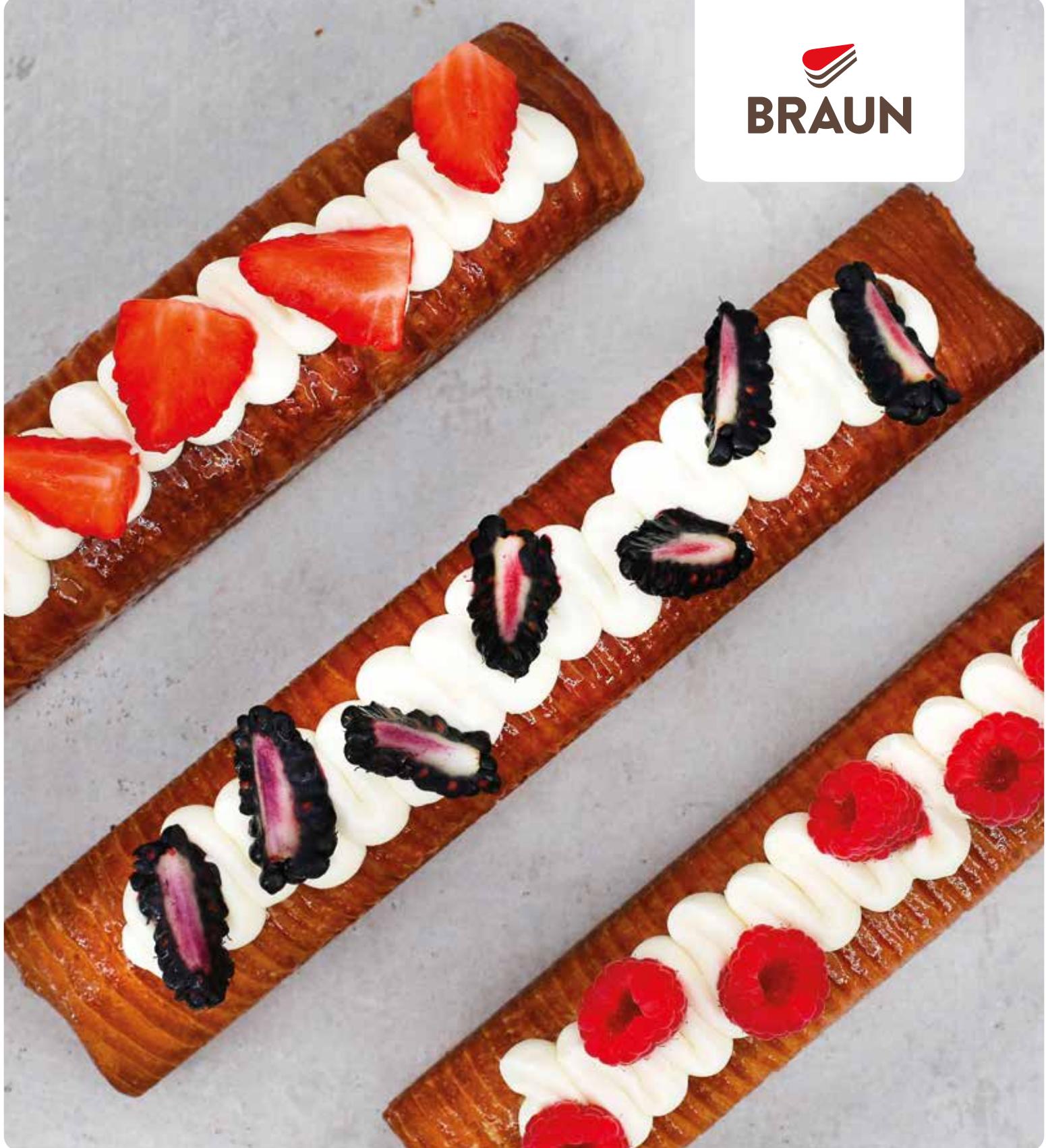




BRAUN



# Pasticceria

## Catalogo generale





## MARTIN BRAUN GRUPPE

Oggi Martin Braun-Gruppe, specializzato in prodotti semilavorati per pasticceria, gelateria e panificazione ad uso professionale, conta più di 2.500 dipendenti in 22 sedi ed è rappresentato in oltre 70 Paesi nel mondo, con canali di vendita B2B. Da sempre pone particolare attenzione alla qualità degli ingredienti, alle tecnologie di lavorazione e alla customer satisfaction.



### UNA LUNGA ESPERIENZA

“Braun” è il brand dedicato alla Pasticceria, un fiore all’occhiello del gruppo, che da anni mette in campo l’esperienza dei propri tecnici per offrire prodotti di qualità, studiati e testati per agevolare in modo sicuro il lavoro dei professionisti del settore. Un ampio assortimento di referenze, che spazia dalla linea forno, ai prodotti senza glutine, alle creme, alle farciture di frutta, a prodotti specifici per la realizzazione di mousse e semifreddi, fino ad aromi, decorazioni e glasše, ha permesso al brand di acquisire nel tempo una solida riconoscibilità.

## Una qualità certificata

Cresco S.p.A. (oggi Martin Braun-Gruppe Italia S.p.A.) entra a far parte di Martin Braun-Gruppe nel 2007, abbracciando la filosofia che contraddistingue questa realtà, tra cui l’impegno quotidiano per rispettare determinati standard certificati:

Certificato	Descrizione
<b>ISO</b>	Abbiamo scelto di implementare un sistema gestito e controllato nel rispetto di una normativa internazionale, al fine di pianificare, monitorare e migliorare l’efficacia del Sistema Gestione Qualità e dei relativi processi operativi, con l’obiettivo di accrescere la soddisfazione del cliente.
<b>HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)</b>	Nel rispetto dei requisiti obbligatori del settore, ci atteniamo al piano di autocontrollo preventivo, al fine di tutelare la sicurezza degli alimenti e dei consumatori, mediante azioni prestabilite, documentabili e tracciabili, per garantire un prodotto privo di rischi e pericoli per la salute.
<b>IFS BROKER</b>	È uno standard internazionale che verifica la conformità e la sicurezza dei prodotti gestiti da operatori che non producono direttamente, ma sono parte attiva nella catena di approvvigionamento e vendita. La certificazione garantisce che i fornitori scelti dagli operatori rispettino i requisiti di legge e le specifiche del cliente e ha come obiettivo quello di mantenere e garantire sicurezza alimentare, qualità, conformità legale e tracciabilità lungo la filiera, attribuendo alle aziende certificate maggiore affidabilità, credibilità e visibilità in ambito internazionale.





<b>Linea forno</b> Preparati in polvere per paste montate   Preparati in polvere per frolla e sfoglia   Preparati per cake e dolci da forno   Preparati per lievitati dolci e salati   Preparati per bigné e fritti   American Bakery   Specialità (altri prodotti da forno)   Prodotti complementari   Emulsionanti e miglioratori   Paste di mandorla   Mandorle	<b>09</b>
<b>Creme</b> Preparati per creme istantanee a freddo   Preparati per creme a caldo   Creme pronte all'uso   Preparati per altre creme	<b>23</b>
<b>Creme anidre e cioccolati</b> Creme anidre da farcitura   Farciture e glassature   Farciture croccanti   Cioccolati Lubeca   Cremini da banco	<b>29</b>
<b>Linea farciture di frutta</b> Preparati di frutta per ripieni e farciture   Cubetti di Frutta	<b>39</b>
<b>Mousse, bavaresi e semifreddi</b> Preparati per mousse, bavaresi e semifreddi	<b>43</b>
<b>Gelatine e glasse</b> Gelatine a caldo   Gelatine a freddo   Gelatine Spray   Gelatine in polvere   Glasse	<b>47</b>
<b>Linea aromi</b> Aromi (dosaggio 3-6 g / 1kg)   Aromi in pasta (dosaggio 5-10 g / 1kg)   Aromatizzanti in polvere	<b>53</b>
<b>Decorazioni e Atterezzi</b> Prodotti per decorare   Chellies   Carta da forno	<b>57</b>

# Legenda

	<b>Vegetariano</b> •
	<b>Vegano</b> ••
	<b>Con soli aromi naturali</b> (per prodotti contenenti aromi)
	<b>Senza grassi idrogenati</b> (per prodotti contenenti grassi)
	<b>Senza lattosio</b>
	<b>Senza glutine</b>
	<b>Clean Label:</b> <i>senza coloranti, con soli aromi naturali (ove presenti aromi), senza grassi idrogenati (ove presenti grassi) e senza emulsionanti.</i>

• Gli articoli contrassegnati sono prodotti senza ingredienti di origine animale, ad eccezione dei prodotti a base di uova, latte e miele.

•• Gli articoli contrassegnati sono prodotti senza ingredienti di origine animale.

Le informazioni si riferiscono esclusivamente agli ingredienti dell'articolo, non al prodotto finale ottenuto. Le informazioni e le ricette base potrebbero subire variazioni dopo la stampa di questo catalogo. È sempre bene controllare le specifiche delle schede tecniche.



# Novità

SCOPRILE QUI!

**Creme pronte all'uso**

E350.V1 • BRAUNCREM ZABAIONE

26

**Creme anidre da farcitura**

R188.V1 • BRAUNFIL DUBAI STYLE

30





# Linea Forno

Una gamma completa di prodotti per paste montate, frolle e sfoglie, cake da forno, anche in versione gluten free, lievitati dolci e salati, specialità e molto altro.

# Preparati in polvere per paste montate

## B010.V1 AFRICANO MIX

Cartone 10kg (5kg x 2)

Preparato completo per basi a montata leggera. Ideale per la preparazione di savoiardi, africanetti, teste di moro, tette di monaca, cassatine, Joconde, Charlottes, ecc.

### Plus prodotto

- SOSTITUTIVO DELLA DOPPIA MONTATA
- CONGELABILE POST COTTURA
- MONTATA VOLUMINOSA, LEGGERA E STABILE NEL TEMPO



#### PER SAVOIARDI

600 g **Africano Mix**

600 g uova intere

200 g acqua

Montare in planetaria a forte velocità per 5 min. e cuocere a 210°C per 15-20 min. con valvola aperta.

## B114.V1 BISCOAO

Sacco 15kg x 1

Preparato in polvere per Pan di Spagna al cacao e Swiss Rolls. Base per torte al cioccolato, arrotolati al cioccolato, dolci di paste battute in genere al cioccolato, torte Sacher leggere.

### Plus prodotto

- STRUTTURA SOFFICE ED ELASTICA
- NON STRAPPA DOPO LA COTTURA
- QUALITÀ COSTANTE



#### PER PAN DI SPAGNA

1000 g **Biscoao**

600/800 g uova

200 g acqua

Montare tutti gli ingredienti insieme in planetaria a forte velocità per 6 minuti. Cuocere a 180-200° per 20-40 minuti. Temperatura e tempo di cottura variano in funzione del tipo di forno e del diametro della torta.

## B113.V1 BISQUICK

Sacco 15kg x 1

Preparato concentrato in polvere per Pan di Spagna. Ideale per la realizzazione di basi di pan di Spagna, arrotolati, margherite, sabbiose, ecc.

### Plus prodotto

- ALTA RESA • PERSONALIZZABILE
- STRUTTURA SOFFICE ED ELASTICA



#### PER PAN DI SPAGNA

2000 g uova

900 g acqua

1700 g zucchero

1100 g farina debole

1200 g **Bisquick**

Montare tutti gli ingredienti insieme in planetaria per 7-8 minuti. Versare negli stampi e cuocere come di consueto.

## P042.V1 BISQUISIT

Sacco 15kg x 1

Preparato in polvere per Pan di Spagna. Ideale per la preparazione di basi di pan di Spagna, arrotolati, margherite, sabbiose, ecc.

### Plus prodotto

- VERSATILE • PERSONALIZZABILE
- STRUTTURA SOFFICE ED ELASTICA



#### PER PAN DI SPAGNA

1000 g **Bisquisit**

600 g uova intere

200 g acqua

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per ca. 6 minuti a forte velocità. Cuocere a 200°C per ca. 25 minuti (valvola aperta).

## E282.V1 BISQUISIT GLUTEN FREE

Sacchetto 1kg x 5

Preparato in polvere gluten free per Pan di Spagna. Ideale per la preparazione di basi di Pan di Spagna, arrotolati, omelletes, margherite, ecc.

### Plus prodotto

- SENZA GLUTINE
- STRUTTURA SOFFICE ED ELASTICA
- OTTIMO SAPORE



#### RICETTA

1000 g **Bisquisit G.F.**

800 g uova intere

200 g acqua

Versare tutti gli ingredienti in planetaria e montare con frusta a palla per circa 3/4 minuti a forte velocità. Versare negli stampi e cuocere a 180 °C ca. per circa 15 minuti (temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno).

# Preparati in polvere per frolla e sfoglia

## B251.V1 CROSSY

Sacco 25kg x 1

Preparato completo in polvere per sfoglia. Ideale per la preparazione di sfoglia, voulevant, sfogliatine, milleveli, ecc.

### Plus prodotto

- STRUTTURA AREATA, LEGGERA E CROCCANTE
- RISULTATO COSTANTE
- OTTIMO SVILUPPO E SFOGLIATURA



#### PER SFOLIA

2500 g **Crossy**  
1250 g acqua fredda  
2000 g burro o margarina sfoglia

Impastare per 2 min. in prima velocità e 2 min. in seconda velocità Crossy e acqua fredda. Il pastello deve avere circa la stessa temperatura della margarina o del burro. Dare subito le girate: una in 3 e una in 4; una in 3 e una in 4. Tra le girate dare riposo di 30 min. in frigorifero se la pasta si scalda. Dopo le piegate lasciare riposare circa 15 min. in frigorifero. Tirare la pasta allo spessore di 2-3 mm e tagliare nelle forme desiderate. Riporre le pezzature in frigorifero prima di essere infornate per 30 min. Cuocere come di consueto (circa 20 min. di cottura).

## P071.V1 MURBELLA

Sacco 15kg x 1

Preparato in polvere per frolla. Ideale per la preparazione di pasta frolla di ogni genere, al burro, stampata e montata.

### Plus prodotto

- FROLLA FRIABILE E GUSTOSA
- LAVORABILE DA SUBITO
- MANTIENE LA FORMA IN COTTURA



#### PER FROLLA AD USO IMMEDIATO:

1000 g **Murbella**  
300/400 g burro o margarina  
50 g uova intere  
50 g acqua

Impastare tutti gli ingredienti per 5-6 minuti.

## E284.V1 MURBELLA GLUTEN FREE

Sacchetto 1kg x 5

Preparato in polvere gluten free per pasta frolla e biscotteria.

### Plus prodotto

- SENZA GLUTINE
- FROLLA FRIABILE E GUSTOSA
- LAVORABILE DA SUBITO
- MANTIENE LA FORMA IN COTTURA



#### RICETTA BASE

1000 g **Murbella G.F.**  
350 g burro  
100 g uova intere  
100 g acqua

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a farfalla a velocità medio bassa fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciare riposare per circa 10 minuti e procedere con la formatura. Cuocere a 175/180°C per circa 15 - 20 minuti (temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno).

# Preparati per cake e dolci da forno

## P140.V1 BONCAKE CACAO

Cartone 5kg x 1

Preparato in polvere per cakes e dolci da forno. Ideale per la preparazione di cake, muffins, ciambelle, torte con frutta, tortine, mignon, monoporzioni, tranci, ecc. al cacao. Mantiene in sospensione le farciture in pezzi (gocce di cioccolato, Paradise Cresco, ecc.). Può essere farcito a piacere.

