

The logo for BRAUN, featuring a stylized red and white graphic above the word "BRAUN" in a bold, black, sans-serif font.

**Paste di Mandorla**

The logo for Lubeca, featuring the word "Lubeca" in a blue, cursive script font.

# BISCOTTERIA

## BACI DI DAMA



1000g Braun Bitter 50  
175g Zucchero Semolato  
600g Burro o Margarina  
15g Aroma Vaniglia di Bacca Naturale  
600g Farina debole

**PROCEDIMENTO:**  
Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a farfalla. Formare delle palline. Disporre su teglia foderata con carta forno. Infornare a 160°C per 20 min.

## RICCIARELLI



1000g Base Marzapane Bitter 50  
500g Zucchero Semolato  
50g Albume  
10g Aroma Arancio Naturale  
10g Aroma Vaniglia di Bacca Naturale  
q.b zucchero a velo

**PROCEDIMENTO:**  
Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a farfalla. Formare con l'impasto dei filoni da 2,5 cm di diametro. Cospargere i filoni di zucchero a velo, tagliare in obliquo e schiacciare allo spessore di 1 cm. Cuocere a 180°C a valvola aperta per 15-20 min. ca.

## RICCI DEL SUD



1000g Base Marzapane Italia  
300g Zucchero semolato  
100g Uova intere

**PROCEDIMENTO:**  
Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a farfalla. Dressare con sac a poche con bocchetta stella aperta direttamente su una base cosparsa di zucchero semolato. Spezzare e distanziare tra loro. Infornare a 200°C per 4 min.

## CUORE DI AMARENA



1000g Base Marzapane Bitter 50  
300g Zucchero semolato  
100g Miele  
50g Uova intere

q.b Ciliegie Amarenate  
q.b Zucchero a velo

**PROCEDIMENTO:**  
Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a farfalla. Formare delle palline, posizionare al centro una Ciligia Amarenata e rigirare nello zucchero a velo. Adagiare le palline ben distanziate tra loro su teglia foderata. Infornare a 200°C per 10 min. ca

## MADDALENE



2000g Margherita  
1200g Base Marzapane Bitter 50  
1000g Burro o Margarina morbidi  
1200g Uova intere

10g Sale  
30g Aroma Vaniglia di Bacca Naturale  
50g Aroma Arancio Aromatic  
30g Aroma Mandorla Amara

**PROCEDIMENTO:**  
Impastare la Base Marzapane e le uova in planetaria con frusta a farfalla. Aggiungere gli altri ingredienti e mescolare qualche minuto. Dressare negli appositi stampi. Cuocere a 170 °C a valvola chiusa per 8-10 min.

## PETIT FOURS



1000g Base Persipane  
400g Zucchero semolato  
100g Miele  
50g Albume

**PROCEDIMENTO:**  
Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a farfalla. Dressare su teglia foderata con carta forno. Far riposare almeno 6-12 ore. Infornare a 220°C per 10 min

## AMARETTI MORBIDI

1000g Base Persipane  
500g Zucchero Semolato  
60g Albume  
10g Levibond  
10g Aroma Mandorla Amara

**PROCEDIMENTO:**  
Impastare la Base Persipane, lo zucchero e il Levibond in planetaria con frusta a farfalla. Aggiungere gradualmente l'albume e l'Aroma. Dressare su teglia foderata con carta forno. Infornare a 180°C per 15-20 min.



## AMARETTI SECCHI

1000g Base Persipane  
2300g Zucchero Semolato  
600g Albume  
20g Aroma Mandorla Amara  
130g Farina debole

**PROCEDIMENTO:**  
Impastare la Base Persipane e lo zucchero in planetaria con frusta a farfalla. Aggiungere gradualmente l'albume e l'Aroma. Incorporare infine la farina e mescolare per qualche minuto. Far riposare l'impasto per almeno 6 ore. Dressare su teglia foderata con carta forno. Infornare a 160°C per 20 min.

## SORPRESA DI FRUTTA

1000g Base Marzapane Italia  
300g Zucchero semolato  
100g Uova intere  
q.b Confrutti Lampone

**PROCEDIMENTO:**  
Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a farfalla. Formare con l'impasto dei filoni da 2,5 cm di diametro. Tagliare in obliquo, posizionare al centro il Confrutti Lampone e schiacciare allo spessore di 1 cm formando il biscotto. Infornare a 180°C a valvola aperta per 7-8 min.



