



BRAUN



**Torte da Credenza**  
Il lato dolce della tradizione

# Il lato dolce della tradizione

## Un nuovo trend per le tue vetrine

Le torte da credenza sono un evergreen, che da sempre conquistano i palati di tutto il mondo. Sono frutto di un patrimonio di tradizioni, nate in primis in ambito casalingo, diventate poi un vero e proprio format della pasticceria professionale, tutt'oggi molto attuale.

Il Maestro Angelo Ruggiero ne ha rivisitato i canoni per renderle irresistibilmente "di tendenza".



# Newyork Cheesecake



## Frolla

700 g	<b>MURBELLA</b>
300 g	<b>MAISANO / GRANOPAN</b>
100 g	semi misti
400 g	burro
100 g	uova

► Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria. Stendere la pasta dello spessore di 3,5 mm. Foderare uno stampo.

## Farcitura

300 g	<b>RICOTTO</b>
250 g	Philadelphia
250 g	uova
500 g	acqua
150 g	zucchero
240 g	panna montata zuccherata

► Montare tutti gli ingredienti in planetaria, eccetto la panna montata zuccherata da implementare a mano per ultima. Stendere la farcitura nella frolla. Dressare con sac à poche uno strato di **FRUCTHI-TOP FRUTTI DI BOSCO**. Inornare a 160°C per 40-45 minuti. Temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno. Decorare con frutta fresca.

# Dolce mela



## Frolla Gluten Free

- |           |                             |   |
|-----------|-----------------------------|---|
| 1000 g    | <b>MURBELLA GLUTEN FREE</b> | ► Miscelare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti. Dressare nello stampo. Cuocere a 175/180°C per circa 15 - 20 minuti. Tempi e temperature di cottura possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato. |
| 400/500 g | burro                       |   |
| 100 g     | uova intere                 |   |
| 100 g     | acqua                       |   |

## Farcitura

- q.b. **CONFRUTTA ALBICOCCA FAGOTTO**

► Stendere uno strato all'interno della frolla.

## MARGHERITA GLUTEN FREE

- |           |                               |  |
|-----------|-------------------------------|--|
| 1000 g    | <b>MARGHERITA GLUTEN FREE</b> |  |
| 350/400 g | burro                         |  |
| 500 g     | uova intere                   |  |
- Montare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti. Dressare in uno stampo e cuocere a 175-180 °C ca. per circa 40-45 minuti. Tempi e temperature di cottura possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato. Ricavare uno strato da inserire nella frolla, sullo strato di albicocca.

## Farcitura

- q.b. **FRUCHTI-TOP MELA**

► Stendere uno strato sulla base Margherita.

## Crumble Gluten Free

- |        |                             |   |
|--------|-----------------------------|---|
| 1000 g | <b>MURBELLA GLUTEN FREE</b> | ► Miscelare in planetaria tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto sgranato. Cuocere a 180°C per 10-15 min. circa. Tempi e temperature possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato. |
| 500 g  | burro freddo                |   |
| 100 g  | acqua                       |   |

# Profumi di bosco



## Frolla Gluten Free

- |                 |                             |   |
|-----------------|-----------------------------|---|
| ..... 1000 g    | <b>MURBELLA GLUTEN FREE</b> | ► Miscelare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti. Dressare nello stampo. Cuocere a 175-180°C per circa 15-20 minuti. Tempi e temperature di cottura possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato. |
| ..... 400/500 g | burro                       |   |
| ..... 100 g     | uova intere                 |   |
| ..... 100 g     | acqua                       |   |

## CAKE GRANO SARACENO GLUTEN FREE

- |              |   |
|--------------|---|
| ..... 1000 g | <b>BONCAKE GRANO SARACENO GLUTEN FREE</b> |
| ..... 350 g  | burro                                     |
| ..... 500 g  | uova intere                               |
| ..... 100 g  | latte intero                              |

► Montare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti. Dressare in uno stampo e cuocere a 180°C ca. per circa 35-45 minuti. Tempi e temperature di cottura possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato. Ricavare uno strato da inserire nella frolla.

## Farcitura

- q.b. **FRUCHTI-TOP BOSCO**

► Stendere uno strato sull'inserto al grano saraceno.

## Crumble Gluten Free

- |              |                             |   |
|--------------|-----------------------------|---|
| ..... 1000 g | <b>MURBELLA GLUTEN FREE</b> | ► Miscelare in planetaria tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto sgranato. Cuocere a 180°C per 10-15 min. circa. Tempi e temperature possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato. |
| ..... 500 g  | burro freddo                |   |
| ..... 100 g  | acqua                       |   |

## Nota:

Spraizzare frolla e crumble con burro di cacao spray colorato.