### Plus prodotto

- STRUTTURA UNIFORME ED ELASTICA
- ELEVATO VOLUME DOPO LA COTTURA
- CON CIOCCOLATO



#### RICETTA

1000 g **Boncake Cacao**  
300 g olio di semi  
500 g uova intere  
100 g latte

Versare tutti gli ingredienti in planetaria e montare con frusta a palla per circa 4/5 minuti a forte velocità. Versare negli stampi precedentementeunti con apposito staccante e cuocere 180° C ca. per circa 35/45 minuti.

N.B. nelle forme da 1 L pesare 450/500 g di pasta.

# Preparati per cake e dolci da forno

**E246.V1****BONCAKE GRANO SARACENO GLUTEN FREE****Sacchetto 1kg x 5**

Preparato in polvere gluten free per cakes e dolci da forno. Ideale per la preparazione di dolci al grano saraceno come cake, muffins, ciambelle, torte con frutta, tortine, mignon, monoporzioni, tranci, ecc. Mantiene in sospensione le farciture in pezzi (gocce di cioccolato, Paradise Cresco, ecc.). Può essere farcito a piacere.

**Plus prodotto**

- SENZA GLUTINE
- CON FARINA DI GRANO SARACENO
- SOFFICITÀ E GUSTO UNICO

**RICETTA****1000 g Boncake Grano Saraceno G.F.**

350 g burro morbido o margarina

500 g uova intere

100 g latte intero

Versare tutti gli ingredienti in planetaria e montare con frusta a palla per circa 4/5 minuti a forte velocità. Versare negli stampi precedentemente unti con apposito staccante e cuocere a 180 °C ca. per circa 35/45 min. (temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno). N.B. nelle forme da 1L pesare 450/500 g di pasta.

**E245.V1****BONCAKE MAIS GLUTEN FREE****Sacchetto 1kg x 5**

Preparato in polvere gluten free per cakes e dolci da forno. Ideale per la preparazione di dolci al mais come cake, tranci, tortine, mignon, monoporzioni, amapolenta, ecc.

**Plus prodotto**

- SENZA GLUTINE
- CON FARINA DI MAIS
- SOFFICITÀ E GUSTO UNICO

**RICETTA****1000 g Boncake Mais G.F.**

350 g burro morbido o margarina

500 g uova intere

100 g latte intero

Versare tutti gli ingredienti in planetaria e montare con frusta a palla per circa 4/5 minuti a forte velocità. Versare negli stampi precedentemente unti con apposito staccante e cuocere a 180 °C ca. per circa 35/45 min. (temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno). N.B. Nelle forme da 1L pesare 450/500 g di pasta.

**P139.V1****BONCAKE YOGURT****Cartone 5kg x 1**

Preparato in polvere per cakes e dolci da forno. Ideale per la preparazione di cake, muffins, ciambelle, torte con frutta, tortine, mignon, monoporzioni, tranci, ecc. allo yogurt. Mantiene in sospensione le farciture in pezzi (gocce di cioccolato, Paradise Cresco, ecc.). Può essere farcito a piacere.

**Plus prodotto**

- GUSTO PERSONALIZZATO CON YOGURT
- RISULTATI SOFFICI E LEGGERI
- STRUTTURA UNIFORME ED ELASTICA

**RICETTA****1000 g Boncake Yogurt**

500 g uova intere

100 g latte

250 g olio

Versare tutti gli ingredienti in planetaria e montare con frusta a palla per circa 4-5 minuti a forte velocità. Versare negli stampi precedentemente unti con apposito staccante e cuocere 180° C ca. per circa 35-45 minuti (a seconda degli stampi utilizzati). N.B. nelle forme da 1L pesare 450/500g di pasta.

**B033.V2****BON VANILL****Sacco 15kg x 1**

Preparato in polvere per cake e dolci da forno. Ideale per la preparazione di cake, muffins, ciambelle, torte con frutta, tortine, mignon, monoporzioni, tranci. Mantiene in sospensione le farciture in pezzi (gocce di cioccolato, Paradise Cresco, ecc.). Può essere farcito a piacere.

**Plus prodotto**

- ELEVATO VOLUME DOPO LA COTTURA
- SEMPLICE E PERSONALIZZABILE
- SOFFICITÀ

**PER UNA TEGLIA 60X40 CM****1200 g Bon Vanill**

600 g olio di semi

700 g uova intere

Montare gli ingredienti in planetaria con frusta a palla a media velocità per 3 min. Colare negli stampi precedentemente unti con Formstac e cuocere a 180°C per 30 min. (con valvola e tiraggio dell'aria chiusi per i primi 15 min.)

**B289.V1****BONYOGURT****Sacco 15kg x 1**

Preparato in polvere con yogurt per cakes e dolci da forno. Ideale per la preparazione di cake, muffins, ciambelle, torte con frutta, tortine, mignon, monoporzioni, tranci.

**Plus prodotto**

- SI PREPARA SOLO CON ACQUA E OLIO
- CON YOGURT MAGRO IN POLVERE
- MANTIENE IN SOSPENSIONE LE FARCITURE IN PEZZI

**RICETTA BASE****1000 g Bonyogurt**

400 g olio di semi

500 g acqua

Montare con frusta a farfalla tutti gli ingredienti per 3/4 minuti a media velocità. Versare negli stampi precedentemente unti con apposito staccante e cuocere a 170°/175°C per circa 40/45 minuti (temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno).

# Preparati per cake e dolci da forno

## P031.V1 MARGHERITA

Sacco 15kg x 1

Preparato in polvere per cake e dolci da forno. Ideale per la preparazione di plum-cake, cake, muffins, torte con frutta, ampolenta, pandarancio, frangipane, dolci di ricotta - nocciole - mandorla, ciambelle, granella di frolla, sbrisolona, biscotteria, brasiliane, pan del pescatore, tortine, mignon, monoporzioni, tranci, ecc.

### Plus prodotto

- VELOCE E VERSATILE
- PERSONALIZZABILE
- ELEVATO VOLUME DOPO LA COTTURA



### PER PLUMCAKE CLASSICO

1000 g **Margherita**  
450/500 g burro morbido  
500 g uova intere

Montare con frusta a farfalla tutti gli ingredienti per pochi minuti. Versare negli stampi e cuocere a 180°C per circa 40-45 minuti.

N.B. Nelle forme da 1 litro pesare 400/500 g di pasta.

## E283.V1 MARGHERITA GLUTEN FREE

Sacchetto 1kg x 5

Preparato in polvere gluten free per cakes e dolci da forno. Ideale per la preparazione di plumcake, cake, frangipane, muffins, ciambelle, torte con frutta, tortine, mignon, monoporzioni, tranci, biscotteria.

### Plus prodotto

- SENZA GLUTINE
- SEMPLICE, VELOCE E VERSATILE
- ELEVATO VOLUME DOPO LA COTTURA



### RICETTA

1000 g **Margherita G.F.**  
350/400 g burro/margarina  
500 g uova intere

Versare tutti gli ingredienti in planetaria e montare con frusta a farfalla per circa 3 minuti a velocità media. Versare negli stampi precedentemente unti con apposito staccante e cuocere a 175/180 °C ca. per circa 40-45 min.

N.B. nelle forme da 1L pesare 450/500 g di pasta.

## P117.V1 MUFFIN SOFT

Cartone 10kg x 1

Preparato in polvere per pasticceria. Ideale per la preparazione di muffins semplici, con frutta e farciture in pezzi (gocce di cioccolato, Paradise Cresco, ecc.). Per ciambelle decorate con frutta da cuocere nelle classiche forme.

### Plus prodotto

- OTTIMO SVILUPPO • SEMPLICE E VELOCE
- PERSONALIZZABILE



### RICETTA

1000 g **Muffin Soft**  
550 g uova  
500 g olio di semi  
100 g acqua

Mettere tutti gli ingredienti in planetaria e montare a bassa velocità per 3 minuti. Versare negli appositi stampi e cuocere a circa 190°C (20-25 minuti per stampi da 60 g o 35-40 minuti per stampi da 110 g)

## B012.V1 SACHER MIX

Cartone 10kg x 1

Preparato in polvere per base torta Sacher. Ideale per realizzare torte, tranci, monoporzioni, ecc. con l'impasto Sacher.

### Plus prodotto

- GUSTO INTENSO E CARATTERISTICO
- SEMPLICE E VELOCE DA REALIZZARE



PER 4 TORTE Ø 26 CM:  
1800 g **Sacher Mix**  
800 g uova intere  
130 g acqua

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a forte velocità con frusta a palla per circa 6 minuti. Cottura 180°C per 50 minuti circa.

# Preparati per lievitati dolci e salati

## P699.V1 CRE-L PLUS

Sacco 15kg x 1

Preparato in polvere per lievitati dolci. Ideale per la preparazione di paste lievitate tipo brioches, croissant, veneziane, trecce, focacce dolci, panfrutto, panini, danesi, girelle, kranz, ecc.

### Plus prodotto

- VELOCE E PERFORMANTE
- MOLTO VERSATILE



#### PER CROISSANT/PASTA DANESA

1000 g Cre-L Plus

400/450 g acqua

30/40 g lievito di birra

300 g margarina per sfoglia o burro

Impastare i primi 3 ingredienti fino ad ottenere una massa liscia ed omogenea, lasciare riposare l'impasto per circa 40 min. in frigorifero. Stendere l'impasto e sistemare su una metà la margarina o il burro per la sfoglia non freddi. Coprire e dare due pieghe a quattro, o tre pieghe a tre, o come d'abitudine. Stendere la pasta e formare le pezzature. Lasciare lievitare. Mettere per 10 min. a temperatura ambiente prima di infornare. Lucidare e guarnire a piacere prima di cuocere come d'abitudine.

## P701.V1 CRE-S PLUS

Sacco 15kg x 1

Preparato in polvere per lievitati salati. Ideale per la preparazione di croissant salati, focacce, pizzette, pizze, panini al latte, sandwich, panettone salato, pan carrè, snack, grissini, sfogliata, maritzozzi, ecc.

### Plus prodotto

- VELOCE E PERFORMANTE
- MOLTO VERSATILE



#### PER CROISSANT SALATI:

1000 g Cre-S Plus

30/50 g lievito di birra

450 g acqua

300 g burro per sfoglia o margarina

Impastare Cre-S Plus, lievito e acqua fino ad ottenere una massa liscia ed asciutta. Lasciare quindi riposare in frigorifero per ca. 40 minuti. Stendere la pasta e posizionare il burro o la margarina non freddi. Dare due pieghe a quattro o tre pieghe a tre o come di consueto. Formare i croissant. A piena lievitazione cuocere a 200°C per ca. 15-20 minuti.

## R140.V2 LIEVITO NATURALE IN POLVERE

Sacchetto 1kg x 5

Lievito madre naturale in polvere per impasti lievitati. Ideale per prodotti da forno in genere in cui sia necessario lievito naturale. Conferisce al prodotto finito gusto, sviluppo e alveolatura.

### Plus prodotto

- LIEVITO MADRE IN POLVERE INATTIVO
- MIGLIORA SAPORE, FRAGRANZA E DIGERIBILITÀ DEI LIEVITATI
- CONFERISCE SVILUPPO E ALVEOLATURA



#### PER CROISSANT

30/50 g Lievito Naturale

1000 g farina

q.b. lievito di birra

secondo necessità

L'impiego del Lievito Naturale è in funzione alla tipologia di lavorazione voluta. Miscelare a secco il Lievito Naturale con la farina ed aggiungere agli ingredienti della ricetta.

## P750.V1 MIX ONE

Sacco 15kg x 1

Preparato in polvere per Panettone, Colomba, Pandoro. Ideale anche per la preparazione di torta di Rose, Pan dolce genovese, Gubana, Bisciola valtellinese e lievitati in generale che richiedano lunghe fermentazioni.

### Plus prodotto

- CON MATERIE PRIME
- PERFETTAMENTE BILANCIATE
- SVILUPPO, AROMA E
- SHELF-LIFE INEGUAGLIABILI
- OTTIMA STRUTTURA



#### PER PANETTONE

VISITA IL NOSTRO CANALE YOUTUBE

## B279.V1 MIX ONE NATURE

Sacco 15kg x 1

Preparato in polvere Clean Label per Panettone, Colomba, Pandoro. Adatto anche per lievitati da ricorrenza vegani e senza lattosio.

### Plus prodotto

- MIX CLEAN LABEL, SENZA EMULSIONANTI
- E ALTRI ADDITIVI
- CON MATERIE PRIME PERFETTAMENTE BILANCIATE
- CON AROMA NATURALE



#### PER PANETTONE

VISITA IL NOSTRO CANALE YOUTUBE

# Preparati per lievitati dolci e salati

## R225.V1 READY CROI

Sacco 10kg x 1

Preparato in polvere per Croissant, Brioches e lievitati dolci. Ideale per paste lievitate tipo brioches, croissants, veneziane, treccine, savaren, ecc.

### Plus prodotto

- PRODOTTO COMPLETO E VERSATILE
- STRUTTURA AREATA E LEGGERA
- TEMPI DI RIPOSO CORTI E RISULTATO COSTANTE



#### PER CROISSANT:

1000 g Ready Croi

400 g acqua

30-40 g lievito di birra

#### PER LAMINARE:

300 g di burro o margarina per kg di impasto

Impastare Ready Croi, lievito e acqua fino ad ottenere un impasto liscio e setoso; lasciar riposare per circa 15 min. Stendere la pasta, porre al centro la margarina spianata (o il burro) e ripiegare la pasta su di essa chiudendo sui bordi. Sfogliare dando tre pieghe a tre (per una maggiore sfogliatura, una a tre e una a quattro). Lasciar riposare 5 min. Stendere l'impasto ad una altezza di circa 3 mm, tagliare e formare. Lasciare lievitare per circa 80/90 min. ad una temperatura di circa 28-30°C con umidità relativa dell'80%. Inforare a 180°C per circa 18/20 min. (il tempo di cottura è riferito ad una pezzatura di 75/80 g). Temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno.

# Preparati per bignè e fritti

## B247.V1 BRAUN'S QUARKBALLCHEN

Sacco 15kg x 1

Preparato in polvere ideale per la preparazione di castagnole, ciambelle, zeppole, frittelle, frittelle alla ricotta, al riso, alle mele, ecc.

### Plus prodotto

- CON FORMAGGIO QUARK MAGRO
- ASSORBE POCHISSIMO OLIO IN COTTURA
- MANTIENE BENE LA FORMA



#### RICETTA

1000 g Braun's Quarkballchen

1200 g acqua a temp. ambiente

Impastare in planetaria attrezzata con frusta a foglia per 2-3 min. a media velocità, finché l'impasto risulti essere liscio. Lasciar riposare coperto per 10 minuti. Con un porzionatore da gelato colare nell'olio. Friggere a circa 165/175°C per circa 10 minuti. Girare frequentemente durante la frittura. Dopo cottura, ancora calde, girare nello zucchero. Se desiderato farcire le frittelle con crema pasticcera fresca. N.B. Si consiglia di aromatizzare la massa con circa 10 g di Cresco Aroma Limone, Arancio o Vaniglia.

## B101.V2 NUVOLA PLUS

Sacco 15kg x 1

Preparato in polvere ideale per la preparazione di krapfen, bomboloni e dolci tipici di Carnevale.

