



Descrizione

Per incontrare i gusti del consumatore di oggi, apparentemente legato alle tradizioni classiche pasticciere, ma sempre più attratto dalle novità, risulta determinante rinnovarsi, proponendo continuamente idee in linea con le tendenze emergenti. Attraverso questa scheda, in linea con la richiesta del mercato di dolci leggeri e soffici, suggeriamo di produrre un impasto a montata leggera, facile da preparare, in quanto evita la montata separata di tuorli ed albumi, e sicuro nel risultato, perchè crea una massa stabile e facile da lavorare; tutte caratteristiche impossibile in una semplice preparazione artigianale. Africano Mix: un prodotto Cresco studiato per soddisfare l'emergente richiesta di impasti per basi a montata leggera.

Caratteristiche

Preparato completo per basi a montata leggera, ottimale per savoiardi, cassatine, africanetti, Bisquisit Joconde, ecc...

- Per utilizzare Africano Mix basta montare insieme 1,1Kg di prodotto + 1,2Kg di uova intere per soli 5 minuti, ottenendo una montata leggera e soffice.
- Africano Mix è semplice, veloce e sicuro nella preparazione.
- Ottimo sapore.
- Qualità costante grazie alle materie prime di 1ª scelta.
- Montata diretta senza dividere le uova.
- Prodotto ad alta resa.
- Da un risultato assicurato.
- Le lavorazioni possono essere congelate.
- Buona elasticità per Bisquit, Charlotte e Joconde.
- Mantiene l'inzuppatura nel tempo.

Ricetta Base (per Savoiardi)

- **Preparazione**
g 0,600 di **Africano Mix**
g 0,600 di Uova intere
g 0,200 di Acqua
- **Procedimento**
Montare in planetaria a forte velocità per 5 minuti. Cottura: 200°C per ca. 15-20 minuti con valvola aperta.

Ricetta Base (per Africanetti e Teste di Moro)

- **Preparazione**
g 0,900 di **Africano Mix**
g 0,200 di Zucchero a velo
g 1,200 di Uova intere
 - **Procedimento**
Montare in planetaria a forte velocità per 5 minuti. Cottura: 200°C per ca. 15-20 minuti con valvola aperta.
- N.B.** Per ottenere Teste di Moro con forma più rotonda è sufficiente aumentare la quantità di Africano Mix di ca. 100 g.

Packaging

- Imballo: Scatola
- Peso Netto: 10 Kg
- Conservazione: Conservare il sacco chiuso in luogo fresco asciutto.
- Shelf-Life: 15 mesi (in luogo asciutto, a massimo 20°C, nell'imballo originale sigillato)





→ Charlotte

Per n. 6 fogli 40x60 cm

- **Preparazione**
g 1,800 di **Africano Mix**
g 0,400 di Zucchero a velo
g 2,400 di Uova intere

- **Procedimento**
Montate assieme per 5 minuti tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a palla a forte velocità per 5 minuti. Stendete l'impasto del Bisquit Charlotte nelle cornici appoggiate su tappeti di silicone. Stendete in maniera uniforme e create il disegno con l'apposito pettine. Cuocete a 200°C per circa 10-12 minuti con valvola e aria aperti. A cottura ultimata estraete dalle teglie di cottura e lasciate raffreddare a temperatura ambiente su griglie foderate con panno. Conservate in congelatore.

→ Tiramisù

- **Preparazione**
g 0,900 di **Africano Mix**
g 0,300 di Acqua
g 0,900 di Uova intere
g 1,200 di Crema Tiramisù Cresco
Q.b. di Morella Top

- **Procedimento**
Montate assieme per 5 minuti i primi tre ingredienti in planetaria con frusta a palla a forte velocità. Colate l'impasto con l'ausilio di sacca attrezzata con bocchetta piccola liscia su teglie foderate sul fondo con un foglio di carta da forno. Cuocete a 200°C per circa 5-7 minuti con aria e valvola aperti. Preparate la crema tiramisù, inzuppate con bagna alcolica o analcolica al caffè i savoiardi. Colate su ogni savoiardo Crema Tiramisù Cresco e spolverate con Morella Top.