# BISCOTTERIA

## FAVE DEI MORTI



300g Base Marzapane Standard  
150g Farina debole  
50g Uova intere  
25g Burro  
10g Aroma Limone Naturale

**PROCEDIMENTO:**  
Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a farfalla. Formare dei cilindri spolverando con zucchero semolato, spezzare alla grandezza voluta. Adagiare su teglie foderate con carta da forno. Infornare a 120°-140°C per 15 min. in forno ventilato.

## MANDORLA RUSTICA



200g Bitter Braun 50  
80g Zucchero semolato  
100g Albume  
200g Mandorle a scaglie  
q.b Cannella

**PROCEDIMENTO:**  
Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a farfalla. Stendere l'impasto su teglia foderata con carta forno. Formare dei biscotti circolari. Infornare a 180°C a valvola chiusa per 10 min.

## CIAMBELLE FRANGIPANE



1000g Base Marzapane Italia  
150g Zucchero semolato  
350g Uova intere  
500g Burro  
150g Farina debole  
15g Aroma Limone Naturale

**PROCEDIMENTO:**  
Impastare la Base Marzapane Italia, il burro e lo zucchero in planetaria con frusta a farfalla. Aggiungere gradualmente le uova e l'Aroma. Incorporare infine la farina e mescolare per qualche minuto. Colare l'impasto nelle tortiere foderate con pasta frolla. Infornare a 200°C a valvola aperta per 30-35 min. ca.

## TORTA PIZZICOTTO



**PER LA COPERTURA:**  
1000g Base Marzapane Italia  
400g Zucchero semolato  
200g Tuorlo d'uovo  
15g Aroma Arancio Naturale  
q.b zucchero a velo

**MONTAGGIO DEL DOLCE:**  
Tagliare il pan di spagna in due strati. Inzuppare e farcire con crema pasticcera o marmellata. Ritagliare un disco di pasta di mandorle preparata secondo ricetta sopra. Utilizzare il disco per coprire il dolce interamente. Pizzicare la superficie con le dita. Spolverare il dolce con zucchero a velo. Infornare a 220-230°C per 12 min. ca.

## TORTA DELIZIA



**PER LA FARCITURA:**  
1000g Base Marzapane Italia  
600g Confrutta Albicocca Fagotto

**PER LA DECORAZIONE:**  
1000g Base Marzapane Italia  
400g Zucchero semolato  
200g Tuorlo d'uovo  
15g Aroma Arancio Naturale

**MONTAGGIO DEL DOLCE:**  
Tagliare il pan di spagna in due strati. Inzuppare e farcire con la farcitura preparata in precedenza. Decorare l'esterno della torta con la preparazione di mandorla preparata in precedenza. Lasciare riposare per almeno 12 ore. Pennellare la superficie con l'uovo sbattuto con un po' di zucchero. Infornare a 230°C per 10 min. ca.

## FIOR DI MANDORLA

1000g Base Marzapane Standard  
300g Zucchero Semolato  
230g Albume  
15g Aroma Arancio Naturale

q.b Confrutta Albicocca Fagotto  
q.b Zucchero a velo

**PROCEDIMENTO:**  
Impastare la Base Marzapane Standard e lo zucchero in planetaria con frusta a farfalla. Aggiungere gradualmente l'albume e l'Aroma. Mescolare per qualche minuto. Formare delle palline passandole nello zucchero a velo e posizionarle su una teglia distanti tra loro. Schiacciare leggermente la superficie. Riempire un sac a poche con bocchetta liscia piccolissima con Confrutta Albicocca Fagotto, formare dei solchi sul dolce pressando leggermente creando dei ricci. Lasciare riposare 4-6 ore. Infornare a 230°C per 7-8 min.