### Plus prodotto

- BUONO SVILUPPO
- POROSITÀ UNIFORME
- STRUTTURA AREATA



#### RICETTA

1000 g Nuvola Plus

200 g uova intere

250/275 g acqua fredda

60/70 g lievito di birra

Impastare gli ingredienti nella spirale per 2 min. in prima velocità e 6 in seconda. Temperatura ideale dell'impasto 25-28°C. Senza riposo preparare i panetti da 1200 g e lasciare lievitare per circa 15 minuti. Nella spezzatrice arrotondatrice formare i Krapfen. A piena lievitazione in cella umida, togliere e lasciare riposare per la formazione della pelle per circa 10 minuti prima di friggere. Temperatura dell'olio 170-175°C. Cuocere senza coperchio.

## R127.V1 PRONTO BIGNÈ

Sacco 10kg x 1

Preparato completo in polvere per bignè. Ideale per la preparazione di bignè ed éclairs, dischi di bignè per torte.

### Plus prodotto

- SEMPLICE E VELOCE DA REALIZZARE
- OTTIMO SVILUPPO



#### PER BIGNÈ/ÉCLAIRS

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 tra i 190-210°C, con valvola e tiraggio dell'aria aperti per 20-25 min. in base alle pizzature.

## B249.V1 SPRITZQUICK

Sacco 15kg x 1

Preparato completo in polvere. Ideale per la preparazione di frittelle, ciambelle, zeppole, frittelle alla ricotta, al riso, alle mele, ecc.

### Plus prodotto

- ASSORBE POCHISSIMO OLIO IN COTTURA
- STRUTTURA VUOTA E AREATA
- MANTIENE BENE LA FORMA



#### PER FRITTELLE E FRITTELLE FARcite

1000 g Spritzquick

2000 g acqua ca. 20°C

Impastare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a farfalla per 2 minuti a media velocità. Lasciare riposare l'impasto per 20 minuti. Colare e friggere a 170-180°C per 7 minuti. Farcire a piacere.

#### PER COLATRICI AUTOMATICHE

1000 g Spritzquick

2200 g acqua 20°C

# American Bakery

## B287.V2 AMERICAN MUFFIN

Sacco 15kg x 1

Preparato in polvere per muffins semplici, con frutta e farciture in pezzi.

### Plus prodotto

- MANTIENE IN SOSPENSIONE LE FARCITURE IN PEZZI
- IL MUFFIN PUÒ ESSERE CONGELATO
- STRUTTURA SOFFICE ED ELASTICA



### RICETTA BASE

1000 g **American Muffin**

400 g uova

450 g olio di semi

250 g acqua

Mettere tutti gli ingredienti in planetaria e montare a bassa velocità per 3 minuti. Versare negli appositi stampi e cuocere a circa 190°C (20-25 minuti per stampi da 60 g o 35-40 minuti per stampi da 110 g).

## B288.V2 AMERICAN MUFFIN SCHOKO

Sacco 15kg x 1

Preparato in polvere per muffins al cioccolato.

### Plus prodotto

- MANTIENE IN SOSPENSIONE LE FARCITURE IN PEZZI
- IL MUFFIN PUÒ ESSERE CONGELATO
- CON 7% DI CIOCCOLATO



### RICETTA BASE

1000 g **American Muffin Schoko**

550 g uova

500 g olio di semi

200 g acqua

Mettere tutti gli ingredienti in planetaria e montare a bassa velocità per 3 minuti. Versare negli appositi stampi e cuocere a circa 190°C (20/25 minuti per stampi da 60 g o 35/40 minuti per stampi da 110 g).

# Specialità (altri prodotti da forno)

## B009.V1 BIENEX

Sacchetto 0,6kg x 12

## B009.V3 BIENEX

Cartone 10kg x 1

Preparato in polvere per croccante. Ideale per la preparazione di croccante, barrette, ecc. con nocciole, mandorle, cereali soffiati, fiocchi di cereali, cacao, caffè in polvere, panna in polvere, ecc. Può essere modellato per la realizzazione di composizioni varie.

### Plus prodotto

- OTTIMO GUSTO
- OTTIMA CROCCANTEZZA
- SEMPLICE E VELOCE



### RICETTA

300 g **Biex**

150 g scaglie o filetti di mandorle

Mescolare a secco il Bienex con le mandorle, stendere in modo uniforme negli anelli o sulla teglia federati e cuocere direttamente. Temperatura di cottura: 200°C. Tempo di cottura: 5-8 min.

## B233.V1 CHEESEQUICK

Cartone 5kg x 1

Preparato in polvere per Swiss e American Cheesecake e torte. Ideale anche per la preparazione di dolci allo yogurt o al formaggio (mascarpone, ricotta, formaggio spalmabile, ecc.)

### Plus prodotto

- UTILIZZO A FREDDO
- CON FORMAGGIO QUARK LEGGERO
- MONTATA STABILE E LEGGERA



### RICETTA

500 g **Cheesequick**

50-150 g zucchero

500 g acqua

850 g formaggio cremoso

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.

## P003.V1 COCCO BELLO

Sacchetto 1kg x 5

Preparato in polvere per pasticceria al cocco. Ideale per la preparazione di biscotteria artigianale, crostate di frutta con cocco, torte e cake al cocco, tranci al cocco e cioccolato.

### Plus prodotto

- RICCO DI COCCO
- FRESCHEZZA OTTIMALE NEL TEMPO
- SEMPLICE E VELOCE



### PER BISCOTTATI AL COCCO

1000 g **Cocco Bell**

250 g acqua a 30°

Mescolare il preparato con l'acqua in planetaria con frusta a farfalla a bassa velocità. Lasciare riposare l'impasto per 20 - 30 minuti. Colare la massa su teglia o su carta. Cuocere a 180/200°C con platea al minimo.

# Specialità (altri prodotti da forno)

## P001.V1 CREMOVO

Preparato in polvere per farcitura da forno alla crema. Da utilizzare nei dolci da forno come copertura finale o come farcitura abbinato alla frutta fresca, alla frutta sciropata, a confetture, ecc.

### Plus prodotto

- PREPARAZIONE FACILE, VELOCE, INSTANTANEA
- GUSTO PERSONALIZZABILE
- STABILE AL TAGLIO



### RICETTA

400 g **Cremovo**  
600 g acqua

Stemperare il preparato in acqua e far riposare la crema ottenuta per circa 10 minuti prima dell'utilizzo. Foderare con pasta frolla le tortiere. Farcire a piacere con frutta fresca, sciropata, visciole, ecc. Versare la crema ottenuta sulla frutta senza coprirla completamente. Cuocere a 200°C per circa 30 - 40 minuti.

**Sacchetto 1kg x 10**

## P678.V1 MIX CREPES DOLCI

Preparato in polvere per crepes dolci. Ideale per la preparazione di crêpes dolci in pasticceria, nella ristorazione collettiva, ecc. Congelabile per un utilizzo successivo.

### Plus prodotto

- SEMPLICE E VELOCE
- STRUTTURA UNIFORME ED ELASTICA
- PERSONALIZZABILE



### RICETTA

1000 g **Mix Crepes Dolci**  
1000 g acqua fredda

Diluire il preparato nell'acqua. Cuocere sulla piastra.

**Sacchetto 1kg x 5**

## B028.V2 OVOSIL

**Sacchetto 0,6kg x 5**

Preparato in polvere per spumiglie, meringhe, ecc. Ideale per la preparazione di tutti gli impasti con presenza di albumi montati.

### Plus prodotto

- CON ALBUME IN POLVERE
- FACILE E VELOCE
- MONTATA STABILE E LEGGERA



### PER MERINGA

1000 g acqua tiepida (25-35°C)  
80/100 g **Ovosil**  
2000 g zucchero

Montare in planetaria con frusta a palla a forte velocità per 6 min. È importante che il recipiente e la frusta siano senza tracce di grasso.

## P100.V1 PREMIX GHIACCIA

**Sacchetto 1kg x 5**

Preparato in polvere per la ghiaccia di prodotti da forno. Ideale per la preparazione di ghiaccia per Panettoni, Colombe, focacce, brioches, ecc. Per decorazione di bigné, pasta sfoglia. Per farcitura e glassatura di biscotti di frolla. Per la preparazione di "brutti e buoni".

### Plus prodotto

- AROMATIZZATO
- SEMPLICE E VELOCE
- NON RICHIENDE ALBUME FRESCO



### RICETTA

1000 g **Premix Ghiaccia**  
200/250 g acqua fredda

Mescolare il preparato con l'acqua in planetaria e montare con frusta a palla. Applicare sui dolci lievitati con sacchetto e bocchetta. N.B. La quantità di acqua determina una ghiaccia più o meno morbida da colare o spalmare.

## B068.V1 RICOTTO

**Cartone 10kg x 1**

Preparato in polvere per dolci al formaggio. Ideale per realizzare creme al formaggio da cuocere in forno e per torte alla ricotta, allo yogurt, ecc.

### Plus prodotto

- STRUTTURA CREMOSA ANCHE DOPO LA COTTURA
- PERSONALIZZABILE
- RESISTENTE ALLA CONGELAZIONE



### PER 6-8 TORTE DI RICOTTA Ø 18 CM - H 5CM

600 g **Ricotto**  
2000 g ricotta  
500 g uova  
700 g acqua  
300 g zucchero  
700 g panna già montata

Montare in planetaria per pochi minuti. Aggiugere la panna e incorporare. Versare la massa negli anelli foderati di frolla semicotta. Cuocere a 200°C forno calante a 170°C. Tempo di cottura totale 35-40 minuti circa.

# Prodotti complementari

## R007.V9 AGRANO (600 ML)

Bomboletta 1 x 6

Spray staccante. Ideale per teglie, stampi, padelle per prodotti di pasticceria, panetteria, ecc. Coadiuvante tecnologico ad uso professionale.

### Plus prodotto

- MANTIENE PULITA LA SUPERFICIE DELLO STAMPO DOPO LA COTTURA
- NON IRRANCIDISCE
- NON ALTERA IL SAPORE DEL PRODOTTO COTTO



### DOSAGGIO INDICATIVO

Q.B.

Agitare bene prima dell'uso. Tenere in posizione verticale e spruzzare uno strato sottile ed omogeneo sulla superficie da ungere.

## R016.V1 BRILLO (400 ML)

Bomboletta 1 x 12

Gomma lacca lucidante spray per alimenti. Ideale per il trattamento in superficie di alimenti per i quali ne è consentito l'impiego.

### Plus prodotto

- PROTEGGE LE PREPARAZIONI DALL'UMIDITÀ
- ADATTO ANCHE COME FISSANTE PER COLORANTI IN POLVERE SU CIOCCOLATO
- INODORE



### DOSAGGIO INDICATIVO

Q.B.

Agitare bene la bombola prima dell'uso. Spruzzare uno strato sottile ed omogeneo a 25-30 cm dalla superficie con movimento rotatorio senza gocciolare.

## R007.A1 FORMSTAC (400 ML)

Bomboletta 1 x 12

Staccante spray per forme. Ideale per teglie, stampi, padelle per prodotti di pasticceria, panetteria, ecc. Coadiuvante tecnologico ad uso professionale. Mantiene pulita la superficie della teglia, stampo, ecc. dopo la cottura. Rappresenta un sistema di preparazione igienico e veloce senza problemi di irrancidimento. Non altera il sapore del prodotto cotto.

### Plus prodotto

- MANTIENE PULITA LA SUPERFICIE DELLO STAMPO DOPO LA COTTURA
- NON IRRANCIDISCE
- NON ALTERA IL SAPORE DEL PRODOTTO COTTO



### DOSAGGIO INDICATIVO

Q.B.

Agitare bene prima dell'uso. Spruzzare uno strato sottile ed omogeneo a 25-30 cm dalla superficie. In caso di non fuoriuscita del prodotto, lavare l'ugello con acqua calda.

## P086.V1 KOBI

Sacchetto 1kg x 5

Preparato in polvere per addensare creme da farcitura, toppings per pizza, succhi e polpa di frutta per farciture, ripieni di frutta, mousse salate, ecc. Ideale come isolante per le torte di frutta, come stabilizzante per ripieni di mela e frutta congelata.

### Plus prodotto

- ADDENSANTE A FREDDO
- RESISTENTE ALLA COTTURA E ALLA CONGELAZIONE
- STABILE ALLA SINERESI



### PER SUCCHI

100/130 g Kobi  
200/300 g zucchero  
1000 g succo

### PER POMODORO

100 g Kobi  
3000 g passata  
di pomodoro  
q.b. sale

Mescolare il Kobi con lo zucchero o il sale, quindi mescolare al succo o alla passata di pomodoro.

## P018.V1 LEVIBOND

Sacchetto 1kg x 5

Agente lievitante in polvere per pasticceria. Ideale per tutta la pasticceria in generale in cui sia necessario lievito chimico.

### Plus prodotto

- AGENTE LIEVITANTE
- PERFETTO E COSTANTE SVILUPPO DEI PRODOTTI
- ADATTO ALLE MONTATE DI PLUMCAKE E FROLLO



### DOSAGGIO INDICATIVO

10/15 g per 500 g di farina

Miscelare a secco il Levibond con la farina ed aggiungere agli ingredienti della ricetta voluta.

# Prodotti complementari

## P043.V1 MORBIT

Tanica 14kg x 1

Sciropo con funzione edulcorante ed umidificante. Ideale per prodotti dolciari da forno a lievitazione naturale (brioche) o con lievito chimico; per biscotteria in genere; per ripieni di pralineria e pasta di mandorle. Ideale anche per frutta Martorana, panna montata, ecc. Aumenta l'acqua legata nel prodotto dolciario conferendo una maggiore stabilità del prodotto alla disidratazione (perdita di umidità) con conseguente conservazione della fragranza del prodotto finito.

### Plus prodotto

- FUNZIONE DOLCIFICANTE
- CONFERISCE UNA MAGGIORE STABILITÀ DEL PRODOTTO ALLA DISIDRATAZIONE (PERDITA DI UMIDITÀ) CON CONSEGUENTE CONSERVAZIONE DELLA FRAGANZA DEL PRODOTTO FINITO.



### DOSAGGIO INDICATIVO

25 - 30% IN SOSTITUZIONE ALLO ZUCCHERO

Sostituire la quantità di zucchero desiderata in base alla tipologia di lavorazione voluta. Aggiungere il Morbit e lavorare come di consueto.

# Emulsionanti e miglioratori

## A012.V1 AROFROST

Sacco 8kg x 1

Miglioratore in polvere per paste lievitate. Ideale per impasti di pane, pane in cassetta, paste danesi, paste brioche, panettone, etc. Per lievitati da cuocere subito, per lievitati da conservare e cuocere giorno per giorno, per lievitati da congelare e cuocere a distanza di mesi.

### Plus prodotto

- MIGLIORA VOLUME E STRUTTURA
- PROLUNGA LA FRESCHEZZA
- RIDUCE I TEMPI DI LIEVITAZIONE



### DOSAGGIO INDICATIVO

- 1% sul peso della farina per impasti pronti all'uso
- 2-3% sul peso della farina per impasti da congelare

## A011.V1 JILK

Secchio 5kg x 1

Emulsionante in pasta per pasticceria. Ideale per paste montate (Pan di Spagna, cake, etc.), paste frolle (rende la pasta più plastica e omogenea), paste lievitate (impasto più liscio, miglior freschezza).