# Plumcake Choco Dubai



## Plumcake

- ..... 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 160°C per 40 minuti circa. Temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno.

## Farcitura superiore post-forno

- q.b. **BRAUNFIL DUBAI STYLE**

► Stendere uno strato abbondante di Braunfil sulla parte superiore del plumcake dopo la cottura.

## Glassa superiore

- q.b. **SCHOKOBELLA**

## Glassa alla base

- q.b. **SCHOKOBELLA PISTACCHIO**
- q.b. granella di pistacchio

# Crostata Dubai Style



## Frolla

- ..... 1000 g **MURBELLA**
- ..... 300/400 g burro
- ..... 50 g uova intere
- ..... 50 g acqua

► Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria per 5-6 minuti. Dressare nello stampo. Cuocere a 165°C per 25-30 minuti.

## Farcitura

- ..... q.b. **COTTOCREM CIOCCOLATO**

► Stendere uno strato di Cottocrem Cioccolato.

## Pan di Spagna al cacao

- ..... 1000 g **BISCAO**
- ..... 600/800 g uova
- ..... 200 g acqua

► Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 5-6 minuti. Dressare nello stampo. Cuocere a 185°C per 8 minuti.

## Farcitura superiore

- ..... q.b. **BRAUNFIL DUBAI STYLE**

► Stendere uno strato di Braunfil post cottura. Decorare a piacere.

# Torta Choco Orange



## Frolla al cacao

.....	400 g	burro pomata
.....	100 g	uova
.....	50 g	acqua
.....	900 g	<b>MURBELLA</b>
.....	100 g	<b>CACAO NOBLESSE</b>

► Miscelare tutti gli ingredienti e mettere in cella in positivo per almeno due ore. Stendere la pasta dello spessore di 3,5 mm e cuocere. Stendere un sottile strato di **COTTOCREM CIOCCOLATO**.

## Pan di Spagna al cacao

.....	1000 g	<b>BISCAO</b>
.....	600-800 g	uova
.....	200 g	acqua

► Montare tutti gli ingredienti insieme in planetaria a forte velocità per 6 minuti e cuocere come di consueto e posizionare nella frolla.

## Farcitura

.....	150 g	<b>RICOTTO</b>
.....	500 g	ricotta
.....	125 g	uova intere
.....	175 g	acqua
.....	60 g	zucchero
.....	175 g	panna montata zuccherata
.....	500 g	crema pasticcera (ricetta <b>KE</b> )
.....	25 g	<b>AROMA ARANCIA NATURALE</b>
		(in alternativa 60 g <b>PASTA ARANCIA</b> )
.....	q.b.	gocce di cioccolato (facoltative)

► Montare tutti gli ingredienti in planetaria, eccetto la panna montata zuccherata da implementare a mano per ultima. Stendere il composto sul pan di spagna fino a riempire 3/4 dello stampo. Inforpare a 160°C per 35-40 minuti, valvola aperta. Temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno.

# Moka bella



## Frolla al caffé

1000 g	<b>MURBELLA</b>
300-400 g	burro
50 g	uova intere
50 g	acqua
60 g	<b>PASTA CAFFÈ ARABICA COLOMBIA</b>
20 g	<b>AROMA MOKA</b>

► Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria. Stendere la pasta dello spessore di 3,5 mm. Foderare uno stampo e ricavare delle strisce di frolla per la finitura della torta.

## Inserto Gianduia

q.b.	<b>COTTOCREM GIANDUIA</b>
1	disco di pan di spagna ( <b>BISQUISIT</b> ) con eventuale bagna al caffé
q.b.	crema pasticcera

► Stendere uno strato di Cottocrem sulla frolla. Disporre il disco di pan di spagna e proseguire con un leggero strato di crema pasticcera.

## Crema al caffé

300 g	<b>RICOTTO</b>
250 g	mascarpone
250 g	uova
500 g	acqua
150 g	zucchero
240 g	panna montata zuccherata
60 g	<b>PASTA CAFFÈ ARABICA COLOMBIA</b>

► Montare tutti gli ingredienti in planetaria, eccetto la panna montata zuccherata da implementare a mano per ultima. Stendere il composto nella frolla. Ultimare disponendo le strisce di frolla a losanghe. Inforpare a 155-160°C per 40 - 45 minuti a valvola aperta. Temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno.

