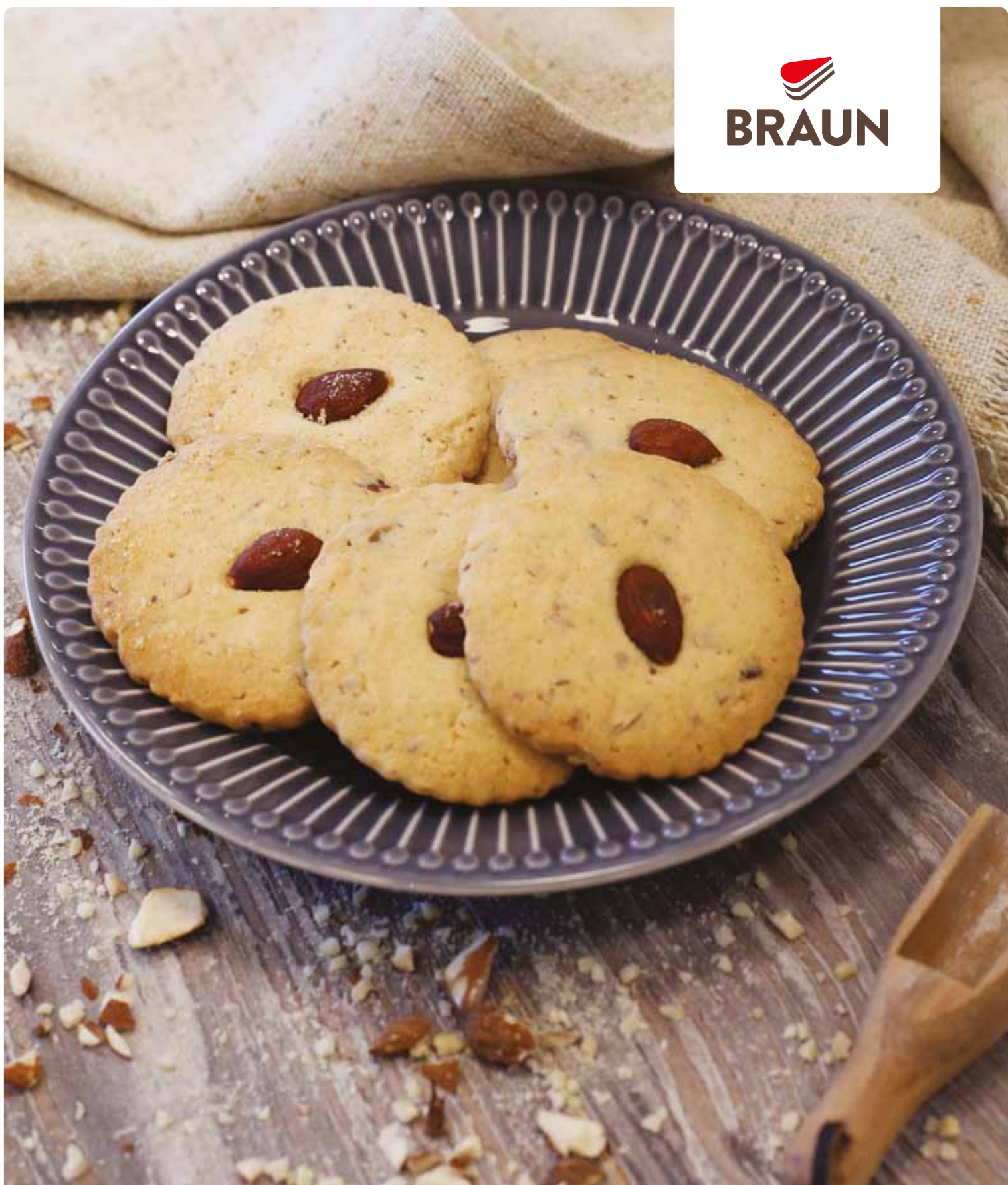




**BRAUN**



*ricettario*  
**Biscotteria**  
Coccole da forno

# frolle montate

Due prodotti speciali, studiati per diversificare la produzione di frolla secondo le esigenze:

- **MARGHERITA** per preparare friabili e gustosi frollini montati da tè.
- **MURBELLA** per biscotti secchi meno friabili, indicati per la colazione e l'inzuppo e per preparare frolle montate da crostata con il giusto equilibrio tra friabilità, consistenza e dolcezza.