### Plus prodotto

- AUMENTA LA FRESCHEZZA DEL PRODOTTO FINITO
- SIA PER PRODOTTI DA FORNO, SIA A FREDDO
- CONFERISCE MAGGIORE OMOGENEITÀ AGLI IMPASTI



### DOSAGGIO INDICATIVO

3% sulla massa totale

## A027.V1 SUPER JILK

Secchio 5kg x 1

Emulsionante in pasta per pasticceria. Ideale per paste montate (Pan di Spagna, Cake, etc.), paste frolle (rende la pasta più plastica e omogenea), paste lievitate (impasto più liscio, miglior freschezza).

### Plus prodotto

- AUMENTA LA FRESCHEZZA DEL PRODOTTO FINITO
- AIUTA E VELOCIZZA LE PREPARAZIONI MONTATE



### DOSAGGIO INDICATIVO

2% sulla massa totale



# Paste di mandorla

## L018.V1 AMANDALINE

Secchio 12kg x 1

Preparato in pasta per petit four, farcitura di torte e copertura basi per torta delizia, pronto all'uso. Ideale anche per biscotteria, pasticceria da tè e pralineria. Con il 32% di mandorle.

### Plus prodotto

- 32% DI MANDORLE
- NON CONTIENE ADDITIVI E CONSERVANTI
- GUSTO TIPICO DELLA MANDORLA DOLCE



### PER PETIT FOURS

Q.b.

Colare la pasta sulle teglie nelle forme desiderate. Lasciare riposare per circa 12 ore. Cuocere a 220° C per circa 15 minuti.

## L003.V1 BASE MARZAPANE BITTER 50

Cartone 12,5kg x 1

Base in pasta per marzapane per petit four, pasticceria da tè e torte delizia. Ideale anche per biscotteria, pralineria e farcitura. Con il 27% di armelline e il 25% di mandorle.

### Plus prodotto

- 27% DI ARMELLINE E 25% DI MANDORLE
- GUSTO TIPICO DELLA MANDORLA AMARA
- NON CONTIENE ADDITIVI NÉ CONSERVANTI



### RICETTA

1000 g **Base Marzapane Bitter 50**

350/800 g zucchero

200/250 g albumi

50 g miele

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a foglia o gancio. Colare la pasta nelle forme desiderate. Lasciare riposare durante la notte e cuocere a 220° - 230° C per pochi minuti. Per la lavorazione a crudo: aggiungere zucchero a velo in quantità variabili per ripieni, praline, frutta martorana o pasta mandorla per decorazione.

## L002.V1 BASE MARZAPANE ITALIA

Cartone 12,5kg x 1

Base in pasta per marzapane per petit four, pasticceria da tè e torte delizia. Ideale anche per torte, pralineria e farcitura. Con il 52% di mandorle.

### Plus prodotto

- 52% DI MANDORLE DOLCI MEDITERRANEE
- GUSTO TIPICO DELLA MANDORLA DOLCE
- NON CONTIENE ADDITIVI NÉ CONSERVANTI



### RICETTA

1000 g **Base Marzapane Italia**

350/800 g zucchero

200/250 g albumi

50 g miele

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a foglia o gancio. Colare la pasta nelle forme desiderate. Lasciare riposare durante la notte e cuocere a 220° - 230° C per pochi minuti.

## L023.V1 BASE MARZAPANE STANDARD

Cartone 12,5kg x 1

Base in pasta per marzapane per petit four, pasticceria da tè e dolci tradizionali. Ideale anche per torte, biscotteria, torta delizia, farcitura, pralineria. ecc. Con il 52% di mandorle.

### Plus prodotto

- 52% DI MANDORLE
- GUSTO TIPICO DELLA MANDORLA DOLCE
- NON CONTIENE ADDITIVI NÉ CONSERVANTI



### RICETTA

1000 g **Base Marzapane Standard**

350/800 g zucchero

200/250 g albumi

50 g miele

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a foglia o gancio. Colare la pasta nelle forme desiderate. Lasciare riposare durante la notte e cuocere a 220° - 230° C per pochi minuti.

## L001.V1 BASE PERSIPANE

Cartone 12,5kg x 1

Base in pasta per marzapane per petit fours, pasticceria da tè e torta delizia. Ideale anche per torte, biscotteria, farcitura, pralineria, ecc. Con il 50% di armelline.

### Plus prodotto

- 50% DI ARMELLINE
- NON CONTIENE ADDITIVI NÉ CONSERVANTI



### RICETTA

1000 g **Base Persipane**

350/800 g zucchero

200/250 g albumi

50 g miele

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a foglia o gancio. Colare la pasta nelle forme desiderate. Lasciare riposare durante la notte e cuocere a 220° - 230° C per pochi minuti.



# Paste di mandorla

**L015.V2**

**MARZAPANE MOD**

**Cartone 5kg (5 panetti x 1kg)**

Marzapane da modellare per lavorazioni a crudo. Ideale per modellaggio di animaletti e frutta di marzapane. Per pralineria e farcitura di noci, datteri, ecc. Per copertura di torte e dolci tipici. Con il 35% di mandorle.

**Plus prodotto**

- 35% DI MANDORLE
- SI MANTIENE MORBIDO NEL TEMPO
- IDEALE PER MODELLARE GRAZIE ALLA SUA PLASTICITÀ



**DOSAGGIO INDICATIVO**

Q.b.

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a foglia o gancio. Colare la pasta nelle forme desiderate. Lasciare riposare durante la notte e cuocere a 220° - 230° C per pochi minuti.

**L028.V1**

**MARZAPANE PASTA REALE**

**Cartone 12,5kg x 1**

Marzapane pronto all'uso. Ideale per la preparazione di petit four, torte, biscotteria, pasticceria da tè, torta delizia ecc. Ideale anche per pralineria e farcitura. Con il 26% di mandorle.

**Plus prodotto**

- 26% DI MANDORLE MEDITERRANEE
- GUSTO TIPICO DELLA MANDORLA
- NON CONTIENE ADDITIVI NÉ CONSERVANTI



**DOSAGGIO INDICATIVO**

Q.b.

# Paste di mandorla

**R001.V1**

**MANDOLPAN**

**Cartone 15kg x 1**

Pasta al gusto di mandorla per pasticceria. Per la preparazione di biscotteria (Amaretti, Ricciarelli, Petit four, Amaretti morbidi e secchi, Baci di dama, Ricci Del Sud, Cuore Di Amarena, Maddalene, Fave Dei Morti, Mandorla Rustica). Per la preparazione di torte (Ciambelle Frangipane, Torta Pizzicotto, Torta Delizia, Fior Di Mandorla, Caprese, Torta cioccolato e marzapane, Frangipane). In gelateria per la preparazione di granite e semifreddi.

**Plus prodotto**

- OTTIMO SOSTITUTO DELLA PASTA DI MANDORLE
- MISCELABILE CON "BASE MARZAPANE"



**DOSAGGIO INDICATIVO**

Q.b.



**Mandorle**

**L030.V1**

**MANDORLE A SCAGLIE**

**Cartone 12,5kg (6,25kg x 2)**

Mandorle a scaglie da includere in impasti da forno. Ideale per cestini di croccante, per decorazione ante e post forno di pasticceria e decorazione per gelateria.

**Plus prodotto**

- PRONTE ALL'USO



**DOSAGGIO INDICATIVO**

Q.b.





# Creme

Prodotti nati per semplificare la preparazione di creme a freddo e a caldo, a cui si aggiungono creme pronte all'uso disponibili in vari gusti per farciture di brioches e molto altre tipologie.

# Preparati per creme istantanee a freddo

## P070.V1 CREM

Sacco 15kg x 1

Preparato in polvere per crema dessert di latte a freddo. Ideale per farciture, torte di frutta, dolci da forno, crostate, fagottini, sfoglia alla crema, ecc. Può essere personalizzata con: limone, vaniglia, cacao, caffè, panna montata, chantilly, ecc. Per creme da congelare e chantilly, bavaresi in combinazione con la panna e salse di crema da versare.

### Plus prodotto

- PERSONALIZZABILE



### RICETTA

350/400 g **Crem**

1000 g acqua o latte

Sbattere la crema per alcuni minuti con la frusta o in planetaria fino ad ottenere la consistenza ideale. N.B. La crema è idonea per la realizzazione di dolci da forno e da congelare.

## E340.V1 KE

Sacco 10kg x 1

Preparato in polvere per crema di pasticceria a freddo. Ideale per farciture, torte alla frutta, dolci da forno, crostate, fagottini, sfoglia alla crema. Per creme da congelare e chantilly, bavaresi in combinazione con la panna e salse di crema da versare. La crema ottenuta è resistente alla cottura e congelabile.

### Plus prodotto

- COLOR GIALLO TUORLO
- STRUTTURA LISCIA E LUCIDA
- RESISTENTE ALLA COTTURA E CONGELABILE
- RICCA DI LATTE



### RICETTA

400 g **KE**

1000 g acqua

Con latte:

350 g **KE**

1000 g latte

Versare il mix nell'acqua/latte. Lavorare energicamente con la frusta o in planetaria alla massima velocità per alcuni minuti. Lasciare riposare per 3-4 minuti e rimescolare per ottenere una struttura liscia ed omogenea.

## R152.V1 KI

Sacco 10kg x 1

Preparato in polvere per crema di pasticceria. Preparazione a freddo. Ideale per farciture, torte di frutta, dolci da forno, crostate, fagottini, sfoglia alla crema, ecc. Può essere personalizzata con: limone, vaniglia, cacao, caffè, panna montata, chantilly, ecc. Per creme da congelare e chantilly, bavaresi in combinazione con la panna e salse di crema da versare.

### Plus prodotto

- INDICATO PER CREMA PASTICCERA
- AROMATIZZABILE
- STABILE IN COTTURA E IN CONGELAZIONE



### RICETTA

400 g **KI**

1000 g acqua

Con latte:

350 g **KI**

1000 g latte

Sbattere la crema per 2 minuti in planetaria con frusta a palla a massima velocità fino ad ottenere la consistenza ideale. La crema ottenuta è idonea per la realizzazione di dolci da forno e da congelare.

## R012.V1 KLK

Sacco 10kg x 1

Preparato in polvere per crema di pasticceria. Preparazione a freddo. Ideale per farciture di torte alla frutta, dolci da forno, crostate, fagottini, sfoglia, ecc. Per creme da congelare, chantilly, bavaresi, in combinazione con la panna e salse di crema da versare. Può essere aromatizzato a piacere. Stabile alla congelazione e alla cottura.

### Plus prodotto

- PER CREMA DAL GUSTO DELICATO E PULITO
- STABILE IN COTTURA E IN CONGELAZIONE



### RICETTA

400 g **KLK**

1000 g acqua

Con latte:

350 g **KLK**

1000 g latte

Sbattere gli ingredienti per 2 minuti in planetaria con frusta a palla a forte velocità. Per crema resistente alla cottura si consiglia un dosaggio di 400 g/litro acqua.

# Preparati per creme a caldo

## P033.V1 CREMÒ

Sacco 15kg x 1

Preparato in polvere per crema a caldo. Ideale per la preparazione di crema pasticcera per pastorizzatori o preparazioni tradizionali.

### Plus prodotto

- MISCELA DI AMIDI CON STABILIZZANTI
- CREMA PIÙ LISCIA E STABILE
- EVITA LA SINERESI



### RICETTA

80/100 g **Cremò**

1000 g latte

350 g zucchero

q.b. tuorlo d'uovo

Procedere come per la crema tradizionale.

# Preparati per creme a caldo

## P142.V1 VELVET PASTICCERA

**Sacchetto 1kg x 5**

Preparato in polvere per crema. Ideale per la preparazione di crema pasticcera a caldo per pastORIZZATORI o preparazioni tradizionali.

### Plus prodotto

- SI OTTIENE UNA CREMA SPALMABILE E VELLUTATA
- AUMENTA LA SUA CONSERVABILITÀ
- STRUTTURA FINE E CREMOSITÀ PROLUNGATA NEL TEMPO



### RICETTA

100 g **Velvet Pasticcera**  
900 g acqua  
130 g amido  
400 g zucchero  
n.2 tuorli d'uovo (facoltativi per una crema più ricca)

Sciogliere il mix premiscelato con l'amido e lo zucchero nell'acqua (aggiungere i tuorli per la ricetta più ricca), portare a bollire mantenendo mescolata la massa fino a che la crema si è addensata.

creme

# Creme pronte all'uso

## E331.V2 BRAUNCREM CARAMEL SALÉ

**Secchiello 3kg x 2**

Crema pronta all'uso, gusto caramello salato, con consistenza e dolcezza tipica della crema artigianale. Ideale per farciture, torte di frutta, dolci da forno, crostate, fagottini, sfoglia alla crema. Per creme da congelare, chantilly, bavaresi in combinazione con la panna e salse di crema da versare.

### Plus prodotto

- CON IL 20% DI ZUCCHERO CARAMELLIZZATO E "FLEUR DE SEL DE LA CAMARGUE"
- GUSTO PIENO E RICCO
- STABILE ALLA COTTURA E ALLA CONGELAZIONE



Dosaggio a piacere

## E329.V1 BRAUNCREM CHOCOLATE

**Secchio 6kg x 2**

Crema pronta all'uso, gusto cioccolato, consistenza e dolcezza tipica della crema artigianale. Ideale per farciture, torte di frutta, dolci da forno, crostate, fagottini, sfoglia alla crema. Per creme da congelare, chantilly, bavaresi in combinazione con la panna e salse di crema da versare.

### Plus prodotto

- CON IL 6% DI CACAO
- GUSTO PIENO E RICCO
- STABILE ALLA COTTURA E ALLA CONGELAZIONE



Dosaggio a piacere

## E336.V1 BRAUNCREM DULCE DE LECHE

**Secchiello 3kg x 2**

Crema pronta all'uso, gusto "Dulce de leche" (toffee), consistenza e dolcezza tipica della crema artigianale. Ideale per farciture, torte di frutta, dolci da forno, crostate, fagottini, sfoglia alla crema. Per creme da congelare, chantilly, bavaresi in combinazione con la panna e salse di crema da versare.

### Plus prodotto

- CON 30% DI DULCE DE LECHE
- GUSTO PIENO E RICCO
- STABILE ALLA COTTURA E ALLA CONGELAZIONE



Dosaggio a piacere

## E327.V2 BRAUNCREM LIMONE

**Secchiello 3kg x 2**

Crema pronta all'uso, gusto limone, con consistenza e dolcezza tipica della crema artigianale. Ideale per farciture, torte di frutta, dolci da forno, crostate, fagottini, sfoglia alla crema. Per creme da congelare, chantilly, bavaresi in combinazione con la panna e salse di crema da versare.

### Plus prodotto

- CON SUCCO DI LIMONE
- GUSTO PIENO E RICCO
- STABILE ALLA COTTURA E ALLA CONGELAZIONE



Dosaggio a piacere

# Creme pronte all'uso

**E328.V1**

**BRAUNCREM VANIGLIA**

**Secchio 6kg x 2**

Crema pronta all'uso, gusto vaniglia, con consistenza e dolcezza tipica della crema artigianale. Ideale per farcite, torte di frutta, dolci da forno, crostate, fagottini, sfoglia alla crema. Per creme da congelare, chantilly, bavaresi in combinazione con la panna e salse di crema da versare.

