

BRAIMS

Perché la vostra arte esige il meglio



RICETTARIO DI CARNEVALE



Krapfen Mix

Croi Mix

Brighella



Krapfen Mix

Ingrediente per la produzione di Krapfen e paste lievitare fritte

Prodotto espressamente studiato per la preparazione di paste lievitare fritte di eccellente qualità e ottimo gusto. Permette di ottenere una lunga e regolare stabilità nella fermentazione, fattore determinante per ottenere una giusta struttura ed una superficie perfettamente liscia, con scarso assorbimento di olio.



Codice: 4493 (10098319)
Sacco: 15 Kg

Eccellente qualità
Ottimo gusto
Stabilità in lievitazione
Superficie liscia con scarso assorbimento di olio



Croi Mix

Ingrediente per la produzione di croissant, brioche e prodotti lievitati

Capostipite della famiglia dei prodotti Braims per paste lievitate sfogliate, Croi Mix è un ingrediente la cui caratteristica principale è la versatilità. Le materie prime accuratamente selezionate che compongono la miscela di Croi Mix ne fanno un prodotto stabile, capace di garantire risultati di qualità elevata e costante. Per la preparazione di croissant, veneziane, babà, savarin, brioche e kranz gustosi e leggeri.



Codice: 4785 (10087171)
Sacco: 25 Kg

- Impasti plastici e lavorabili
- Ottimo volume e alveolatura regolare
- Eccellente versatilità
- Ottimo gusto
- Eccellente solubilità al palato
- Ottima friabilità
- Metodo diretto e indiretto



Brighella

Ingrediente per la produzione di fritti di Carnevale e pasta choux

Ideale per produrre i classici fritti di carnevale: zeppole e tortelli e tutte le specialità regionali legate al Carnevale. Facile, pratico e veloce nell'esecuzione delle ricette. Ricco di uova, è perfetto anche per la produzione dei bignè.



Codice: 4563 (10124284)
Sacco: 10 Kg

Ottimo gusto
Ricco di uova
Facile, pratico e veloce
Perfetto anche per la produzione dei bignè

Bombolone



INGREDIENTI

Impasto

KRAPFEN MIX

Acqua	1.000 g
Uova intere	320 g
Lievito di birra	150 g
	60/70 g

Frittura

HOMANIN

q. b.

PROCEDIMENTO

Impasto

Impastare tutti gli ingredienti sino a ottenere un impasto liscio ed asciutto. Far puntare l'impasto coperto per circa 30 minuti, dare una piega a 3 e laminare a uno spessore di circa 1 cm, quindi stampare con un coppapasta nelle dimensioni desiderate e lasciare lievitare a 30° C con umidità al 75% fino al raddoppio del volume (60 minuti circa). Lasciare riposare 10 minuti a temperatura ambiente (fino alla formazione della "pelle").

Frittura

Friggere a 180° C utilizzando **HOMANIN**.

Ciambella



INGREDIENTI

Impasto

KRAPFEN MIX

Acqua	1.000 g
Uova intere	320 g
Lievito di birra	150 g
	60/70 g

Frittura

HOMANIN

q. b.

PROCEDIMENTO

Impasto

Impastare tutti gli ingredienti sino a ottenere un impasto liscio ed asciutto. Far puntare l'impasto coperto per circa 30 minuti, dare una piega a 3 e laminare a uno spessore di circa 1 cm, quindi stampare con un coppapasta nelle dimensioni desiderate e con un coppapasta molto più piccolo ricavare il buco centrale della ciambella. Lasciare lievitare a 30° C con umidità al 75% fino al raddoppio del volume (60 minuti circa). Lasciare riposare 10 minuti a temperatura ambiente (fino alla formazione della "pelle").

Frittura

Friggere a 180° C utilizzando **HOMANIN**. Una volta fritte passare le ciambelle ancora calde nello zucchero semolato bianco (è possibile aromatizzarlo con scorze di agrumi o cannella).

Graffe napoletane



INGREDIENTI

Impasto

KRAPFEN MIX

Acqua	1.000 g
Uova intere	320 g
Lievito di birra	150 g
	60/70 g

Frittura

HOMANIN

q. b.