## FROLLA MONTATA PER FROLLINI *con Margherita*

1000 g **MARGHERITA**  
850 g farina debole  
900 g burro morbido  
150 g uovo

Montare in planetaria con la foglia tutti gli ingredienti.  
Dressare su una teglia con una bocchetta rigata e cuocere  
a 170/180°C per 15 min. ca.

## FROLLA MONTATA PER FROLLINI *con Murbella*

1000 g **MURBELLA**  
170 g zucchero  
400 g burro morbido  
200 g uova

Montare in planetaria con la foglia tutti gli ingredienti.  
Dressare su una teglia con una bocchetta rigata e cuocere  
a 170/180°C per 15 min. ca.

## FROLLA MONTATA PER CROSTATE

1000 g **MURBELLA/MURBELLA GLUTEN FREE**  
500 g burro morbido  
100 g uova  
150 g acqua



Montare in planetaria con la foglia tutti gli ingredienti. Dressare nello stampo, completare con una marmellata a piacere e cuocere a 170/180°C per 20 min. ca.

# Crumble



## CRUMBLE con Murbella

1000 g **MURBELLA**  
500 g burro freddo

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un impasto sgranato. Cuocere a 180°C per 10-15 min.

## CRUMBLE con Murbella



1000 g **MURBELLA GLUTEN FREE**  
500 g burro freddo  
60 g tuorlo  
20 g acqua

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un impasto sgranato. Cuocere a 180°C per 10-15 min.

## CRUMBLE ALLE MANDORLE



1000 g **MARGHERITA/MARGHERITA GLUTEN FREE**  
400 g burro freddo  
350 g tuorlo  
500 g farina di mandorle

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un impasto sgranato. Cuocere a 180°C per 10-15 min.



## BISCOTTI FRAGRANTI



1000 g **MARGHERITA/MARGHERITA GLUTEN FREE**

100 g uovo

250 g burro morbido

50 g latte

50 g cannella + 100 g mandorle in granella (o in alternativa 250 g granella di arachidi salate + sale da spolverare in superficie)

Montare tutti gli ingredienti in planetaria. Dressare su teglia con una bocchetta liscia fino alla grandezza desiderata. Appiattire leggermente la superficie e infornare a 170°C per 15 min. ca.



## MANDORLATI



1000 g **MARGHERITA/MARGHERITA GLUTEN FREE**

450 g farina

150 g uova

600 g burro freddo

350 g mandorle tritate

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria come una frolla. Formare dei rotoli di pasta, porli in frigorifero fino a completo raffreddamento e tagliare dei dischetti dello spessore di 1 cm. Riporre su teglia con carta da forno e decorare con le mandorle. Cuocere a 180°C per 15-20 min. ca.



## BISCOTTI SALATI

1000 g **CRE-S PLUS**

400 g formaggio grattugiato

400 g burro

200 g uova

q.b. semi a piacere

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un impasto omogeneo. Stendere e ricavare dei dischetti. Porre su una teglia con carta da forno, spennellare con uovo e cospargere la superficie di formaggio grattugiato e semi a piacere. Cuocere a 180°C per 15 min. ca.



## PERLE DAL CUORE CREMOSO

1000 g **MURBELLA**  
170 g zucchero  
365 g burro morbido  
300 g uova  
q.b. cocco rapé  
q.b. **BONCREM LIMONE**

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un impasto omogeneo. Dressare in uno stampo a semisfera fino a 3/4 e infine farcire con q.b. di Boncrem Limone al centro. Cospargere la superficie con del cocco rapé e cuocere a 170°C per 20 min. ca.