**Plus prodotto**

- GUSTO PIENO E RICCO
- STABILE ALLA COTTURA E ALLA CONGELAZIONE



Dosaggio a piacere

**E350.V1**

**BRAUNCREM ZABAIONE**

**Secchio 3kg x 2**

Crema pronta all'uso, gusto zabaione, con consistenza e dolcezza tipica della crema artigianale. Ideale per farcite, torte di frutta, dolci da forno, crostate, fagottini, sfoglia alla crema. Per creme da congelare, chantilly, bavaresi in combinazione con la panna e salse di crema da versare.

**Plus prodotto**

- GUSTO PIENO E RICCO
- STABILE ALLA COTTURA E ALLA CONGELAZIONE



Dosaggio a piacere

## Preparati per altre creme

**B007.V2**

**BIANKA**

**Cartone 10kg x 1**

Preparato base per crema burro e torroni morbidi. Può essere aromatizzato a piacere.

**Plus prodotto**

- PERSONALIZZABILE
- UTILIZZO SEMPLICE E VELOCE
- SI OTTIENE UNA STRUTTURA LISCIA E MOLTO SOFFICE



1000 g **Bianka**

Aggiungere gradualmente il liquido e montare nuovamente.

1000 g burro o margarina (montare a neve)

500 g liquido (acqua, uova pastorizzate o succo di frutta)

**B241.V1**

**BIANKA SOFT**

**Vaschetta 15kg x 1**

Preparato in crema per farcitura. Ideale per la preparazione di creme grasse per farcitura di rollè, biscotteria, corpi cavi, ecc.

**Plus prodotto**

- PERSONALIZZABILE
- UTILIZZO SEMPLICE E VELOCE
- SI OTTIENE UNA STRUTTURA LISCIA E MOLTO SOFFICE



1000 g **Bianka Soft**

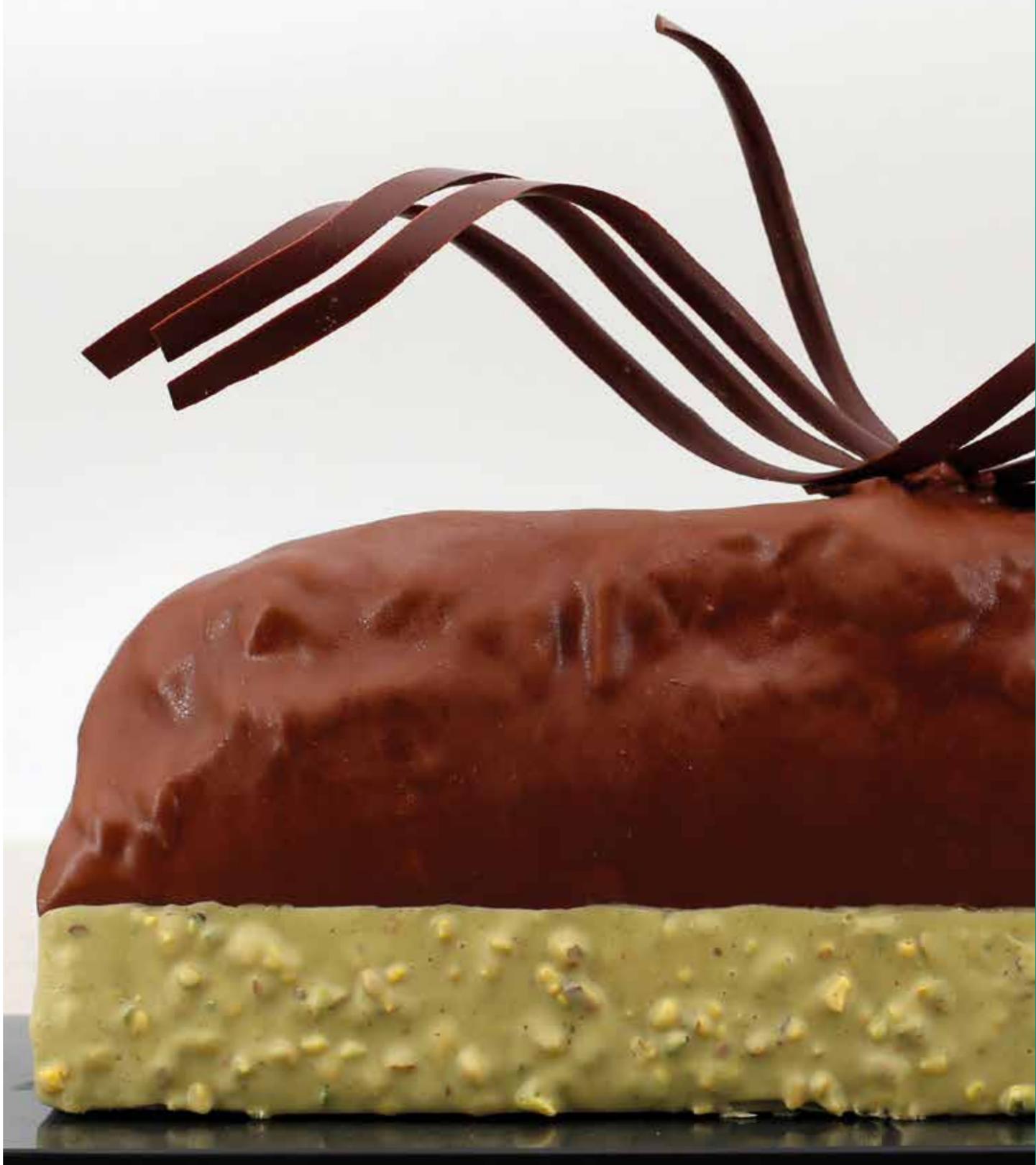
Montare in planetaria Bianka Soft con margarina o burro e liquidi per circa 8 minuti alla massima velocità.

1000 g margarina o burro morbido

500 g liquido (uova o sciroppo di acqua e zucchero o succo di frutta)



creme





# Creme anidre e cioccolati

Una gamma completa che spazia dalle creme spalmabili a struttura corta, ai prodotti in pasta per glassare, alle farciture, anche in versione crunchy, fino ai cioccolati premium in chips.

creme anidre  
e cioccolati

# Creme anidre da farcitura

## R183.V1 BRAUNFIL BASIC

Secchio 13kg x 1

Crema per farcitura post forno, gusto gianduia. Ideale per farcire arrotolati, Pan di Spagna, biscotteria, ecc. Per ripieni di croissant, crêpes, waffle, panini, brioches, ecc. Per scrivere e decorare dolci.

### Plus prodotto

- FACILE DA SPALMARE
- STRUTTURA CORTA E CREMOSA
- USO POST-FORNO



Dosaggio a piacere.

## R188.V1 BRAUNFIL DUBAI STYLE

Secchio 6kg x 1

Crema per farcitura al pistacchio con pasta Kataifi. Ideale per farcire arrotolati, Pan di Spagna, biscotteria, crepes, waffle, croissant, panini, brioches, cioccolatini e torte speciali.

### Plus prodotto

- FACILE DA SPALMARE
- CON 17% DI PASTA KATAIFI E 10% DI PASTA PISTACCHIO
- USO POST-FORNO



Dosaggio a piacere.

## R185.V1 BRAUNFIL NOCCIOWHITE

Secchio 7kg x 1

Crema per farcitura post forno, al latte e nocciole. Ideale per farcire arrotolati, Pan di Spagna, biscotteria, ecc. Per ripieni di croissant, crêpes, waffle, panini, brioches, ecc. Per scrivere e decorare dolci.

### Plus prodotto

- FACILE DA SPALMARE
- CON 10% DI NOCCIOLE
- USO POST-FORNO



Dosaggio a piacere.

## R184.V1 BRAUNFIL PLUS

Secchio 7kg x 1

Crema per farcitura post forno, gusto gianduia. Ideale per farcire arrotolati, Pan di Spagna, biscotteria, ecc. Per ripieni di croissant, crêpes, waffle, panini, brioches, ecc. Per scrivere e decorare dolci.

### Plus prodotto

- CON IL 14% DI NOCCIOLE
- STRUTTURA CORTA E CREMOSA
- USO POST-FORNO



Dosaggio a piacere.

## P093.V1 CIOCCOCREM NOCCIOLA

Secchio 12kg x 1

Crema pronta all'uso per farcitura gusto nocciole e cacao. Ideale come farcitura pre e post forno per crostate, croissant, mignon, ecc. Per aromatizzare creme e panna. Ideale anche come farcitura per biscotteria, arrotolati, torte e come decorazione.

### Plus prodotto

- PRONTA ALL'USO
- USO PRE E POST FORNO
- CON NOCCIOLE TOSTATE E CACAO



Dosaggio a piacere.

## P056.V1 COTTOCREM CIOCCOLATO

Secchio 12kg x 1

Crema pronta all'uso per farcitura gusto cioccolato. Ideale come farcitura pre e post forno per crostate, croissant, mignon, ecc. Per aromatizzare creme e panna. Ideale anche come farcitura per biscotteria, arrotolati, torte e come decorazione.

### Plus prodotto

- PRONTA ALL'USO
- USO PRE E POST FORNO



Dosaggio a piacere.

## P057.V1 COTTOCREM GIANDUIA

Secchio 12kg x 1

Crema pronta all'uso per farcitura gusto gianduia. Con il 20% di nocciole tostate varietà "Tonda Gentile Trilobata". Ideale come farcitura pre e post forno per crostate, croissant, mignon, ecc. Per aromatizzare creme e panna.

### Plus prodotto

- PRONTA ALL'USO
- USO PRE E POST FORNO
- CON IL 20% DI NOCCIOLE TOSTATE VARIETÀ "TONDA GENTILE TRILOBATA"



Dosaggio a piacere.

# Creme anidre da farcitura

## B285.V1 SPALMELLA CRUNCHY

Secchiello 3kg x 1

Crema spalmabile gusto gianduia. Ideale come farcitura post forno di arrotolati, Pan di Spagna, biscotteria, ecc. Per ripieni di croissant, crepes, waffle, panini, brioches, ecc.

### Plus prodotto

- CREMA SPALMABILE CRUNCHY POST-FORNO
- CON BISCOTTI A SCAGLIE, GRANELLA DI NOCCIOLE E NOCCIOLE
- SI MANTIENE MORBIDA ANCHE SOTTOZERO



Dosaggio a piacere.

## B286.V1 SPALMELLA NOCCIOLA

Secchiello 3kg x 1

Crema spalmabile alla nocciola. Ideale come farcitura post forno di arrotolati, Pan di Spagna, biscotteria, ecc. Per ripieni di croissant, crepes, waffle, panini, brioches, ecc. Per scrivere e decorare dolci.

### Plus prodotto

- CREMA SPALMABILE POST-FORNO
- CON 25% DI NOCCIOLE
- SI MANTIENE MORBIDA ANCHE SOTTOZERO



Dosaggio a piacere.

## B268.V1 SPALMELLA PISTACCHIO

Secchio 7kg x 1

Crema spalmabile al pistacchio. Ideale come farcitura post forno di arrotolati, Pan di Spagna, biscotteria, ecc. Per ripieni di croissant, crepes, waffle, panini, brioches, ecc. Per scrivere e decorare dolci.

### Plus prodotto

- CREMA SPALMABILE POST-FORNO
- CON 17% PISTACCHI KERMAN TOSTATI
- SI MANTIENE MORBIDA ANCHE SOTTOZERO



Dosaggio a piacere.

## B284.V1 SPALMELLA VEGAN

Secchiello 3kg x 1

Crema spalmabile vegana, gusto gianduia. Ideale come farcitura post forno di arrotolati, Pan di Spagna, biscotteria, ecc. Per ripieni di croissant, crepes, waffle, panini, brioches, ecc. Per scrivere e decorare dolci.

### Plus prodotto

- CREMA SPALMABILE POST-FORNO VEGAN FRIENDLY
- GUSTO GIANDUIA
- SI MANTIENE MORBIDA ANCHE SOTTOZERO



Dosaggio a piacere.



# Farciture e glassature

## B291.V1 CAKEGLOSS CHIPS DARK

Cartone 10kg x 1

Preparato in chips per glassatura, farcitura e copertura gusto cacao amaro. Ideale per cake, biscotti, tronchi di Natale, arrotolati, torte, bignè, mignon, ecc. Per farcire crostatine, cannoli in cialda, ecc. e realizzare cremini e praline.

### Plus prodotto

- NON NECESSITA DI TEMPERAGGIO
- ALTA RESA
- TAGLIO PULITO



Dosaggio a piacere. Sciogliere q.b. a circa 40°C. Utilizzare intorno ai 35°C.

## B290.V1 CAKEGLOSS CHIPS NUT

Cartone 10kg x 1

Preparato in chips per glassatura, farcitura e copertura gusto nocciola. Ideale per cake, biscotti, tronchi di Natale, torte, bignè, mignon, ecc. Per farcitura di crostatine, cannoli di cialda, ecc. Per la realizzazione di cremini e praline.

### Plus prodotto

- NON NECESSITA DI TEMPERAGGIO
- ALTA RESA
- TAGLIO PULITO



Dosaggio a piacere. Sciogliere q.b. a circa 40°C. Utilizzare intorno ai 35°C.

## B292.V1 CAKEGLOSS CHIPS VANILLA

Cartone 10kg x 1

Preparato in pani per glassatura, farcitura e copertura, gusto vaniglia. Ideale per cake, biscotti, tronchi di Natale, arrotolati, torte, bignè, mignon, ecc. Per farcire crostatine, cannoli in cialda, ecc. e realizzare cremini e praline.

### Plus prodotto

- GUSTO VANIGLIA
- RESISTENTE AL CALORE
- MANTIENE DUREZZA A TEMPERATURA AMBIENTE



Dosaggio a piacere. Sciogliere q.b. a circa 40°C. Utilizzare intorno ai 35°C.

## B243.V2 NUGOTIN

Cartone 10kg x 1

Preparato per glassatura, farcitura e copertura, gusto nocciola e cacao. Ideale per cake, biscotti, tronchi di Natale, arrotolati, torte, bignè, mignon, ecc. Per farcire crostatine, cannoli in cialda, ecc. e realizzare cremini e praline.

### Plus prodotto

- CON 12% DI NOCCIOLE • RESISTENTE ALLA CONGELAZIONE • UNA VOLTA SCONGELATO IL PRODOTTO MANTIENE CONSISTENZA E ASPETTO



Dosaggio a piacere. Sciogliere a temperatura tra i 40-45°C. Utilizzare il prodotto ad una temperatura intorno ai 35°C.

## B246.V1 SCHOKOBELLA

Secchio 6kg x 1

Preparato in pasta per glassatura, farcitura e copertura, gusto cacao. Ideale per cake, torte, profiterol, mignon, ecc. Può essere aggiunto agli impasti di biscotteria e arricchito con frutta secca. Ideale anche per aromatizzare creme/panna e per ripieni di pralineria.

### Plus prodotto

- GUSTO CACAO • TEXTURE LISCIA E CREMOSA
- PERFETTA AL TAGLIO
- RESISTENTE ALLA CONGELAZIONE  
(COPERTURA EFFETTO PINGUINO IN GELATERIA)



Dosaggio a piacere. Sciogliere q.b. a circa 40°C. Utilizzare intorno ai 35°C.

## B237.V1 SCHOKOBELLA BIANCO

Secchio 6kg x 1

Preparato in pasta per glassatura, farcitura e copertura, gusto cioccolato bianco. Ideale per cake, torte, profiterol, mignon, ecc. Può essere aggiunto agli impasti di biscotteria e arricchito con frutta secca. Ideale anche per aromatizzare creme/panna e per ripieni di pralineria.