PROCEDIMENTO

Impasto

Impastare tutti gli ingredienti sino a ottenere un impasto liscio ed asciutto. Far puntare l'impasto coperto per circa 30 minuti, spezzare del peso desiderato, formare a filoncino ed allungare. Sovrapporre le 2 estremità formando la tipica forma come da tradizione e lasciare lievitare a 30° C con umidità al 75% fino al raddoppio del volume (60 minuti circa). Lasciare riposare 10 minuti a temperatura ambiente (fino alla formazione della "pelle").

Frittura

Friggere a 180° C utilizzando **HOMANIN**. Una volta fritte passare le graffe ancora calde nello zucchero semolato bianco, che è possibile aromatizzare a piacere.

Mascherine bicolori



INGREDIENTI

Impasto bianco

CROI MIX	1.000 g
Acqua	380 g
HOMILLA SV / HOMILLA SV PLATTE	350 g
Lievito di birra	50 g

Impasto cacao

CROI MIX	1.000 g
Acqua	480 g
HOMILLA SV / HOMILLA SV PLATTE	350 g
Cacao in polvere	80 g
Lievito di birra	50 g

Montaggio, farcitura e decorazione

DEMIFROID GEL NEUTRO	q. b.
Crema pasticcera	q. b.
Crema al cioccolato	q. b.

PROCEDIMENTO

Impasto bianco

Impastare **CROI MIX**, acqua e lievito di birra, fino a ottenere un impasto liscio e asciutto. Lasciare puntare per 15 minuti l'impasto coperto con un telo di plastica e incorporare sfogliando **HOMILLA SV** o **HOMILLA SV PLATTE**, dando 1 piega a 4. Lasciare riposare il panetto ottenuto per circa 5 minuti a temperatura ambiente.

Impasto cacao

Impastare **CROI MIX**, acqua, cacao in polvere e lievito di birra, fino a ottenere un impasto liscio e asciutto. Lasciare puntare per 15 minuti l'impasto coperto con un telo di plastica e incorporare sfogliando **HOMILLA SV** o **HOMILLA SV PLATTE**, dando 1 piega a 4. Lasciare riposare il panetto ottenuto per circa 5 minuti a temperatura ambiente.

Montaggio, farcitura e decorazione

Sovrapporre i due panetti e laminarli dando ancora 1 piega a 4; lasciare riposare il panetto bicolore così ottenuto per circa 10 minuti a temperatura ambiente. Stendere a uno spessore di 6 mm, tagliare dei bastoncini di 2,5 cm di larghezza e 20 cm di lunghezza, arrotolarli e formare un otto. Porre su una teglia, lucidare con uovo sbattuto e lasciare lievitare a 30° C con umidità relativa 75% per 90 minuti circa o fino alla triplicazione del volume iniziale. Prima di infornare, lucidare una seconda volta con uovo e farcire gli ovali delle mascherine con crema al cioccolato e crema pasticcera. Cuocere a 200° C per 15-18 minuti circa con valvola chiusa. Sforare e lucidare con **DEMIFROID GEL NEUTRO**.

Panzerotti



INGREDIENTI

Impasto

CROI MIX	1.000 g
Farina W280	1.000 g
HOMANOR GRANGATEAUX	80 g
Lievito di birra	80 g
Sale	20 g
Uova	100 g
Acqua	750 g

Frittura

HOMANIN	q. b.
----------------	-------

PROCEDIMENTO

Impasto

Impastare tutti gli ingredienti sino a ottenere un impasto liscio ed asciutto. Spezzare l'impasto in palline da 70/80 g e far lievitare fino al raddoppio del volume. Con un matterello tirare la pasta a uno spessore di circa 5 mm e farcire il centro di ogni disco con un ripieno a piacere (come ricotta e salame, prosciutto e formaggio, pomodoro e mozzarella), quindi inumidire i bordi con acqua e richiudere il disco su se stesso. Far lievitare a 30° C con umidità al 75% per 45 minuti circa e lasciare riposare 10 minuti a temperatura ambiente.

Frittura

Friggere a 180° C utilizzando **HOMANIN** fino a doratura.

*Con lo stesso
procedimento e
lo stesso impasto
è possibile
realizzare anche
panzerotti dolci**

* Per realizzare i panzerotti dolci, aromatizzare l'impasto con agrumi e vaniglia, sostituire le farciture salate con creme spalmabili e passare il panzerotto ancora caldo nello zucchero semolato.

