



  
**BRAUN**

*ricettario*  
**I Fritti di Carnevale**  
Protagonisti d'eccellenza!

# 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 facitura alla frutta, ti consigliamo **CONFRUTTI**, disponibile in più gusti.



### FRITTELLE ALLA RICOTTA

1000 g **SPRITZQUICK**  
1000 g acqua  
800 g uova  
1000 g ricotta fresca  
25 g **LEVIBOND**  
10 g **AROMA VANIGLIA BACCA NATURALE**  
5 g sale

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.



## 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.



## 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 à 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.



## 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.



## 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 60/100 g 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