### Plus prodotto

- GUSTO CIOCCOLATO BIANCO • TEXTURE LISCIA E CREMOSA • PERFETTA AL TAGLIO
- RESISTENTE ALLA CONGELAZIONE  
(COPERTURA EFFETTO PINGUINO IN GELATERIA)



Dosaggio a piacere. Sciogliere q.b. a circa 40°C. Utilizzare intorno ai 35°C.

# Farciture e glassature

## B244.V2 SCHOKOBELLA BITTERSWEET

Secchio 6kg x 1

Preparato in pasta per glassatura, farcitura e copertura, gusto cacao amaro. Ideale per cake, torte, profiterol, mignon, ecc. Può essere aggiunto agli impasti di biscotteria e arricchito con frutta secca. Ideale anche per aromatizzare creme/panna e per ripieni di pralineria.

### Plus prodotto

- GUSTO CACAO AMARO • TEXTURE LISCIA E CREMOSA • PERFETTA AL TAGLIO
- RESISTENTE ALLA CONGELAZIONE (COPERTURA EFFETTO PINGUINO IN GELATERIA)



Dosaggio a piacere. Sciogliere q.b. a circa 40°C. Utilizzare intorno ai 35°C.

## B283.V1 SCHOKOBELLA COFFEE

Secchiello 3kg x 1

Preparato in pasta per glassatura, farcitura e copertura, gusto caffè. Ideale per cake, torte, profiterol, mignon, ecc. Può essere aggiunto agli impasti di biscotteria e arricchito con frutta secca. Ideale anche per aromatizzare creme/panna e per ripieni di pralineria.

### Plus prodotto

- CON 6% DI CAFFÈ • TEXTURE LISCIA E CREMOSA
- PERFETTA AL TAGLIO • RESISTENTE ALLA CONGELAZIONE (EFFETTO PINGUINO)



Dosaggio a piacere. Sciogliere q.b. a circa 40°C. Utilizzare intorno ai 35°C.

## B245.V1 SCHOKOBELLA LATTE

Secchio 6kg x 1

Preparato in pasta per glassatura, farcitura e copertura, gusto cioccolato al latte. Ideale per cake, torte, profiterol, mignon, ecc. Può essere aggiunto agli impasti di biscotteria e arricchito con frutta secca. Ideale anche per aromatizzare creme/panna e per ripieni di pralineria.

### Plus prodotto

- GUSTO CIOCCOLATO AL LATTE • TEXTURE LISCIA E CREMOSA • PERFETTA AL TAGLIO
- RESISTENTE ALLA CONGELAZIONE (COPERTURA EFFETTO PINGUINO IN GELATERIA)



Dosaggio a piacere. Sciogliere q.b. a circa 40°C. Utilizzare intorno ai 35°C.

## B278.V1 SCHOKOBELLA PEANUT & CARAMEL

Secchio 6kg x 1

Preparato in pasta per glassatura, farcitura e copertura, gusto arachidi e caramello. Ideale per cake, torte, profiterol, mignon, ecc. Può essere aggiunto agli impasti di biscotteria e arricchito con frutta secca. Ideale anche per aromatizzare creme/panna e per ripieni di pralineria.

### Plus prodotto

- GUSTO ARACHIDI E CARAMELLO • TEXTURE LISCIA E CREMOSA • PERFETTA AL TAGLIO
- RESISTENTE ALLA CONGELAZIONE (COPERTURA EFFETTO PINGUINO IN GELATERIA)



Dosaggio a piacere. Sciogliere q.b. a circa 40°C. Utilizzare intorno ai 35°C.

## B280.V1 SCHOKOBELLA PISTACCHIO

Secchiello 3kg x 1

Preparato in pasta per glassatura, farcitura e copertura, gusto pistacchio. Ideale per cake, torte, profiterol, mignon, ecc. Può essere aggiunto agli impasti di biscotteria e arricchito con frutta secca. Ideale anche per aromatizzare creme/panna e per ripieni di pralineria.

### Plus prodotto

- CON 8% DI PISTACCHI • TEXTURE LISCIA E CREMOSA • PERFETTA AL TAGLIO
- RESISTENTE ALLA CONGELAZIONE (COPERTURA EFFETTO PINGUINO IN GELATERIA)



Dosaggio a piacere. Sciogliere q.b. a circa 40°C. Utilizzare intorno ai 35°C.

## B274.V1 SCHOKOBELLA RUBY

Secchio 6kg 1

Preparato in pasta per glassatura, farcitura e copertura, gusto fruttato, di colore rosa. Ideale per cake, torte, profiterol, mignon, ecc. Può essere aggiunto agli impasti di biscotteria e arricchito con frutta secca. Ideale anche per aromatizzare creme/panna e per ripieni di pralineria.

### Plus prodotto

- GUSTO FRUTTATO E COLORE ROSA
- TEXTURE LISCIA E CREMOSA • PERFETTA AL TAGLIO
- RESISTENTE ALLA CONGELAZIONE (COPERTURA EFFETTO PINGUINO IN GELATERIA)



Dosaggio a piacere. Sciogliere q.b. a circa 40°C. Utilizzare intorno ai 35°C.

creme anidre  
e cioccolati

# Farciture croccanti

## P723.V1 KRFANIL'S BIANCO

Secchiello 3kg x 1

Preparato in pasta per farcitura con cioccolato bianco e biscotti a scaglie. Ideale per aggiungere una nota croccante a tutti i dessert (torte, semifreddi, cheesecake, mousse, crostatine, monoporzioni ecc.). Per farcire macarons, lollipop, truffles, praline, ecc.

### Plus prodotto

- CON BISCOTTI A SCAGLIE E CIOCCOLATO BIANCO
- CROCCANTE E GOLOSO • DONA STRUTTURA, ANCHE SOTTOZERO



Dosaggio a piacere. Prodotto pronto all'uso per farcitura di prodotti di pasticceria. Il prodotto può essere riscaldato per ammorbidente la struttura secondo gli utilizzi.

## P715.V1 KRFANIL'S CARAMEL

Secchiello 3kg x 1

Preparato in pasta per farcitura con biscotti a scaglie e sale di Guérande. Ideale per aggiungere una nota croccante a tutti i dessert (torte, semifreddi, cheesecake, mousse, crostatine, monoporzioni ecc.). Per farcire macarons, lollipop, truffles, praline, ecc.

### Plus prodotto

- CON BISCOTTI A SCAGLIE, CARAMELLO E SALE DI GUÉRANDE • CROCCANTE E GOLOSO
- DONA STRUTTURA, ANCHE SOTTOZERO



Dosaggio a piacere. Prodotto pronto all'uso per farcitura di prodotti di pasticceria. Il prodotto può essere riscaldato per ammorbidente la struttura secondo gli utilizzi.

## B273.V1 KRFANIL'S CARAMEL COOKIE & ALMOND

Secchiello 3kg x 1

Preparato in pasta per farcitura con biscotti caramellati in pezzi e mandorle. Ideale per aggiungere una nota croccante a tutti i dessert (torte, semifreddi, cheesecake, mousse, crostatine, monoporzioni ecc.). Per farcire macarons, lollipop, truffles, praline, ecc.

### Plus prodotto

- CON BISCOTTI CARAMELLATI IN PEZZI E MANDORLE • CROCCANTE E GOLOSO
- DONA STRUTTURA, ANCHE SOTTOZERO



Dosaggio a piacere. Prodotto pronto all'uso per farcitura di prodotti di pasticceria. Il prodotto può essere riscaldato per ammorbidente la struttura secondo gli utilizzi.

## P724.V1 KRFANIL'S CIOCCOLATO

Secchiello 3kg x 1

Preparato in pasta per farcitura con biscotti a scaglie e cioccolato in polvere. Ideale per aggiungere una nota croccante a tutti i dessert (torte, semifreddi, cheesecake, mousse, crostatine, monoporzioni ecc.). Per farcire macarons, lollipop, truffles, praline, ecc.

### Plus prodotto

- CON BISCOTTI A SCAGLIE E CIOCCOLATO IN POLVERE • CROCCANTE E GOLOSO
- DONA STRUTTURA, ANCHE SOTTOZERO



Dosaggio a piacere. Prodotto pronto all'uso per farcitura di prodotti di pasticceria. Il prodotto può essere riscaldato per ammorbidente la struttura secondo gli utilizzi.

## B277.V1 KRFANIL'S COCONUT & ALMOND

Secchiello 3kg x 1

Preparato in pasta per farcitura con biscotti a scaglie, mandorle e cocco. Ideale per aggiungere una nota croccante a tutti i dessert (torte, semifreddi, cheesecake, mousse, crostatine, monoporzioni ecc.). Per farcire macarons, lollipop, truffles, praline, ecc.

### Plus prodotto

- CON BISCOTTI A SCAGLIE, MANDORLE E COCCO RAPÉ • CROCCANTE E GOLOSO
- DONA STRUTTURA, ANCHE SOTTOZERO



Dosaggio a piacere. Prodotto pronto all'uso per farcitura di prodotti di pasticceria. Il prodotto può essere riscaldato per ammorbidente la struttura secondo gli utilizzi.

## P722.V1 KRFANIL'S DARK CHOCOLATE

Secchiello 3kg x 1

Preparato in pasta per farcitura con biscotti a scaglie, cioccolato in polvere e mandorle caramellate. Ideale per aggiungere una nota croccante a tutti i dessert (torte, semifreddi, cheesecake, mousse, crostatine, monoporzioni ecc.). Per farcire macarons, lollipop, truffles, praline, ecc.

### Plus prodotto

- CON BISCOTTI A SCAGLIE, CIOCCOLATO IN POLVERE E MANDORLE • CROCCANTE E GOLOSO
- DONA STRUTTURA, ANCHE SOTTOZERO



Dosaggio a piacere. Prodotto pronto all'uso per farcitura di prodotti di pasticceria. Il prodotto può essere riscaldato per ammorbidente la struttura secondo gli utilizzi.

# Farciture croccanti

## B276.V1 KRANFIL'S MOCCA

Secchiello 3kg x 1

Preparato in pasta per farcitura con biscotti a scaglie e caffè in polvere. Ideale per aggiungere una nota croccante a tutti i dessert (torte, semifreddi, cheesecake, mousse, crostatine, monoporzioni ecc.). Per farcire macarons, lollipop, truffles, praline, ecc.

### Plus prodotto

- CON BISCOTTI A SCAGLIE E 5% DI CAFFÈ IN POLVERE • CROCCANTE E GOLOSO
- DONA STRUTTURA, ANCHE SOTTOZERO



Dosaggio a piacere. Prodotto pronto all'uso per farcitura di prodotti di pasticceria. Il prodotto può essere riscaldato per ammorbidire la struttura secondo gli utilizzi.

## B262.V1 KRANFIL'S PASSION FRUIT MANGO

Secchiello 3kg x 1

Preparato in pasta per farcitura con biscotti a scaglie e frutta disidratata. Ideale per aggiungere una nota croccante a tutti i dessert (torte, semifreddi, cheesecake, mousse, crostatine, monoporzioni ecc.). Per farcire macarons, lollipop, truffles, praline, ecc.

### Plus prodotto

- CON BISCOTTI A SCAGLIE E FRUTTA DISIDRATATA • CROCCANTE E GOLOSO
- DONA STRUTTURA, ANCHE SOTTOZERO



Dosaggio a piacere. Prodotto pronto all'uso per farcitura di prodotti di pasticceria. Il prodotto può essere riscaldato per ammorbidire la struttura secondo gli utilizzi.

## P744.V1 KRANFIL'S PISTACCHIO

Secchiello 3kg x 1

Preparato in pasta per farcitura con biscotti a scaglie e pistacchi. Ideale per aggiungere una nota croccante a tutti i dessert (torte, semifreddi, cheesecake, mousse, crostatine, monoporzioni ecc.). Per farcire macarons, lollipop, truffles, praline, ecc.

### Plus prodotto

- CON BISCOTTI A SCAGLIE E PISTACCHI
- CROCCANTE E GOLOSO
- DONA STRUTTURA, ANCHE SOTTOZERO



Dosaggio a piacere. Prodotto pronto all'uso per farcitura di prodotti di pasticceria. Il prodotto può essere riscaldato per ammorbidire la struttura secondo gli utilizzi.

## B261.V1 KRANFIL'S RED FRUITS

Secchiello 3kg x 1

Preparato in pasta per farcitura con biscotti a scaglie e frutta disidratata. Ideale per aggiungere una nota croccante a tutti i dessert (torte, semifreddi, cheesecake, mousse, crostatine, monoporzioni ecc.). Per farcire macarons, lollipop, truffles, praline, ecc.

### Plus prodotto

- CON BISCOTTI A SCAGLIE E FRUTTA DISIDRATATA • CROCCANTE E GOLOSO
- DONA STRUTTURA, ANCHE SOTTOZERO



Dosaggio a piacere. Prodotto pronto all'uso per farcitura di prodotti di pasticceria. Il prodotto può essere riscaldato per ammorbidire la struttura secondo gli utilizzi.

creme anidre  
e cioccolati

## Cioccolati Lubeca • Cioccolato fondente

### L050.V2 IVORY COAST CHIPS (55/45/34) Sacco 5kg x 2

Cioccolato di copertura nero Costa D'Avorio 55%. Ideale per la preparazione di torte, ripieni, ganache, tartufi, creme, prodotti di pasticceria in genere, corpi cavi, tavolette, pralineria stampata o da ricoprire. Per la preparazione di glasse.

**Plus prodotto**

55% CACAO - 34% BURRO DI CACAO



Dosaggio a piacere.

### L043.V2 IVORY COAST CHIPS (60/40/39) Sacco 5kg x 2

Cioccolato di copertura nero Costa D'Avorio 60%. Ideale per la preparazione di torte, ripieni, ganache, tartufi, creme, prodotti di pasticceria in genere, corpi cavi, tavolette, pralineria stampata o da ricoprire. Per la preparazione di glasse.

**Plus prodotto**

60% CACAO - 39% BURRO DI CACAO



Dosaggio a piacere.

### L044.V2 RATZEBURG (70/30/42) Sacco 5kg x 2

Cioccolato di copertura nero nobile 70%. Ideale per la preparazione di torte, ripieni, ganache, tartufi, creme, prodotti di pasticceria in genere, corpi cavi, tavolette, pralineria stampata o da ricoprire. Per la preparazione di glasse.

**Plus prodotto**

70% CACAO - 42% BURRO DI CACAO



Dosaggio a piacere.

### L052.V2 WESTAFRICA CHIPS (70) Sacco 5kg x 2

Cioccolato di copertura nero Westafrica 70%. Ideale per la preparazione di torte, ripieni, ganache, tartufi, creme, prodotti di pasticceria in genere, corpi cavi, tavolette, pralineria stampata o da ricoprire. Per la preparazione di glasse.

**Plus prodotto**

70% CACAO



Dosaggio a piacere.

## Cioccolati Lubeca • Cioccolato al latte

### L045.V2 GHANA SELECTION CHIPS (43/40) Sacco 5kg x 2

Cioccolato al latte per copertura Ghana 43%. Ideale per la preparazione di torte, ripieni, ganache, tartufi, creme, prodotti di pasticceria in genere, corpi cavi, tavolette, pralineria stampata o da ricoprire. Per la preparazione di glasse.

**Plus prodotto**

43% CACAO



Dosaggio a piacere.