Primula di Carnevale



INGREDIENTI

Impasto

CROI MIX	1.000 g
Farina W/280	1.000 g
HOMANOR GRANGATEAUX	80 g
Lievito di birra	80 g
Sale	20 g
Uova	100 g
Acqua	750 g
Aromi	q. b.

Frittura

HOMANIN	q. b.
----------------	-------

PROCEDIMENTO

Impasto

Impastare tutti gli ingredienti sino a ottenere un impasto liscio ed asciutto. Far puntare l'impasto coperto per circa 30 minuti, spezzare in palline da 70/80 grammi, formare a filoncino ed allungare fino a 25/30 cm. Con un terzo del filone formare un anello e, con la restante parte, avvolgere l'anello stesso girandoci attorno 3 volte dall'esterno verso l'interno. L'estremità finale dovrà fuoriuscire dal centro formando il "pistillo". Mettere a lievitare a 30° C con umidità al 75% fino al raddoppio del volume (60 minuti circa). Lasciare riposare 10 minuti a temperatura ambiente (fino alla formazione della "pelle").

Frittura

Friggere a 180° C utilizzando **HOMANIN**. Passare la primula ancora calda nello zucchero semolato bianco, che è possibile aromatizzare a piacere.

Cannoli fritti



INGREDIENTI

Impasto

CROI MIX

Lievito di birra
Acqua

1.000 g
50 g
500 g

Frittura

HOMANIN

q. b.

PROCEDIMENTO

Impasto

Impastare tutti gli ingredienti sino a ottenere un impasto liscio ed asciutto. Far puntare l'impasto coperto per 20 minuti circa. Laminare ad uno spessore di circa 5 mm, tagliare delle strisce larghe 2 cm ed avvolgere su cannule di alluminio per $\frac{3}{4}$ della loro lunghezza. Lasciare lievitare a 30° C con umidità all'80% fino al raddoppio del volume. Far riposare 10 minuti a temperatura ambiente e schiacciare su 2 lati.

Frittura

Friggere a 180° C utilizzando **HOMANIN**. Passare il cannolo ancora caldo nello zucchero semolato bianco e farcire a piacere.

Cornetto fritto



INGREDIENTI

Impasto

CROI MIX	1.000 g
Farina W/280	1.000 g
HOMANOR GRANGATEAUX	80 g
Lievito di birra	80 g
Sale	20 g
Uova	100 g
Acqua	750 g
Aromi	q. b.

Frittura

HOMANIN	q. b.
----------------	-------

PROCEDIMENTO

Impasto

Impastare tutti gli ingredienti sino a ottenere un impasto liscio ed asciutto. Far puntare l'impasto coperto per circa 30 minuti, dare una piega a 3 e laminare a uno spessore di circa 4 mm, quindi tagliare dei triangoli del peso desiderato, arrotolare a cornetto e lasciare lievitare a 30° C con umidità al 75% fino al raddoppio del volume (60 minuti circa). Lasciare riposare 10 minuti a temperatura ambiente (fino alla formazione della "pelle").

Frittura

Friggere a 180° C utilizzando **HOMANIN**.

Tortelli fritti bolognesi



INGREDIENTI

Impasto

CROI MIX	1.000 g
Farina W180/220	1.000 g
HOMANOR GRANGATEAUX	100 g
Uova	100 g
Vino bianco secco	300 g
Rhum 70°	60 g
Acqua	160 g
PASTA DI SCORZONE	
D'ARANCIA ARTEFRUTTA	100 g
Aromi	q. b.

Farcitura

GOLDCREM A FREDDO	450 g
Latte	1.000 g
Scorza di limone	q. b.

Frittura

HOMANIN	q. b.
----------------	-------

PROCEDIMENTO

Impasto

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto consistente (simile a pasta fresca all'uovo). Laminare più volte la pasta ripiegandola a 3, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Far riposare la pasta avvolta nella pellicola per almeno 30 minuti. Laminare ad uno spessore di 1,5 mm e ritagliare con una rotella dentellata dei quadrati di circa 6 cm di lato.

Farcitura

Miscelare in planetaria tutti gli ingredienti per qualche minuto e coprire con pellicola a contatto.

