

Productos:

3100292 READY CROI	Saco 10kg x 1
Preparado en polvo para la elaboración de bollería fermentada: CROISSANT, BRIOCHEs, etc.	
1336107 SPALMELLA PISTACCHIO	Cubo 7kg x 1
Crema con un 17% de pistacho.	
Al gusto.	Aplicación directa.
3100234 SPALMELLA	Cubo 7kg x 1
Crema sabor cacao, con 13% de avellana. Especial crepes y gofres.	
Al gusto.	Aplicación directa.
3500118 CONFRUTTINATUR FRESA	Bolsa aséptica 1kg x 5
Puré de fruta con un contenido del 90% DE FRUTA, libres de aromas, colorantes y conservantes. Listo para usar. Especial para pastelería, heladería y postres.	
3306078 KOBİ	Bolsa 1kg x 5
Preparado en polvo para usar como espesante. Absorbe la humedad de la fruta congelada y queda lista para decorar.	
100-130 g Kobi 1000 g fruta o zumo de fruta 200-300 g azúcar	Mezclar el KOBİ con el azúcar. Incorporar la fruta o el zumo de fruta. Batir y dejar reposar 5 min.
3100269 IVORY COAST CHIPS DARK (CHOCOLATE NEGRO 60%)	Saco 2,5kg x 4
Cobertura con manteca de cacao (60 %). Origen: Costa de Marfil. Chocolate negro de alta calidad.	
1462025 MÜRBELLA	Saco 25kg x 1
Preparado en polvo para la elaboración de pasta brisa y galletas.	
1000 g Mürbella 400 g Mantequilla 100 g Huevo	Amasar los ingredientes durante 3 min. y laminar. Temperatura horno: 175-200°C. Tiempo cocción: 25-30 min. para pasta brisa; 10 min. para galletas.
3100061 AVELLANA/NOCCIOLA EXTRA	Cubo 3kg x 1
Preparado en pasta con avellana / nocciola 95%.	
3306109 CACAO NOBLESSE	Bolsa 1kg x 10
Producto de chocolate y cacao en polvo de alta calidad.	




Ready Croi



MARTIN BRAUN GRUPPE

MARTIN BRAUN, S.A.
Pol. Ind. La Serreta.
C/ Montevideo, s/n. Apdo. de correos, 271
30500 Molina de Segura, Murcia - España
Teléfono: +34 968 611 712
info@martinbraun.es • www.martinbraun.es



CROISSANT

1000 gr **READY CROI**
400 gr Agua
30 gr Levadura Prensada

Para los pliegues:
250 - 300gr mantequilla, margarina o manteca de cerdo.

Relleno: **SPALMELLA PISTACHO**

Elaboración:
Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa con media elasticidad (temperatura de la masa 25° C). Dejar reposar en frío e incorporar la materia grasa. Dar un pliegue sencillo y un pliegue doble. Dejar reposar unos minutos y laminar a 3 mm. Cortar las piezas de 60 g y dar la forma de croissant. Colocar en las bandejas del horno y fermentar a 28-30° C al 75% humedad durante más o menos 80-90 minutos. Pintar con huevo y cocer en horno reposado a 210° C en un tiempo de 12-15 minutos o 180° C, 18-20 minutos.

NAPOLITANA Y NUDO BICOLOR

MASA BASE:
1000 gr **READY CROI**
400 gr Agua
30 gr Levadura Prensada

Para los pliegues:
300g mantequilla o margarina

Elaboración:
Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa con media elasticidad (temperatura de la masa 25° C). Separar 300 gr de masa que colorearemos con 2 gr de colorante liposoluble para el color rojo o 50 gr Lubeca Yvori Coast fundida para la versión chocolate. Mezclar bien los colores y laminar la masa de forma rectangular y dejar en frío. El resto de la masa ya refrigerada se le incorpora la materia grasa para hacer 3 pliegues sencillos. Dejar reposar nuevamente unos minutos en frío, humedecer ligeramente la superficie de la masa y poner encima la coloreada. Laminar a 3,5 mm, cortar piezas rectangulares o para hacer nudos. Colocar en las bandejas y moldes de horno y fermentar a 28-30° C con 75% humedad más o menos durante 90-120 minutos. Pintar con huevo y cocer en horno reposado con el tiro medio abierto a 190-200° C.

CREMA DE FRUTA PARA HORNO PARA RELLENAR FAGOTTINI:

1000 gr **CONFRUTTINATUR FRESA**
300 gr Azúcar
120 gr **KOBI**

Mezclar el azúcar con el Kobi y añadir el Confruttinatur Fresa. Mezclar bien con la batidora. Con manga, realizar barritas de crema que congelaremos y cortaremos a la medida deseada.



FAGOTTINI: Cortar rectángulos de 7x13 cm. Enrollar con las tiras de relleno. Poner el primer relleno en un lado y cerrar, colocar el segundo relleno y terminar de cerrar del otro lado.