## Cioccolati Lubeca • Cioccolato bianco

### L041.V2 SCHOK WEISS CHIPS (33/39,5) Sacco 5kg x 2

Cioccolato Bianco 33%. Ideale per la preparazione di torte, ripieni, ganache, tartufi, creme, prodotti di pasticceria in genere, corpi cavi, tavolette, pralineria stampata o da ricoprire. Per la preparazione di glasse.

**Plus prodotto**

33% BURRO DI CACAO



Dosaggio a piacere.

**L027.V1 CREMINO BICOLORE**

**Cartone 2,5kg x 1**

Panetti bicolore di crema gusto gianduia pronti all'uso. Ideale per vendita al taglio e pralineria.

**Plus prodotto**

- PRONTO ALL'USO
- GUSTO GIANDUIA



Dosaggio a piacere. Prodotto pronto all'uso.



creme anidre  
e cioccolati





# Farciture di frutta

Confetture, preparati in pasta e cubetti pensati per le vostre creazioni di pasticceria.

farciture  
di frutta

# Preparati di frutta per ripieni e farciture

## R110.V1 CONFRUTTA ALBICOCCA FAGOTTO Secchio 12,5kg x 1

Preparato in pasta a base di purea di albicocca per pasticceria. Ideale per ripieni e farciture di dolci da forno. Per ripieni di dolci da congelare e poi cuocere. Utilizzabile anche post-forno.

### Plus prodotto

- ADATTO PER RIPIENI DA FORNO O PRODOTTI DA CONGELARE E POI CUOCERE
- CON 35% DI PUREA DI ALBICOCCA
- GUSTO FRESCO E ROTONDO DI ALBICOCCA



Dosaggio a piacere.

## R126.V1 CONFRUTTA ALBICOCCA MULTIUSO Secchio 12,5kg x 1

Preparato in pasta a base di purea di albicocca per pasticceria. Con il 45% di purea di albicocche. Per ripieni e farciture di dolci cotti, per crostate da forno con confettura a vista, per spalmare e farcire, anche post-forno.

### Plus prodotto

- BUONA CREMOSITÀ PER POTER FARCIRE E SPALMARE A FREDDO
- CONTENUTO MINIMO DEL 45 % DI FRUTTA
- GUSTO FRESCO E ROTONDO DI ALBICOCCA



Dosaggio a piacere.

## E153.V2 CONFRUTTI FRAGOLA (FRAGOLE 45%) Secchiello 3kg x 2

## E131.V2 CONFRUTTI LAMPONE (LAMPONI 45%) Secchiello 3kg x 2

## E129.V2 CONFRUTTI MIRTILLO (MIRTILLI 45%) Secchiello 3kg x 2

Crema per farcitura e decorazione di prodotti di pasticceria con frutta. Ideale per croissant e crostatine. Per la realizzazione di gelatina per inserti o decorazione, mousse e bavaresi alla frutta.

### Plus prodotto

- OTTIME CONFETTURE
- ADATTI SIA ALLA COTTURA CHE ALLA CONGELAZIONE
- RICCHI DI PEZZI DI FRUTTA



Dosaggio a piacere.

\*Il simbolo non è valido per "Confrutti Fragola".

## E300.V1 FRUCHTI-TOP FRUTTI DI BOSCO Secchiello 3kg x 2

## B248.V1 FRUCHTI-TOP MELA (MELE 90%) Secchio 5,5kg x 1

## E295.V1 FRUCHTI-TOP PERA Secchiello 3kg x 2

Preparato in pasta a base di frutta per farcitura e guarnizione di prodotti di pasticceria, pronto all'uso. Ideale per torte, fagottini, crostate, semifreddi, dessert, ecc. Stabile alla cottura e alla congelazione.

### Plus prodotto

- ADATTI SIA ALLA CONGELAZIONE CHE ALLA COTTURA
- DA USARE PURI O PER LAVORAZIONI DI PASTICCERIA
- MANTENGONO LA CONSISTENZA E IL COLORE NEL PRODOTTO FINITO



Dosaggio a piacere.

# Cubetti di frutta

<b>R022.V1</b>	<b>PARADISE ALBICOCCA</b>	<b>Cartone 5kg x 1</b>
<b>R023.V1</b>	<b>PARADISE ARANCIA</b>	<b>Cartone 5kg x 1</b>
<b>R024.V1</b>	<b>PARADISE FRUTTI DI BOSCO</b>	<b>Cartone 5kg x 1</b>
<b>R172.V1</b>	<b>PARADISE PERA</b>	<b>Cartone 5kg x 1</b>

Cubetti di frutta per decorazione e farcitura. Ideale per farcire paste lievitate, panettoni, trecce, monodosi, plumcake, muffins. Formano all'interno dell'impasto una goccia morbida di frutta. Resistenti alla cottura e alla surgelazione.

## Plus prodotto

- CUBETTI DI GELATINA DI FRUTTA
- CREANO UNA GOCCIA MORBIDA IN FORNO
- RICCHI DI FRUTTA



Dosaggio a piacere. Farcitura negli impasti da forno da aggiungere alla fine (dal 10 al 20% sull'impasto)

\*Il simbolo valido per "Arancia", "Albicocca", "Pera".



farciture  
di frutta





# Mousse, bavaresi e semifreddi

Preparati in polvere studiati per la creazione di mousse, bavaresi e semifreddi.

mousse, bavaresi  
e semifreddi

# Preparati per mousse, bavaresi e semifreddi

## B027.V1 ALASKA EXPRESS NEUTRO

**Sacchetto 1kg x 5**

Stabilizzante in polvere per panna. Ideale per la preparazione di dolci alla panna come mousse, bavaresi, chantilly, etc. Con la mousse ottenuta si possono farcire torte, bignè, monoporzioni, ecc. Sostituisce la colla di pesce in fogli o in polvere. Alto potere stabilizzante, non perde la struttura una volta scongelato, evita la disidratazione della panna sia a temperatura negativa che positiva.

### Plus prodotto

- FACILE PREPARAZIONE E SICURO RISULTATO
- GRAZIE ALLA SUA SOLUBILITÀ
- SAPORE NEUTRO
- RESISTENTE ALLA CONGELAZIONE

#### RICETTA PANNA DA CONGELARE

150 g **Alaska Express Neutro**

200 g acqua

1000 g panna montata

Sciogliere l'Alaska Express Neutro nell'acqua e incorporare la panna.

## B029.V1 ALASKA ROYAL CIOCCOLATO

**Sacchetto 1kg x 5**

Preparato in polvere per mousse di panna gusto cioccolato. Ideale per la preparazione di dolci alla panna come mousse, bavaresi, chantilly, torte, monoporzioni, farciture di bignè, ecc.

### Plus prodotto

- GELATINA Istantanea al Gusto di Cioccolato
- NON NECESSITANO DI ALTE °T PER SCIOGLIERSI
- SEMPLICE E VELOCE DA UTILIZZARE

400 g **Alaska Royal**

400 g acqua (20-25°C)

1000 g panna montata non zuccherata

Sciogliere l'Alaska Royal nell'acqua quindi incorporare alla panna montata non zuccherata.

## P147.V1 BAVARESE

**Sacchetto 1kg x 10**

Preparato in polvere per bavaresi, semifreddi, dessert, piccola pasticceria e monoporzioni. Aromatizzabile con Paste Cresco Italia.

### Plus prodotto

- ALTA RESA • CARATTERISTICO COLORE GIALLO DELLA CREMA INGLESE • DOLCE CREMOSO, CONSISTENTE E PULITO AL TAGLIO



#### RICETTA PANNA DA CONGELARE

300 g **Bavarese**

500 g acqua fredda (4°C)

1000 g panna fredda (4°C)

100 g **Pasta Cresco** (a scelta)

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. Servire freddo. N.B. Per una giusta montata utilizzare sempre acqua e panna fredde (4°C) soprattutto nel periodo estivo.

#### CON PANNA VEGETALE:

350 g **Bavarese**

700 g acqua fredda (4°C)

1000 g panna veg. fredda (4°C)

100 g **Pasta Cresco** (a scelta)

## P002.V1 CHANTILLY GUSTO PANNA

**Sacchetto 1kg x 5**

Preparato in polvere per guarnizioni gusto panna. Ideale per la preparazione di guarnizioni, mousse, dessert, semifreddi, gelati. Consente di bilanciare basi gelato per ottenere maggiore overrun e cremosità. Indicato per apportare fasi grasse alle basi gelato senza appesantirle.

### Plus prodotto

- IDEALE PER CHANTILLY • ALTA RESA
- MONTATA STABILE E LEGGERA



#### RICETTA

500 g **Chantilly Gusto Panna**

1000 g latte freddo (4°C)

Versare il preparato nel latte freddo (4°C). Montare in planetaria o con frusta elettrica alla massima velocità per 4-5 minuti. N.B. Per una giusta montata utilizzare sempre latte freddo (4°C) soprattutto nel periodo estivo.

## B025.V1 PANNAPIÙ

**Sacchetto 1kg x 5**

Preparato in polvere stabilizzante per panna. Da aggiungere alla panna prima di montarla in planetaria o nei montapanna automatici. Stabilizzante per chantilly di crema e panna.

### Plus prodotto

- STABILIZZANTE IN POLVERE
- SEMPLICE E VELOCE DA UTILIZZARE
- MANTIENE LA PANNA PIÙ STABILE NEL TEMPO



#### RICETTA

70-80 g **Pannapiù**

30-50 g zucchero (se desiderato)

1000 g panna da montare

Mescolare a secco il preparato con lo zucchero. Stemperare sotto costante agitazione nella panna liquida e inserire nel montapanna. N.B. Per i montapanna automatici ridurre il dosaggio del Pannapiù fino al 50%.

# Preparati per mousse, bavaresi e semifreddi

## P315.V1 PARFAIT

Sacchetto 1kg x 10

Preparato base per semifreddi. Ideale per la preparazione di semifreddi da aromatizzare con gusti crema e frutta. Ideale anche per la preparazione di mousse e guarnizioni. Preparazione istantanea a freddo.

### Plus prodotto

- UTILIZZO A FREDDO
- SEMPLICE E VELOCE DA UTILIZZARE



#### PER SEMIFREDDI GUSTI CREMA:

500 g **Parfait**  
600 g latte freddo 4°C  
(800 g se si utilizza panna vegetale)  
600 g panna fresca o vegetale 4°C  
130 g **Pasta Cresco** (gusti crema)

Versare il preparato nella panna mescolata al latte o alla frutta freddi, aggiungere la pasta aromatizzante e montare in planetaria o con frusta elettrica alla massima velocità per 4-5 minuti. Il prodotto è pronto all'impiego. Per ottenere una giusta montata si raccomanda di utilizzare sempre latte e panna freddi (4°C), soprattutto nel periodo estivo.

#### PER SEMIFREDDI GUSTI FRUTTA:

500 g **Parfait**  
600 g panna fresca o vegetale 4°C  
600 g frutta (fresca o congelata)  
70 g **Pasta Cresco** (gusti frutta)

## P563.V1 SOFFICEPANNA

Sacchetto 1kg x 10

Preparato in polvere per semifreddi e panna sottozero. Ideale da aromatizzare con gusti crema e frutta. Per decorare con la panna il gelato direttamente in vetrina. Preparazione istantanea a freddo. Mantiene morbida la panna sottozero.

### Plus prodotto

- PERSONALIZZABILE
- UTILIZZO A FREDDO
- SEMPLICE E VELOCE DA UTILIZZARE



#### PER SEMIFREDDI GUSTI CREMA:

500 g **Sofficepanna**  
600 g latte freddo 4°C  
(800 g se si utilizza panna vegetale)  
600 g panna fresca o vegetale 4°C  
130 g **Pasta Cresco** (gusti crema)

Versare il preparato nella panna mescolata al latte o alla frutta freddi, aggiungere la pasta aromatizzante e montare in planetaria o con frusta elettrica alla massima velocità per 4-5 minuti. Il prodotto è pronto all'impiego. Per ottenere una giusta montata si raccomanda di utilizzare sempre latte e panna freddi (4°C) soprattutto nel periodo estivo.

#### PER SEMIFREDDI GUSTI FRUTTA:

500 g **Sofficepanna**  
600 g panna fresca o vegetale 4°C  
600 g frutta (fresca o congelata)  
70 g **Pasta Cresco** (gusti frutta)

#### PER PANNA DA SOTTOZERO:

500 g **Sofficepanna**  
1000 g panna fresca 4°C  
(1250 g per una crema più morbida)

mousse, bavaresi  
e semifreddi





# Gelatine e glasse

Una linea completa di gelatine a caldo, a freddo, in polvere e spray per tutte le esigenze.

## Gelatine a caldo

**E126.V2**

**BRAUNGEL C40 NEUTRO**

**Secchio 6kg x 2**

Lucidante a caldo gusto neutro. Elevato potere gelificante e buon assorbimento di acqua aggiunta. Ideale per lucidare torte di frutta o dolci in genere.

**Plus prodotto**

- GUSTO NEUTRO
- UTILIZZO A CALDO



UTILIZZO: aggiungere 30-40% max di acqua.

**P470.V1**

**JELLY**

**Secchiello 3kg x 2**

Preparato in pasta per gelatina di frutta. Ideale per la preparazione di gelée di frutta.

**Plus prodotto**

- PRODOTTO COMPLETO E BILANCIATO
- GARANTISCE MORBIDEZZA NEL TEMPO



**RICETTA**

Gelée rosse/gusto fragola:

1000 g **Jelly** + 150 g **Pasta Fragola Cresco**

Bollire il Jelly e togliere dal fuoco. Aggiungere i prodotti indicati, mescolare bene e versare rapidamente nelle forme desiderate.

Gelée gialle/gusto limone:

1000 g **Jelly** + 80 g **Fruit Purée Limone**

Gelée viola/gusto frutti di bosco:

1000 g **Jelly** + 80 g **Pasta Frutti di Bosco Cresco**

**B209.V1**

**JELLYSTAR NEUTRAL**

**Secchio 15kg x 1**

Lucidante in gel neutro. Ideale per lucidare torte di frutta o dolci in genere.

**Plus prodotto**

- GUSTO NEUTRO
- TAGLIO PULITO



**RICETTA**

1000 g **Jellystar Neutral**

500 g acqua

Mescolare e riscaldare a 90-95°C.

**B214.V2**

**JELLYSTAR SPECIAL ALBICOCCA**

**Secchio 7kg x 1**

Lucidante in gel. Con il 16% di polpa di albicocca. Ideale per lucidare torte di frutta o dolci in genere.

**Plus prodotto**

- GUSTO ALBICOCCA
- TAGLIO PULITO



**RICETTA**

1000 g **Jellystar Special Albicocca**

250-600 g acqua (secondo l'impiego)

Mescolare e riscaldare a 83-85°C

## Gelatine a freddo

**E128.V3**

**BRAUNGEL F**

**Secchio 4kg x 2**

**E128.V2**

**BRAUNGEL F**

**Secchio 7kg x 2**

Lucidante in gel per mousse e semifreddi, trasparente e brillante.

**Plus prodotto**

- UTILIZZO A FREDDO
- ASPETTO BRILLANTE



UTILIZZO: dosaggio a piacere. Versare il preparato direttamente sul dolce da decorare e servire.

# Gelatine a freddo

<b>E182.V2</b>	<b>CRISTALINE FRAGOLA</b>	<b>Secchiello 3kg x 2</b>
<b>E184.V2</b>	<b>CRISTALINE MARACUJA CON SEMI</b>	<b>Secchiello 3kg x 2</b>
<b>B019.V1</b>	<b>CRISTALINE NEUTRO</b>	<b>Secchio 4kg x 1</b>

Lucidante in gel pronto all'uso. Ideale per glassatura a specchio di dolci, mousse, semifreddi, bavaresi, ecc. e come lucidante per frutta.