Farcire i quadrati di pasta con uno spot di crema pasticcera, quindi richiudere «a tortellino».

Frittura

Friggere a 180° C utilizzando **HOMANIN**. Una volta fritti, spolverare i tortelli con zucchero a velo.

Chiacchiere



INGREDIENTI

Impasto

CROI MIX	1.000 g
Farina W180/220	1.000 g
HOMANOR GRANGATEAUX	100 g
Succo d'arancia	100 g
Vino bianco secco	300 g
Rhum 70°	60 g
Acqua	160 g
PASTA DI SCORZONE	
D'ARANCIA ARTEFRUTTA	100 g
Aromi	q. b.

Frittura

HOMANIN	q. b.
----------------	-------

PROCEDIMENTO

Impasto

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto consistente (simile a pasta fresca all'uovo). Laminare più volte la pasta ripiegandola a 3, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Far riposare la pasta avvolta nella pellicola per almeno 30 minuti. Laminare ad uno spessore di 1 mm, tagliare dei rettangoli ed incidere al centro.

Frittura

Friggere a 180° C utilizzando **HOMANIN**. Una volta fritte, spolverare le chiacchiere con zucchero a velo.

Tortelli



INGREDIENTI

Impasto

BRIGHELLA	1.000 g
Rhum 70°	160 g
Acqua calda	1.440 g

Frittura

HOMANIN	q. b.
----------------	-------

Farcitura crema pasticcera

GOLDCREM PATISSERIE	400 g
Acqua	1.000 g
Polpa bacca vaniglia	1 pz

PROCEDIMENTO

Impasto

In planetaria con foglia miscelare tutti gli ingredienti per 3-4 minuti. Con una sac à poche, dressare i tortelli della dimensione desiderata su un foglio di carta da forno.

Frittura

Friggere a 180° C in **HOMANIN**. Scolare e passare nello zucchero semolato. Se lo si desidera, farcire con crema pasticcera.

Farcitura crema pasticcera

Mescolare in planetaria tutti gli ingredienti per 3-4 minuti, a forte velocità, fino ad ottenere una crema liscia e priva di grumi. Porre in un recipiente, coprire con pellicola trasparente e conservare in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

In alternativa, è possibile farcire i tortelli con crema chantilly, allo zabaione o al cioccolato

Churros spagnoli



INGREDIENTI

Impasto

BRIGHELLA	1.000 g
Rhum 70°	160 g
HOMANOR GRANGATEAUX	150 g
PASTA DI SCORZONE	
D'ARANCIA ARTEFRUTTA	100 g
Aromi	q. b.
Acqua calda	1.440 g

Frittura

HOMANIN	q. b.
----------------	-------

PROCEDIMENTO

Impasto

In planetaria con foglia miscelare tutti gli ingredienti per 3-4 minuti (avendo cura di sciogliere la melange in microonde).

Frittura

Dressare i churros direttamente in **HOMANIN** a 180° C utilizzando una sac à poche con bocchetta rigata. Friggere per qualche minuto (fino a doratura), scolare e passare nello zucchero semolato, che, se lo si desidera, può essere aromatizzato (con agrumi, vaniglia o cannella).

*Solitamente
i churros vengono
serviti caldi,
accompagnati
da una cioccolata
in tazza*

Zeppole



INGREDIENTI

Impasto

BRIGHELLA	1.000 g
Rhum 70°	160 g
Acqua calda	1.440 g

Frittura

HOMANIN	q. b.
----------------	-------

Farcitura crema pasticcera

GOLDCREM PATISSERIE	400 g
Acqua	1.000 g
Polpa bacca vaniglia	1 pz

Decorazione

Crema pasticcera	q. b.
Zucchero a velo	q. b.
Amarene	q. b.

PROCEDIMENTO

Impasto

In planetaria con foglia miscelare tutti gli ingredienti per 3-4 minuti. Utilizzando una sac à poche con bocchetta rigata, dressare su carta da forno degli anelli di circa 5 cm di diametro interno.

Frittura

Friggere a 180° C in **HOMANIN** (circa 4 minuti per lato).
Scolare e passare nello zucchero semolato.
Se lo si desidera, farcire con crema pasticcera.