## BRUTTI MA BUONI

30 g **OVOSIL**  
1000 g zucchero  
300 g acqua  
1000 g granella di nocciole tostate

Disperdere l'Ovosil nello zucchero, aggiungere l'acqua a 37°C e montare in planetaria a velocità medio alta. Aggiungere la granella di nocciole, dressare su teglia e cuocere a con 180°C 20-25 min. a valvola aperta.



## FROLLINI ALLA NOCCIOLA

1000 g **MURBELLA**  
170 g zucchero  
340 g burro morbido  
200 g uova  
80 g farina di nocciola  
q.b. **IVORY COAST CHIPS**

Montare in planetaria con la foglia tutti gli ingredienti. Dressare su una teglia con una bocchetta rigata, porre al centro una chips di cioccolato e cuocere a 170/180°C per 15 min. ca.



## COOKIES

anche 

1000 g **MURBELLA/MURBELLA GLUTEN FREE**

500 g burro freddo

100 g zucchero di canna

100 g uova intere

30 g **LEVIBOND**

300 g **IVORY COAST CHIPS**

Impastare in planetaria con la foglia tutti gli ingredienti. Creare delle palline con un porzionatore, appiattire leggermente in superficie e cuocere a 180°C per 15-20 min. ca.



## KRUMIRI

1000 g **MURBELLA**

300 g burro

70 g uova

40 g tuorli

50 g acqua

Impastare tutti gli ingredienti come una frolla. Formare dei filoni di pasta da 2 cm di diametro con una bocchetta rigata fine. Lasciar raffreddare in frigorifero. Tagliare dei pezzi da 6-7 cm di lunghezza. Piegare a forma di ferro di cavallo. Riporre su teglia con carta forno. Cuocere a 180°C per 15-20 min. ca.



## ROSE DEL DESERTO

anche 

1000 g **MARGHERITA/MARGHERITA GLUTEN FREE**

350 g farina

440 g burro

660 g uova

200 g **IVORY COAST CHIPS**

q.b. cornflakes

Impastare i primi quattro ingredienti in planetaria con frusta a farfalla per 3 min. a media velocità senza montare. Aggiungere all'impasto le Ivory Coast Chips. Colare con la sacca sui corn-flakes. Arrotolare e disporre su teglia. Cuocere a 190°C per 30 min. ca.



## CANTUCCI *anche*

1000 g **MARGHERITA/MARGHERITA GLUTEN FREE**  
300 g mandorle  
250 g uova

Impastare tutti gli ingredienti insieme in planetaria con frusta a farfalla. Formare dei filoni di circa 3 cm di diametro. Spennellare con uovo, cospargere con zucchero semolato e cuocere a 200°C per 15 min. ca. Tagliare e porre nuovamente in forno per 10 min. a 180°C.



## FROLLINI AL CIOCCOLATO

1000 g **MURBELLA**  
500 g **COTTOCREM CIOCCOLATO**  
500 g burro morbido  
200 g uova  
q.b. **IVORY COAST CHIPS**

Montare in planetaria con la foglia tutti gli ingredienti. Dressare su una teglia con una bocchetta rigata, porre una chips di cioccolato al centro e cuocere a 170/180°C per 15 min. ca.



## BISCOTTI AL GIANDUIA

*anche* 

1000 g **MURBELLA/MURBELLA GLUTEN FREE**  
400 g burro freddo  
150 g uova  
350 g **COTTOCREM GIANDUIA**  
\*200 g latte (solo per la versione Gluten Free)

Impastare in planetaria con la foglia tutti gli ingredienti. Creare delle palline con un porzionatore, appiattire leggermente in superficie e cuocere a 180°C per 15-20 min. ca.



## SBRISOLINI

anche



1000 g **MURBELLA/MURBELLA GLUTEN FREE**

500 g burro

600 g mandorle

---

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a farfalla.  
Sgranare l'impasto nelle tortiere e cuocere a 180°C per 15-20 min. a valvola aperta.