NUDO: Cortas tiras de 15,5 x 6 cm. Seguidamente cortar de nuevo en tres tiras la pieza dejando 3 cm de ancho en la parte superior como borde. Formar una trenza con la parte coloreada hacia arriba y enrollar.

Visualizar el tutorial para la elaboración de Fagottini y el Nudo en nuestra web:



PREPARADO PARA VIENNOISERIE

Mix en polvo ideal para la elaboración de infinidad de Viennoiserie como Croissant, Briox Danés, Brioche y especialidades de bollería fina como: Cruffin Cacao, Napolitana, Nudo bicolor, Pain chocolat, Brioche francés, Gugelhopf, Stollen, Caracola de canela, Brioche de frutas, etc.

CARACTERÍSTICAS:

- Mix equilibrado y fácil de elaborar.
- Versatilidad para elaborar diferentes recetas de especialidades.
- Enriquecido con huevo.
- Ideal para procesos de fermentación controlada.
- Tiempos de reposo corto.
- Libre de aceite de palma y sin grasas hidrogenadas.
- Admite que la pieza elaborada sea congelada en crudo y cocido.

ENVASE: Saco 10Kg

CRUFFIN CACAO

1000 gr **READY CROI**
250 gr Agua
200 gr Huevo
50 gr Levadura Prensada
150 gr **LUBECA IVORY COAST**

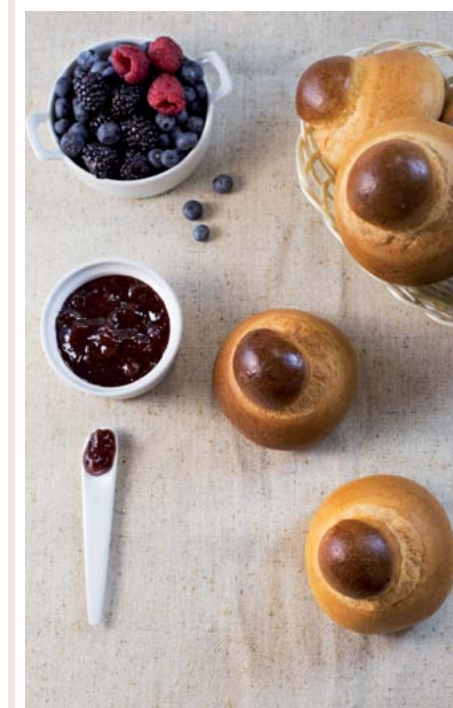
Para los pliegues:
300 gr mantequilla o margarina

Relleno: **SPALMELLA**

Elaboración:
Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa con media elasticidad (temperatura de la masa 25° C). Poner la masa a reposar en frío, incorporar la materia grasa y darle tres sencillos pliegues. Dejar reposar unos minutos en frío nuevamente y laminar a 3 mm. Cortar piezas de 2,5 x 18 cm, enrollar y colocar dentro de moldes cilíndricos engrasados con Desmoldeante Agrano y espolvoreados con cacao en polvo. Colocar en bandejas y fermentar a 28-30° C con 75% humedad más o menos durante 80-90 minutos. Cocer en horno reposado con el tiro medio abierto a 180° C durante 18-20 minutos.



BRIOCHE SICILIANO Y BRIOCHE CON CRAQUELIN



1000 gr **READY CROI**
200 gr Agua
200 gr huevos enteros
30 gr Levadura Prensada
100 gr mantequilla, margarina crema o manteca de cerdo

Elaboración:
Amasar los ingredientes y añadir la materia grasa en pomada a medio amasado en porciones. Dejar reposar por 15 minutos tapada a temperatura ambiente (20-22° C). Separar la masa en dos partes: una grande (ca.40 gr) y una más pequeña que será la cabeza del brioche. Enrollar las masas y practicar un agujero en la más grande y poner allí la más pequeña. Colocar sobre un molde de horno y fermentar 120 minutos a 28-30° C con 75% humedad. Pintar con huevos y cocer a 200-210° C durante 18-20 minutos con el tiro medio abierto.



PRUEBA

CRAQUELIN:

Neutro:
1000 gr **MÜRBELLA**
500 gr Mantequilla
140 gr Clara de huevo

Avellana:
1000 gr **MÜRBELLA**
400 gr Mantequilla
200 gr **PASTA NOCCIOLA EXTRA**
100 gr Clara de huevo

Cacao:
900 gr **MÜRBELLA**
500 gr Mantequilla
100 gr **CACAO NOBLESSE**
160 gr Clara de huevo

Mezclar todos lo ingrediente y laminar la masa hasta un espesor de 2,5 mm. Colocar un disco de craquelin en el brioche con levadura antes de cocinar a 190 ° C durante 10-12 min.