Farcitura crema pasticcera

Mescolare in planetaria tutti gli ingredienti per 3-4 minuti, a forte velocità, fino ad ottenere una crema liscia e priva di grumi. Porre in un recipiente, coprire con pellicola trasparente e conservare in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

Decorazione

Utilizzando una sac à poche con bocchetta rigata, decorare la parte superiore delle zeppole con la crema pasticcera. Spolverare con zucchero a velo, quindi rifinire con amarene.

Tortelli alle mele



INGREDIENTI

Impasto

BRIGHELLA	1.000 g
Rhum 70°	200 g
FRUFFI MELA	800 g
Cannella	q. b.
Acqua calda	1.400 g

Frittura

HOMANIN	q. b.
----------------	-------

PROCEDIMENTO

Impasto

In planetaria con foglia miscelare tutti gli ingredienti per 3-4 minuti. Dressare i tortelli della dimensione desiderata su un foglio di carta da forno con la sac à poche, utilizzando una bocchetta di almeno 12 mm di diametro (per permettere il passaggio dei pezzi di mela).

Frittura

Friggere a 180° C in **HOMANIN**. Scolare e spolverare di zucchero a velo.

Tortelli all'uvetta



INGREDIENTI

Impasto

BRIGHELLA	1.000 g
Rhum 70°	200 g
Uvetta	700 g
Cannella	q. b.
Acqua calda	1.400 g

Frittura

HOMANIN	q. b.
----------------	-------

PROCEDIMENTO

Impasto

In planetaria con foglia miscelare tutti gli ingredienti tranne l'uvetta per 3-4 minuti. Una volta ottenuto un impasto omogeneo, inserire l'uvetta e miscelare a bassa velocità fino a distribuzione uniforme. Dressare i tortelli della dimensione desiderata su un foglio di carta da forno con la sac à poche, utilizzando una bocchetta larga per permettere il passaggio dell'uvetta.

Frittura

Friggere a 180° C in **HOMANIN**. Scolare e spolverare di zucchero a velo.

Croque de Provence



INGREDIENTI

Impasto

BRIGHELLA

Acqua

Erbe provenzali

1.000 g

1.600 g

q. b.

Frittura

HOMANIN

q. b.

PROCEDIMENTO

Impasto

In planetaria, a media velocità, miscelare per 3-4 minuti **BRIGHELLA**, acqua scaldata a 40° C e erbe provenzali.

Frittura

Colare dei piccoli bigné in **HOMANIN** a 180° C per 3-4 minuti o comunque fino a doratura.

Pro-fritt-erol



INGREDIENTI

Impasto

BRIGHELLA	1.000 g
Rhum 70°	160 g
Acqua calda	1.440 g

Frittura

HOMANIN	q. b.
----------------	-------

Farcitura crema chantilly

WIPPY	600 g
Crema pasticcera	400 g

Glassa al cioccolato

Cioccolato fondente	330 g
Acqua	150 g
WIPPY	60 g
Zucchero	25 g

Montaggio

Crema chantilly	q. b.
Glassa al cioccolato	q. b.
WIPPY	q. b.

PROCEDIMENTO

Impasto

In planetaria con foglia miscelare tutti gli ingredienti per 3-4 minuti. Con una sac à poche, dressare i bignè della dimensione desiderata su un foglio di carta da forno.

Frittura

Friggere a 180° C in **HOMANIN**.

Farcitura crema chantilly

Miscelare **WIPPY** e crema pasticcera fino ottenere la struttura desiderata.

Glassa al cioccolato

Scaldare **WIPPY**, acqua e zucchero finché quest'ultimo non risulti completamente sciolto, quindi versare sul cioccolato ed emulsionare fino ad ottenere una glassa liscia a lucida.

In alternativa alla glassa al cioccolato, è possibile aromatizzare **WIPPY** al cacao ed utilizzarlo semi-montato come copertura.

Montaggio

Farcire i bignè fritti con la crema chantilly all'italiana, quindi glassarli con la copertura al cioccolato. Distribuire i bignè a piramide e decorare con ciuffi di **WIPPY** utilizzando una bocchetta rigata.

VISITA IL NOSTRO SITO

www.braims.it

e scopri tante ricette e consigli per
esprimere al meglio la tua Arte
Pasticcera

Inquadra il qr per scaricare
il catalogo completo con
tutti i prodotti Braims