→ Joconde

Per n. 6 fogli 40x60 cm

- **Preparazione**
g 0,900 di **Africano Mix**
g 1,000 di Uova intere
g 0,200 di Acqua
g 0,800 di Base Marzapane Italia
g 0,160 di Burro liquido

- **Procedimento**
Montate assieme per 4 minuti tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a palla a forte velocità. Prendete i fogli di carta da forno serigrafati con burro di cacao colorato nella fantasia desiderata e colate su ogni foglio g 500 di impasto base per il Bisquit Joconde; (in alternativa potete prepararlo in modo tradizionale con la pasta per le lingue di gatto colorata). Ponete i fogli di Bisquit sulle teglie e cuocete a 240°C per 5-7 minuti. Lasciate raffreddare fuori dalle teglie e conservate in congelatore.



→ California Roll

- **Preparazione**
g 1,000 di Savoiardi con **Africano Mix**
g 1,000 di Pandispagna con Bisquit
g 1,000 di Colore nero idr. Cresco
g 1,000 di Base Marzapane Mod
g 1,000 di Fruttifine Limone
g 1,000 di Aromatic Lampone
g 1,000 di Cristalline

- **Procedimento**
Prendete un rettangolo (21x9 cm) di pandispagna cotto e adagiatelo sulla tendina di bamboo, pennellate la parte con la pelle con Cristalline e adagiate un rettangolo (21x5 cm) di Marzapane Mod Colorato Nero. Inzuppate con la bagna al lampone una stecca di savoiardo e adagiatela sul Marzapane Mod, colate una striscia di Fruttifine Limone davanti al savoiardo e arrotolate con l'aiuto della tendina. Cospargete la superficie con il cocco rapè, tagliate in 8 parti uguali e lucidate con Cristalline.

→ Bisquit al Cioccolato

Per n. 6 fogli 40x60 cm

- **Preparazione**
g 1,800 di **Africano Mix**
g 0,400 di Base Marzapane Italia
g 1,200 di Cubetti al cioccolato
g 2,400 di Uova intere
g 0,400 di Zucchero a velo

- **Procedimento**
Ammorbidite la Base Marzapane Italia con le uova in planetaria con frusta a palla per 2 minuti a media velocità. Unite i rimanenti ingredienti; Africano Mix e zucchero a velo e montate per 5 minuti in planetaria con frusta a palla a forte velocità. Stendete la massa su fogli di carta da forno o tappeti di silicone e cospargete la superficie del bisquit con i Cubetti Morbidi di Cioccolato e cuocete a 220°C per 7 minuti con valvola e aria aperti. A cottura ultimata, togliete i bisquit al cioccolato dalle teglie di cottura e lasciatelo raffreddare a temperatura ambiente su griglie con panno.

→ Delizia

Per n. 6 teglie 40x60 cm

- **Preparazione**
g 1,000 di **Africano Mix**
g 1,200 di Uova intere

- **Procedimento**
Montate assieme per 5 minuti tutti gli ingredienti in planetaria a forte velocità con frusta a palla. Colate con bocchetta media liscia su carta da forno e infornate a 200°C per 15-20 minuti con aria e valvola aperta. Per la preparazione della delizia scavate dal basso verso il centro la cassatina vuota e farcite con panna montata aromatizzata al limone, fragola, pistacchio, con Aromatic o con le Paste Linea Gelateria; richiudete la cassatina con il tappo di pasta; appoggiate su una griglia, inzuppate e congelate; glassate la cassatina con panna semimontata aromatizzata. Decorate a piacere.

→ Pesche

Per n. 6 teglie 40x60 cm

- **Preparazione**
g 1,000 di **Africano Mix**
g 0,200 di Zucchero a velo
g 1,200 di Uova intere
Q.b. di Spalmella

- **Procedimento**
Montate assieme per 5 minuti tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a palla a forte velocità. Colate su carta da forno e infornate a 200°C per 15-20 minuti con aria e valvola aperta. Per comporre il dolce, prendete una cassatina di base, scavatela dal basso verso il centro e farcite con Spalmella; richiudete con il tappo di pasta, ponete su griglie da glassaggio; inzuppate con bagna alcolica al kermes o con una bagna analcolica aromatizzata con Aromatic o con le Paste di Frutta Linea Gelateria e congelate; passate nello zucchero semolato e decorate a piacere.

CRESKO SPA

Via F. Castagna, 39 - 25125 Brescia - Italia
Tel. +39 030 2685611 - Fax. +39 030 3582187
www.cresco.it - cresco@cresco.it

A company of

MARTIN BRAUN · GRUPPE