## Crumble caffé

500 g	<b>MURBELLA</b>
250 g	burro freddo
25 g	caffé liofilizzato

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

# Choco Cheesecake



## Frolla al cacao

.....	400 g	burro pomata
.....	100 g	uova
.....	50 g	acqua
.....	900 g	<b>MURBELLA</b>
.....	100 g	<b>CACAO NOBLESSE</b>

► Miscelare tutti gli ingredienti e mettere in cella in positivo per almeno due ore. Stendere la pasta dello spessore di 3,5 mm. Foderare uno stampo. Stendere uno strato di **COTTOCREM CIOCCOLATO**.

## Farcitura

.....	300 g	<b>RICOTTO</b>
.....	300 g	Philadelphia
.....	250 g	uova
.....	500 g	acqua
.....	150 g	zucchero
.....	240 g	panna montata zuccherata
.....	50 g	<b>CACAO NOBLESSE</b>

► Montare tutti gli ingredienti in planetaria, eccetto la panna montata zuccherata da implementare a mano per ultima. Stendere il composto nella frolla. Infornare a 155-160°C per 40- 45 minuti a valvola aperta. Temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno.

# Mandorlina



## Frolla

1000 g	<b>MURBELLA</b>
300-400 g	burro
50 g	uova intere
50 g	acqua

► Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria. Stendere la pasta dello spessore di 3,5 mm. Foderare uno stampo.

## Strato interno frolla

1	strato di <b>AMANDALINE</b>
1	strato di cake al grano saraceno (ricetta base <b>BONCAKE GRANO SARACENO G.F.</b> )

► Stendere uno strato di Amandaline e uno strato di cake al grano saraceno.

## Farcitura

150 g	<b>RICOTTO</b>
500 g	ricotta
125 g	uova intere
175 g	acqua
60 g	zucchero
175 g	panna montata zuccherata
60 g	<b>PASTA MANDORLA</b>
q.b.	<b>CILIEGIE AMARENATE</b> (scolate)

► Montare tutti gli ingredienti in planetaria, eccetto la panna montata zuccherata da implementare a mano per ultima. Stendere il composto sul cake fino a riempire 3/4 dello stampo. Cospargere con crumble e infornare a 160°C per 35-40 minuti. Temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno.

## Crumble

1000 g	<b>MURBELLA</b>
500 g	burro freddo

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

# Lemon Tarte



## Frolla agli agrumi

- |       |           |   |
|-------|-----------|---|
| ..... | 1000 g    | <b>MURBELLA</b>   |
| ..... | 300-400 g | burro   |
| ..... | 50 g      | uova intere   |
| ..... | 50 g      | acqua   |
| ..... | q.b.      | scorza di arancia e limone grattugiate<br>(+ eventuali aromi) |

► Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria. Stendere la pasta dello spessore di 3,5 mm. Foderare uno stampo.

## Farcitura

- |       |      |                         |
|-------|------|-------------------------|
| ..... | q.b. | <b>BRAUNCREM LIMONE</b> |
|-------|------|-------------------------|

► Stendere uno strato di crema sulla frolla.

## Strato interno

- |       |        |                                 |
|-------|--------|---------------------------------|
| ..... | 1000 g | <b>BONCAKE MAIS GLUTEN FREE</b> |
| ..... | 350 g  | burro morbido                   |
| ..... | 500 g  | uova intere                     |
| ..... | 100 g  | latte intero                    |
| ..... | q.b.   | pinoli                          |

► Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per circa 4/5 minuti a forte velocità. Stendere in teglia 60x40 e cuocere a 170/180°C per circa 20-25 minuti. Temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno. Inserire uno strato di cake al mais sulla crema al limone.

## Decorazione

- |       |      |                                     |
|-------|------|-------------------------------------|
| ..... | q.b. | meringa sfiammata ( <b>OVOSIL</b> ) |
| ..... | q.b. | <b>BRAUNCREM LIMONE</b>             |

## La morbidona



### Cake

- ..... 1000 g **BONCAKE MAIS GLUTEN FREE**
- ..... 350 g burro morbido o margarina
- ..... 500 g uova intere
- ..... 100 g **PASTA MANDORLA PURA**

► Montare tutti gli ingredienti in planetaria 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. Decorare a piacere con Schokobella Bianco montata e frutta fresca.

# Cuor di frolla



## Frolla alla fragola

.....	1000 g	<b>MURBELLA</b>
.....	300-400 g	burro
.....	50 g	uova intere
.....	50 g	acqua
.....	10 g	<b>AROMA IN PASTA FRAGOLA</b>

► Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria. Stendere la pasta dello spessore di 3,5 mm. Foderare uno stampo.