## SBRISOLONA

anche



500 g **BONCAKE MAIS GLUTEN FREE**

200 g burro freddo

200 g mandorle

150 g amido di mais

40 g tuorlo

---

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a farfalla.  
Sgranare l'impasto nelle tortiere e cuocere a 180°C per 15-20 min. a valvola aperta.



## BISCOTTO BRESCIANO

anche



1000 g **MURBELLA**

150 g burro

100 g uovo

60 g tuorlo

70 g latte

50 g **PASTA ZABAIONE**

---

1000 g **MURBELLA GLUTEN FREE**

150 g burro

100 g uovo

60 g tuorlo

250 g latte

50 g **PASTA ZABAIONE**

---

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria. Stendere l'impasto e ricavare dei rettangoli da 2x5 cm. Spennellare con l'uovo e cospargere con lo zucchero semolato. Cuocere a 180°C per 20 min. ca.





## MADELEINE

1000 g **MARGHERITA**  
600 g **BASE MARZAPANE ITALIA**  
500 g burro morbido  
600 g uova intere  
5 g sale  
15 g **AROMA VANIGLIA DI BACCA NATURALE**  
15 g **AROMA IN PASTA ARANCIA NATURALE CON COLORANTE**

Montare in planetaria tutti gli ingredienti. Dressare con sac à poche negli stampi fino a metà della capienza. Cuocere a 170°C a valvola chiusa per 8-10 min. ca.



## LINGUE DI GATTO

1000 g **MARGHERITA**  
500 g albume  
420 g burro morbido

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria per 3 min. a media velocità senza montare. Colare su teglia foderata con carta forno. Cuocere a 200°C per 10 min. Modellare nelle forme desiderate quando sono ancora calde.



## PAN DEL PESCATORE



1000 g **MARGHERITA/MARGHERITA GLUTEN FREE**  
350 g farina  
440 g burro  
660 g uova  
200 g uvetta  
q.b. mandorle a scaglie

Impastare i primi quattro ingredienti in planetaria con frusta a farfalla per 3 min. a media velocità senza montare. Aggiungere all'impasto l'uvetta. Colare con la sacca sulle mandorle. Arrotolare e disporre su teglia. Cuocere a 190°C per 30 min. ca.



## FRIABILI CON CUORE AL GIANDUIA

1000 g **MURBELLA**  
170 g zucchero a velo  
340 g burro freddo  
200 g uova  
40 g **CACAO NOBLESSE**  
40 g farina di nocciole  
q.b. **COTTOCREM GIANDUIA**

---

Impastare tutti gli ingredienti (eccetto Cottocrem) in planetaria e lasciar riposare la frolla in frigorifero.

Stendere a uno spessore di 3-4 mm e cappare dei dischi. Dressare sulla base del disco q.b. di Cottocrem Gianduia e congelare. Nel frattempo ricavare altri dischi e quando la parte del disco con il Cottocrem sarà congelata, chiudere con l'altro disco e cappare per sigillare bene i bordi. Cuocere a 170°C per 15 min. ca.



## MERINGHE

50 g **OVOSIL**  
500 g zucchero  
250 g acqua

---

Disperdere l'Ovosil con 1/3 di zucchero, aggiungere l'acqua a 37°C e montare in planetaria a velocità medio alta. Aggiungere in due tre step la restante parte di zucchero fino ad ottenere un composto fermo. Dressare su teglia e cuocere a 110°C per un'ora a valvola aperta. Lasciare le meringhe in forno spento fino a completa asciugatura.



## MERINGHE AL CIOCCOLATO

150 g **OVOSIL**  
1000 g zucchero  
500 g acqua  
200 g **CACAO NOBLESSE**

---

Disperdere l'Ovosil con 1/3 di zucchero, aggiungere l'acqua a 37°C e montare in planetaria a velocità medio alta. Aggiungere in due tre step la restante parte di zucchero fino ad ottenere un composto fermo. Aggiungere il cacao setacciato e miscelare bene delicatamente. Dressare su teglia e cuocere a 110°C per un'ora a valvola aperta. Lasciare le meringhe in forno spento fino a completa asciugatura.



*...idee friabili per tutti i gusti!*



**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