



# BRANDMASSE



  
**SAIMA**  
YOUR QUALITY PARTNER

# PARIS BREST



## INGREDIENTI

### Pasta bignè

- Brandmasse 1000 gr
- Acqua 2000 gr
- Latte 100 gr
- Olio di semi 600 gr

### Farcitura

- Crema pasticcera 500 gr
- Panna 250 gr
- Fragoline di bosco q.b.
- Pezzetti di pan di spagna bagnati 8 circa

## PROCEDIMENTO

### Pasta bignè

Realizzare con la pasta bignè una “ciambella” del diametro di circa 20 cm, sovrapponendo più strati. Prima di infornare è possibile decorare la superficie con scaglette di mandorla o zucchero a granella. Cottura in forno ventilato per circa 30 minuti, alla temperatura di 170/180°C.

*I tempi di cottura possono variare in base alla tipologia di forno ed allo spessore della pasta.*

### Farcitura e montaggio

Realizzare una classica crema chantilly con panna e crema pasticcera. Tagliare la ciambella a metà, farcire la base con un primo strato di crema e fragoline, inserire quindi i pezzi di pan di spagna bagnati e completare con un secondo strato di crema e fragoline. Coprire il tutto con l'altra parte di ciambella e decorare.

# CIAMBELLINE



## INGREDIENTI

- *Brandmasse* 1000 gr
- *Acqua* 2000 gr
- *Olio* 600 gr
- *Crema Pasticcera* 1000 gr

## PROCEDIMENTO

Mescolare in planetaria Brandmasse, acqua e olio di semi per 4-5 minuti a media velocità sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Incorporare gradualmente la crema pasticcera.

Formare con l'aiuto di una Sac a Poche delle ciambelline di 9 cm di diametro e prima della cottura decorare con granella di zucchero piccola o media.

Cuocere in forno 165°C per 20 minuti, finché non saranno ben dorati.

Una volta cotti farcire a piacere.

# BIGNÈ, ECLAIRE E ZEPPOLE AL FORNO



## INGREDIENTI

- *Brandmasse* 1000 gr
- *Acqua* 2000 gr
- *Latte* 100 gr
- *Olio di semi* 600 gr

## PROCEDIMENTO

Mescolare in planetaria tutti gli ingredienti per 4-5 minuti a media velocità sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Colare su teglie ed infornare.

Cottura per forno statico:  
230°C per 20 minuti circa con valvola aperta.

Cottura forno rotor:  
230°C per 3 minuti + 17 minuti ca a 175°C con valvola aperta.

# BON BON



## INGREDIENTI

- *Brandmasse* 500 gr
- *Farina 200/220W* 500 gr
- *Zucchero semolato* 250 gr
- *Olio* 300 gr
- *Acqua* 1200 gr

## PROCEDIMENTO

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola per 3 - 4 minuti a media velocità.

Formare dei bon bon Ø 3 cm a crudo con Sac à Poche su carta da forno.

Friggere a 175°C per 10 min

# CHURROS



## INGREDIENTI

- *Brandmasse* 700 gr
- *Farina 200/220W* 300 gr
- *Zucchero semolato* 35 gr
- *Acqua 30°C* 1600 gr
- *Sale* 6 gr
- *Cannella in polvere* 4 gr

## PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Formare con il sac à poche con beccuccio a stella direttamente in friggitrice, o dressare su carta da forno e immergere, in olio Girasole altoleico a 170°C. Appena iniziano a staccarsi liberare il foglio. Cospargere di zucchero semolato aromatizzato alla cannella.

# ZEPPOLE FRITTE



## INGREDIENTI

- *Brandmasse* 1000 gr
- *Acqua ca. 20°C* 2200 gr

## PROCEDIMENTO

Impastare in planetaria tutti gli ingredienti con foglia per qualche minuto a media velocità. Lasciare riposare l'impasto per qualche minuto. Colare e friggere a 170°-180 °C per circa 7 minuti.

Farcire a piacere.

# CHEESE BALLS



## INGREDIENTI

### Ingredienti

- Brandmasse 1000 gr
- Acqua 30°C 1000 gr
- Formaggio a pasta filante (tipo Emmental) sminuzzato 1000 gr

## PROCEDIMENTO

Mescolare Brandmasse e acqua in planetaria con spatola per 3 - 4 minuti ca. a media velocità. Aggiungere il formaggio mescolando per un ulteriore minuto.

Formare un panetto.

Riposo: 5 min. ca.

Formare un filone diametro 2,5 cm e tagliare a gnocchetti da 15 g ca. cadauno. Modellare.

Friggere a 175°C per 10 min. ca.

Salare e pepare a piacere.







  
**SAIMA**  
YOUR QUALITY PARTNER

