- Arrotolare come una girella, chiudere in superficie sfruttando la parte finale della striscia e premere.

- Capovolgere e inserire in un pirottino di alluminio (la parte chiusa precedentemente sta sul fondo del pirottino).

- Decorare a piacere con semi vari o spezie. Far lievitare a 28°C per due ore.

- Infornare a 160°C con valvola aperta per circa 20 min. Tempi e temperature possono variare a seconda del forno utilizzato. Lasciar raffreddare, tagliare a metà e farcire a piacere.

