




BRAUN

ricettario
Pasticceria
I fritti di Carnevale

Un mondo di fritti!

Ricette golose con un profumo decisamente diverso: quello dei prodotti offerti da Cresco! Frittelle, ciambelle, krapfen, castagnole, zeppole e molto altro: il Carnevale è il momento dell'anno in cui il fritto chiama all'attenzione adulti e piccini senza sensi di colpa. È perciò fondamentale preparare qualcosa di speciale con ingredienti di qualità.

I protagonisti

- ♡ **Spritzquick:** preparato in polvere ideale per la preparazione di frittelle, ciambelle, zeppole, ecc.
- ♡ **Braun's Quarkballchen:** preparato in polvere ideale per la preparazione di castagnole, ciambelle e frittelle.
- ♡ **Nuvola Plus:** preparato in polvere ideale per la preparazione di krapfen, bomboloni e dolci tipici del Carnevale.



FRITTELLE

1000 g **SPRITZQUICK**
2000 g acqua temp. ambiente
150 g zucchero
15 g **AROMA LIMONE NATURALE**

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

FARCITURA CREMA PASTICCERA:
1000 g latte
80 g **CREMÒ**
350 g zucchero
200 g tuorlo d'uovo
10 g **AROMA VANIGLIA BACCA NATURALE**

Procedere come per la preparazione della crema tradizionale.

Prova anche...

...tutta la gamma di "Creme istantanee a freddo". Se preferisci una farcitura alla frutta, ti consigliamo **CONFRUTTI**, disponibile in più gusti.

CASTAGNOLE ALLE MELE

1000 g **BRAUN'S QUARKBALLCHEN**
1200 g acqua temp. ambiente
100 g zucchero
15 g **AROMA ARANCIO NATURALE**
600 g **FRUCHTI-TOP MELA**

Impastare in planetaria attrezzata con frusta a foglia per 2/3 minuti a media velocità, fino ad ottenere un impasto liscio. Aggiungere il Fruchi-top. Colare e friggere a 170-180° C per circa 10 minuti.



CHIACCHIERE/CROSTOLI/CENCI/LATTUGHE

1000 g **NUVOLA PLUS**
200 g uova intere
100 g zucchero
200 g vino bianco
20 g liquore (Strega, cognac..)
6 g **AROMA VANIGLIA BACCA NATURALE**

Impastare in planetaria attrezzata con frusta a gancio per 2/3 minuti a media velocità. Laminare in sfogliatrice più volte la pasta fino a renderla liscia e omogenea.

Lasciare riposare l'impasto in frigorifero per almeno un'ora coperto con un telo di plastica.

Laminare e tagliare nelle forme desiderate.

Friggere in olio a 180 °C per 7/8 minuti.

Q.B. **NEVELLA**

Dopo la cottura spolverizzare la superficie con Nevella.



FUNNEL CAKE

1000 g **BRAUN'S QUARKBALLCHEN**
1500 g acqua temp. ambiente
220 g zucchero

Impastare in planetaria attrezzata con frusta a foglia per 2/3 minuti a media velocità, fino ad ottenere un impasto liscio. Colare con sac a poche in un anello nella friggitrice e friggere a 170-180° C per circa 10 minuti.

FARCITURA:

SPALMELLA PISTACCHIO
BRAUNFIL PLUS
CONFRUTTI LAMPONE/MIRTILLO/FRAGOLA
Gelato o frutta fresca

Farcire a piacere.



SCHOKOBALLEN

1000 g **NUVOLA PLUS**
200 g uova intere
100 g zucchero
200 g vino bianco
20 g liquore (Strega, cognac..)
6 g **AROMA VANIGLIA BACCA NATURALE**

Impastare in planetaria attrezzata con frusta a gancio per 2/3 minuti a media velocità. Laminare in sfogliatrice più volte la pasta fino a renderla liscia e omogenea. Lasciare riposare l'impasto in frigorifero per almeno un'ora coperto con un telo di plastica. Laminare e tagliare con l'aiuto dell'apposita rotella dentellata. Posizionare l'impasto arrotolato nell'apposita sfera. Friggere in olio a 160 °C per 7/8 minuti.

GLASSATURA:

SCHOKOBELLA
SCHOKOBELLA BIANCO
SCHOKOBELLA EXTRA FONDENTE
SCHOKOBELLA LATTE
SCHOKOBELLA RUBY

Glassare a piacere.



Prova anche...

...**NEVELLA**, lo zucchero per decorazione non igroscopico.



FRITTELLE DEL LUNA PARK

1000 g **NUVOLA PLUS**
 520 g latte intero
 60 g zucchero
 70 g lievito di birra fresco
 6 g **AROMA VANIGLIA BACCA NATURALE**

Impastare gli ingredienti nella spirale per 2 min. in prima velocità e 6 min. in seconda. Lasciare riposare l'impasto per circa 15 minuti.

Formare delle palline da 60/100g e far lievitare per circa 2 ore in cella di lievitazione. Appiattire dando la forma tradizionale.

Friggere in olio a 180 °C per 7/8 minuti. Passare nello zucchero semolato prima di servire.

KRAPFEN

1000 g **NUVOLA PLUS**
 200 g uova intere
 300 g acqua fredda
 70 g lievito di birra fresco
 10 g **AROMA LIMONE NATURALE**
 (in alternativa
AROMA VANIGLIA BACCA NATURALE/AROMA ARANCIO NATURALE)

Impastare gli ingredienti nella spirale per 2 min. in prima velocità e 6 min. in seconda. Lasciare riposare l'impasto per circa 15 minuti.

Formare i Krapfen e far lievitare per circa 2 ore in cella di lievitazione. Friggere in olio a 180 °C per 7/8 minuti.



FARCITURA:

SPALMELLA PISTACCHIO
BRAUNFIL PLUS
CONFRUTTI LAMPONE/MIRTILLO/FRAGOLA
CONFRUTTI MULTIUSO ALBICOCCA

Farcire a piacere.

E per chi ama il salato...



CASTAGNOLE SALATE

1000 g **BRAUN'S QUARKBALLCHEN**
 1200 g acqua temp. ambiente
 5 g sale
 5/10 g spezie a piacere
 600 g cubetti di salumi o formaggi
 (a piacere)

Impastare in planetaria attrezzata con frusta a foglia per 2/3 minuti a media velocità, fino ad ottenere un impasto liscio. Aggiungere i cubetti di salumi o formaggi e le spezie. Colare e friggere a 170-180° C per circa 10 minuti.



BRAUN



MARTIN BRAUN GRUPPE

CRESCO S.p.A.
Preparati per Pasticceria e Gelateria
Via Faustinella, 24
25015 Desenzano del Garda (BS) - Italy
Tel. +39 0302685611 - Fax +39 0303582187
cresco@cresco.it - www.cresco.it