## Plus prodotto

- LUCIDE
- A FREDDO
- PERSONALIZZATE E GUSTOSE



UTILIZZO: dosaggio a piacere. Prelevare direttamente dalla confezione per guarnire o lucidare.

\*Il simbolo non si ritiene valido per "CRISTALINE FRAGOLA"

\*\*Il simbolo non si ritiene valido per "CRISTALINE NEUTRO"

# Gelatine spray

<b>E146.V2</b>	<b>BRAUNGEL SPRAY</b>	<b>Bag in Box 11kg x 1</b>
----------------	-----------------------	----------------------------

Gel liquido per macchine spray. Ideale per lucidare torte di frutta o dolci in genere.

## Plus prodotto

- GELATINA PER MACCHINE SPRAY
- PRONTA ALL'USO
- LUCIDA E PROTEGGE IL DOLCE



UTILIZZO: dosaggio a piacere. Applicazione diretta con macchina.

<b>B212.V2</b>	<b>JELLYSTAR NEUTRAL SPRAY</b>	<b>Secchio 13kg x 1</b>
----------------	--------------------------------	-------------------------

Lucidante in gel pronto all'impiego per macchine spray. Ideale per lucidare torte di frutta o dolci in genere.

## Plus prodotto

- GELATINA PER MACCHINE SPRAY
- PRONTA ALL'USO
- LUCIDA E PROTEGGE IL DOLCE



UTILIZZO: dosaggio a piacere. Applicazione diretta con macchina.

# Gelatine in polvere

<b>P092.V1</b>	<b>GEL BUFFET</b>	<b>Sacchetto 1kg x 10</b>
----------------	-------------------	---------------------------

Preparato in polvere per lucidare prodotti salati. Trasparente e brillante, ideale per gastronomia, pasticceria salata, ecc. Indicato per lucidare e conservare tartine, sformati, ecc. Reversibile (si riscalda e si riutilizza).

## Plus prodotto

- GELATINA IN POLVERE PER LUCIDARE
- INDICATA PER I PRODOTTI SALATI
- REVERSIBILE



150 g **Gel Buffet**  
1000 g acqua o brodo

Disperdere la polvere in acqua, sotto costante agitazione. Portare ad ebollizione, lasciare raffreddare a circa 60°C, quindi colare o pennellare sul prodotto da lucidare.

<b>B021.V1</b>	<b>UNIVERSAL GELÉE</b>	<b>Secchiello 2kg x 1</b>
----------------	------------------------	---------------------------

Preparato in polvere per lucidante di prodotti di pasticceria. Ideale come lucidante per torte e dessert di frutta. Ideale anche per produrre affogati di frutta, gelatine recuperando i succhi della frutta sciropata, gelatine di diverso gusto e colore. Utilizzabile anche in gastronomia come gelatina salata.

## Plus prodotto

- OTTIMA TRASPARENZA
- REVERSIBILITÀ DEL GEL DOPO L'UTILIZZO
- GELATINA PULITA AL TAGLIO



20 g **Universal Gelée**  
200 g zucchero  
1 lt acqua

Mescolare a secco. Portare ad ebollizione. Il prodotto è pronto all'uso. Riscaldando la gelatina si scioglie ed è di nuovo pronta all'uso.

# Glasse

<b>P291.V1</b>	<b>MIRUAR CIOCCOLATO</b>	<b>Secchiello 3kg x 2</b>
<b>P615.V1</b>	<b>MIRUAR PISTACCHIO (senza coloranti azo)</b>	<b>Secchiello 3kg x 2</b>

Glassa lucida per semifreddi. Ideale in pasticceria e gelateria per glassare o guarnire dolci da congelare, tipo semifreddi, monoporzioni, mignon di semifreddo o gelato, ecc.

## Plus prodotto

- GLASSANO L'INTERA TORTA (TOP+BORDI)
- RESISTENTI
- PERSONALIZZATE E LUCIDE



Dosaggio a piacere. Rendere fluido il prodotto in forno a microonde o a bagnomaria, mescolare facendo attenzione a non incamerare troppa aria. Glassare il semifreddo e mettere in congelatore. Se la glassa sciolta risulta troppo consistente aggiungere 30-40 g di acqua per kg di prodotto.

\*Il simbolo non si ritiene valido per "Miruar Pistacchio"

\*\*Il simbolo si ritiene valido per "Miruar Cioccolato"

<b>E258.V1</b>	<b>SPIEGEL CARAMEL</b>	<b>Secchiello 3kg x 2</b>	
<b>E137.V1</b>	<b>SPIEGEL CIOCCOLATO</b>	<b>Secchiello 3kg x 2</b>	
<b>E135.V1</b>	<b>SPIEGEL FRAGOLA</b>	<b>Secchiello 3kg x 2</b>	
<b>E307.V1</b>	<b>SPIEGEL IVORY</b>	<b>Secchiello 3kg x 2</b>	
<b>E136.V1</b>	<b>SPIEGEL LIMONE</b>	<b>Secchiello 3kg x 2</b>	
<b>E175.V2</b>	<b>SPIEGEL NEUTRO</b>	<b>Secchiello 3kg x 2</b>	 <small>Clear Label</small> • Without colouring • Contains natural • Without preservatives • Without artificial • Without emulsifier
<b>E225.V1</b>	<b>SPIEGEL ROUGE</b>	<b>Secchiello 3kg x 2</b>	

Glassa lucida per mousse e semifreddi stabile da + 4°C a - 20°C. Ideale per glassare o guarnire semifreddi, bavaresi, mousse, Lollipop, biscotto gelato ecc. Per glassare muffins, panna cotta, dessert, monoporzioni, mignon, ecc.

## Plus prodotto

- ASPECCHIO
- GLASSANO L'INTERA TORTA (TOP+BORDI)
- PERSONALIZZATE

Dosaggio a piacere.

Scaldare a microonde ad una temperatura tra 45-50°C, mescolare delicatamente facendo attenzione a non incamerare troppa aria e glassare il dolce congelato. Conservare il dolce glassato a temperature tra +4° -20°C.







# Linea aromi

Aromi in pasta e in polvere per rendere ancor più speciali gli impasti.

## Aromi (dosaggio 3-6 g/1kg)

P008.V1	ARANCIO NATURALE*	Bottiglia 1kg x 4
P005.V2	BURRO	Bottiglia 0,95kg x 4
P039.V2	BURRO NATURALE*	Bottiglia 0,95kg x 4
P011.V1	CROISSANT	Bottiglia 1kg x 4
P061.V1	CROISSANT NATURALE*	Bottiglia 1kg x 4
P007.V1	LIMONE NATURALE*	Bottiglia 1kg x 4
P015.V1	MANDORLA AMARA	Bottiglia 1kg x 4
P010.V1	PANETTONE NATURALE*	Bottiglia 1kg x 4
P067.V1	POKER COLOMBA NATURALE*	Bottiglia 1kg x 4
P022.V1	RHUM CREOLA	Bottiglia 1kg x 4
P014.V1	VANIGLIA	Bottiglia 1kg x 4
P013.V1	VANIGLIA DI BACCA NATURALE*	Bottiglia 1kg x 4

Per aromatizzare impasti, biscotteria, creme, lievitati, Pan di Spagna, frolle, etc. Da utilizzare esclusivamente per l'aromatizzazione di prodotti di pasticceria.

### Plus prodotto

- AROMA IN EMULSIONE
- SI DOSA E SI INCORPORA FACILMENTE
- ALTA RESA



Dosaggio 3-6 g/1 Kg.

\* Il simbolo si ritiene valido solo per i prodotti con asterisco.

\*\* Il simbolo non si ritiene valido per P011.V1

## Aromi in pasta (dosaggio 5-10 g/1 Kg)

A025.V1	ARANCIA NATURALE*	Bottiglia 1kg x 12
A001.V1	ARANCIA NATURALE (CON COLORANTE)*	Bottiglia 1kg x 12
A001.V2	ARANCIA NATURALE (CON COLORANTE)*	Tanica 5kg x1
A008.V1	BANANA (CON COLORANTE)	Bottiglia 1kg x 12
A004.V1	FRAGOLA (CON COLORANTE)	Bottiglia 1kg x 12
A003.V1	LAMPONE (CON COLORANTE)	Bottiglia 1kg x 12
A026.V1	LIMONE NATURALE*	Bottiglia 1kg x 12
A002.V1	LIMONE NATURALE (CON COLORANTE)*	Bottiglia 1kg x 12
A002.V2	LIMONE NATURALE (CON COLORANTE)*	Tanica 5kg x1
A006.V1	MANDARINO NATUR. (CON COLOR.)*	Bottiglia 1kg x 12
A020.V1	MOKA (CON COLORANTE)	Bottiglia 1kg x 12
A005.V1	PISTACCHIO (CON COLORANTE)	Bottiglia 1kg x 12
A024.V1	VANIGLIA (CON COLORANTE)	Bottiglia 0,9kg x 12

Aroma in pasta per pasticceria. Ideale per aromatizzare e colorare creme, panna, gelato, pasta di mandorle, zucchero fondente, prodotti da forno, frolle, cake, ecc.

### Plus prodotto

- AROMI IN PASTA
- SI DOSA E SI INCORPORA FACILMENTE
- ALTA RESA



**Aromatic**

Dosaggio 5-10 g/1 kg di prodotto finito. Aggiungere nella fase di impasto insieme a tutti gli ingredienti.

\* Il simbolo si ritiene valido solo per i prodotti con asterisco.

# Aromatizzanti in polvere

## B056.V1 KOVANIL

Miscela in polvere per aromatizzare prodotti da forno, dessert e gelati con aroma naturale di vaniglia. Ideale per aromatizzare impasti, biscotteria, creme, lievitati, Pan di Spagna, frolle, ecc.

### Plus prodotto

- CON AROMA NATURALE DI VANIGLIA
- ALTA RESA
- RESISTE ALLA COTTURA E ALLA CONGELAZIONE



10 g / 1 kg di prodotto finito

Barattolo 0,7kg x 6

## B053.V1 LIMONE GRANULARE

Miscela in polvere per aromatizzare prodotti da forno, dessert e gelati. Ideale per aromatizzare impasti, biscotteria, creme, lievitati, Pan di Spagna, frolle, ecc.

### Plus prodotto

- CON AROMA NATURALE DI LIMONE
- STABILITÀ NEL TEMPO



3 - 5 g/1 kg massa

Barattolo 0,5kg x 6

## M033.V1 VANILLINA

Aroma in polvere. Ideale per aromatizzare impasti, biscotteria, creme, lievitati, Pan di Spagna, frolle, ecc. Da utilizzare esclusivamente per l'aromatizzazione di prodotti di pasticceria.

### Plus prodotto

- AROMA AL GUSTO DI VANIGLIA
- DOSAGGIO 1-2G/KG



1 - 2 g / 1 kg di prodotto finito

Barattolo 0,7kg x 4







# Decorazioni e attrezzature

# Prodotti per decorare

## M269.47 ARTISTICO

**Sacchetto 1kg x 5**

Edulcorante per pasticceria e confetteria. Ideale per realizzare piccoli oggetti e decorazioni o come sostituto del saccarosio in prodotti di pasticceria.

### Plus prodotto

- INGREDIENTE VERSATILE
- POTERE DOLCIFICANTE INFERIORE AL SACCAROSIO, ECCELLENTE RESISTENZA ALL'UMIDITÀ



Dosaggio a piacere. Per realizzare piccoli oggetti e decorazioni: sciogliere Artistico in forno a microonde o direttamente sul fornello con o senza colore. Comporre subito le decorazioni desiderate.

## R014.45 DECORMASSA

**Secchiello 3kg x 2**

Preparato in pasta per modellare. Dopo passaggio in raffinatrice è indicato per lo stampaggio con forme di silicone, per modellare fiori e tableaux. Può essere colorato nella massa o in superficie con aerografo.

### Plus prodotto

- IDEALE PER OGNI TIPO DI MODELLATURA
- SI MANTIENE MORBIDO
- PUÒ ESSERE COLORATO NELLA MASSA O CON AEROGRAFO IN SUPERFICIE



Dosaggio a piacere.

## B030.V1 MOCCABOHNEN

**Scatola 1kg x 6**

Decorazione lucida di cioccolato scuro con caffè. Ideale per decorare prodotti di pasticceria e gelateria. Pronto all'uso.

### Plus prodotto

- DECORAZIONE PRONTA ALL'USO
- GUSTO PIENO E CARATTERISTICO DEL CAFFÈ
- CON 49% MIN. DI CACAO



Dosaggio a piacere.

## R125.V1 NEVELLA

**Sacco 10kg x 1**

Preparato in polvere per decorazione. Zucchero non igroscopico per decorazione.

### Plus prodotto

- NON IGROSCOPICO
- PER TUTTE LE APPLICAZIONI CHE NECESSITANO DI UN'ELEVATA RESISTENZA ALL'UMIDITÀ
- NON SCIOLGIE SU SUPERFICI UMIDE O GRASSE



Dosaggio a piacere. Avvertenze: non applicare a prodotti con una temperatura superiore a 40°C.

# Chellies

<b>P424.V1</b>	<b>CHELLIES GIALLE Ø 13/14</b>	<b>Vaschetta 2kg x 4</b>
<b>P410.V1</b>	<b>CHELLIES ROSSE Ø 9/10</b>	<b>Vaschetta 2kg x 4</b>
<b>P434.V1</b>	<b>CHELLIES ROSSE Ø 13/14</b>	<b>Vaschetta 2kg x 4</b>
<b>P643.V1</b>	<b>CHELLIES ROSSE Ø 13/14 (senza coloranti azo)</b>	<b>Vaschetta 2kg x 4</b>
<b>P464.V1</b>	<b>CHELLIES VERDI Ø 13/14</b>	<b>Vaschetta 2kg x 4</b>
<b>P454.V1</b>	<b>CHELLIES VIOLA Ø 13/14</b>	<b>Vaschetta 2kg x 4</b>

Perle in gel per decorazione. Ideali per la decorazione ante cottura di frollini, biscotteria, Petit Fours, Plum Cake, torte, etc. Non induriscono durante la cottura, resistono alla congelazione.

## Plus prodotto

- PERLE IN GEL
- ADATTE SIA ALLA CONGELAZIONE CHE ALLA COTTURA
- COLORATE E PERSONALIZZATE CON AROMI, EFFETTO LUCIDO E BRILLANTE



Dosaggio a piacere. Prodotto pronto all'uso.

\* Il simbolo non si ritiene valido per "P643.V1".

# Carta da forno

<b>ST148</b>	<b>FOGLI CARTA DA FORNO SILICONATA 40X60 -1000 PZ</b>
	<b>1 Pacco da 1000 fogli</b>

Carta da forno pretagliata in pacchi, ottima resistenza alle cotture, siliconata su entrambi i lati.

<b>ST149</b>	<b>ROTOLO DA 40 CM X 200 M</b>
	<b>1 Rotolo</b>

Rotolo di carta da forno, per lavorazioni continue, siliconata su entrambi i lati.

<b>ST150</b>	<b>ROTOLO DA 45 CM X 200 M</b>
	<b>1 Rotolo</b>

Rotolo di carta da forno, per lavorazioni continue, siliconata su entrambi i lati.