## Strato interno

.....	1000 g	<b>BONYOGURT</b>
.....	500 g	acqua
.....	400 g	olio di semi
.....	100 g	<b>PASTA FRUTTI DI BOSCO</b>

► Montare con frusta a farfalla tutti gli ingredienti per 3/4 minuti a media velocità. Versare negli stampi precedentemente untati 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.

## Farcitura

.....	q.b.	<b>FRUCHTI-TOP FRUTTI DI BOSCO</b>
-------	------	------------------------------------

► Stendere uno strato di Fructi-top frutti di bosco. Procedere con la cottura della torta.

## Decorazione

.....	q.b.	<b>SCHOKOBELLA BIANCO</b> montata
.....	q.b.	frutta fresca

# Croccolosa



## Frolla

- ..... 1000 g **MURBELLA**
- ..... 300-400 g burro
- ..... 50 g uova intere
- ..... 50 g acqua

► Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria. Stendere la pasta dello spessore di 3,5 mm. Foderare uno stampo.

## Farcitura

- q.b. **CONFRUTTA ALBICOCCA FAGOTTO**

► Stendere uno strato di Confrutta sulla frolla.

## Strato interno

- 1 disco di Pan di Spagna (**BISQUISIT**)

► Inserire il disco di pan di Spagna sul Confrutta.

## Farcitura

- q.b. **CONFRUTTI MIRTILLO**

► Stendere uno strato di Confrutti sul pan di Spagna.

## Decorazione

- q.b. **KRANFIL'S RED FRUITS**

► Stendere uno strato di Kranfil's e aggiungere decorazioni a piacere.

## L'anello della dama



### Cake

1000 g	<b>BONCAKE GRANO SARACENO GLUTEN FREE</b>
350 g	burro morbido o margarina
500 g	uova intere
100 g	latte intero

► Montare tutti gli ingredienti in planetaria per circa 4/5 minuti a forte velocità. Versare negli stampi precedentemente untati con apposito staccante e cuocere 180°C ca. per circa 35-45 minuti.

# Sacher Tarte



## Frolla al cacao

.....	400 g	burro pomata
.....	100 g	uova
.....	50 g	acqua
.....	900 g	<b>MURBELLA</b>
.....	100 g	<b>CACAO NOBLESSE</b>

► Miscelare tutti gli ingredienti e mettere in cella in positivo per almeno due ore. Stendere la pasta dello spessore di 3,5 mm. Foderare uno stampo.

## Strato interno

.....	q.b.	<b>CONFRUTTA ALBICOCCA FAGOTTO</b>
-------	------	------------------------------------

► Stendere uno strato di Confrutta sulla frolla.

## Sacher Tarte

.....	1800 g	<b>SACHER MIX</b>
.....	800 g	uova
.....	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.

## Strato interno

.....	q.b.	<b>CONFRUTTA ALBICOCCA FAGOTTO</b>
-------	------	------------------------------------

► Stendere uno strato di Confrutta sulla Sacher.

## Strato interno

.....	q.b.	<b>COTTOCREM CIOCCOLATO</b>
-------	------	-----------------------------

► Stendere uno strato di Cottocrem Cioccolato.

## Decorazione

.....	q.b.	<b>SCHOKOBELLA FONDENTE</b>
-------	------	-----------------------------

► Montare Schokobella e decorare a ciuffi.

# Prova anche...

Cinnamon Rolls





#### Farcitura (da preparare il giorno prima)

.....	300 g	zucchero di canna
.....	320 g	burro
.....	20 g	cannella

#### Impasto

.....	1000 g	<b>CRE-L</b>
.....	250 g	latte
.....	100 g	acqua
.....	200 g	uova
.....	30 g	lievito di birra
.....	150 g	zucchero
.....	180 g	burro
.....	10 g	sale

► Inserire in planetaria CRE-L, latte, acqua, metà delle uova previste e il lievito di birra. Impastare per 10 minuti circa. Inserire lo zucchero e una volta assorbito, aggiungere la restante parte di uova. Infine, aggiungere il burro con il sale. Far puntare a 28°C per circa 40 minuti. Spezzare tre panetti da 600 g circa, stendere dello spessore di circa 1 cm. Mettere a positivo e far raffreddare. Finire con uno strato di farcitura alla cannella preparata il giorno prima. Arrotolare e tagliare del peso desiderato. Far lievitare circa un'ora e mezza a 28°C. Cuocere in forno a 170°C con valvola aperta per 15-20 minuti. Tempi e temperature possono variare secondo il tipo di forno utilizzato. Decorare a piacere.