## CAPRESE / TORTA CIOCCOLATO E MARZAPANE

1000g Sacher mix  
1000g Base Marzapane Bitter 50  
600g Burro  
300g Mandorle tostate macinate  
400g Cottocrem cioccolato  
400g Uova intere  
50g Rhum 70°  
q.b. Formstac

Montare a neve  
50g Ovosil  
500g Acqua  
200g Zucchero

**PROCEDIMENTO:**  
Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta a farfalla per 2-3 minuti. Aggiungere alla massa Ovosil, acqua e zucchero montati a neve. Dopo aver ottenuto un impasto omogeneo versare nelle tortiere precedentemente unte con Formstac. Cuocere a 180°C per 35-40 min. con valvola aperta.



# TORTE

## FRANGIPANE:

1000g Margherita  
600g Uova intere  
500g Burro  
500g Base Marzapane Italia

### PROCEDIMENTO:

Montare il burro e il Marzapane Italia in planetaria con foglia, per 4/5 min. alla massima velocità, aggiungere poi gli altri ingredienti e montare nuovamente per 4/5 min. alla massima velocità. Cuocere a 170°C per 45 min. ca.



## PAN DI SPAGNA ALLA MANDORLA

1000g Uova intere  
400g Base Marzapane Italia  
500g Zucchero semolato  
500g Farina debole  
40g Jilk

### PROCEDIMENTO:

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a palla. Colare l'impasto negli anelli. Infornare a 180°C per 30-35 min.



## PER DECORARE E RICOPRIRE

Con Marzapane pasta reale è possibile realizzare ogni tipo di decorazione colorando la pasta con colori idrosolubili o aromatizzarli con la gamma Aromatic. Modellare a mano e colorare a piacere, lucidare infine con Brillo.

### PER RICOPRIRE:

1000g Marzapane Pasta Reale  
500g Zucchero fondente  
500g Zucchero a velo

Mscolare impastando gli ingredienti fino ad ottenere una massa bianca. La quantità di zucchero può essere aumentata o diminuita a piacere.



## PER MODELLAGGIO DI FRUTTA MARTORANA E MOLTO ALTRO

Il Marzapane Mod è perfetto per modellaggio di animaletti e frutta di marzapane. Prendere il Marzapane Mod direttamente dalla confezione e modellare a mano o con l'utilizzo di stampi appositi. Colorare le forme realizzate a piacere, lucidare infine con Brillo.



# GELATERIA

## GRANITA MANDORLA

1000g Acqua tiepida 35°C  
170g Base Marzapane Italia  
150g Zucchero semolato

### PROCEDIMENTO:

Pesare acqua, zucchero e marzapane in una caraffa, frullare con minipimer in modo che si crei un'emulsione. Mantecare come granita. Servire con una leggera spolverata di mandorla tostata grattugiata.



## SEMIFREDDO MALANDRINO AL LATTE DI MANDORLA

### RICETTA LATTE DI MANDORLA:

800g Acqua  
200g Base Marzapane Bitter 50  
100g Zucchero

Miscelare la Base Marzapane Bitter 50 e lo zucchero nell'acqua.

### RICETTA SEMIFREDDO:

500g Latte di mandorla  
100g Ovosil  
150g Alaska exp. neutro  
250g Zucchero  
1200g Panna montata

Scaldare il latte di mandorla a 40°C e aggiungere l'Ovosil, l'Alaska e lo zucchero precedentemente miscelati a secco. Montare in planetaria con frusta a palla ed infine incorporare alla panna semimontata.

### RICETTA GELEÉ AL MANDARINO:

1000g Confrutti Natur mandarino  
300g Smuter  
150g Alaske exp. neutro  
70g Cre fibra

Scaldare il Confrutti Natur mandarino a 35°C, sciogliere l'Alaska, il Cre fibra e lo Smuter.

### RICETTA FROLLA:

1000g Murbella  
300-400g Burro o Margarina  
50g Uova intere  
50g Acqua

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 4-5 min. a bassa velocità. Cuocere a 180°C per 10 min. ca. a v.a.

Nello stampo creare uno strato con il semifreddo, adagiare l'inserto, ricoprire con un altro strato di semifreddo e abbattere. All'interno della frolla colare la geleé di mandarino e abbattere. Sformare il semifreddo, glassarlo con Spiegel White e Spiegel White con Colorante Giallo e Rosso Idrosolubile, posizionarlo sulla base di frolla. Decorare a piacere.



# Il nostro assortimento di Paste di Mandorla



## L018.V1 AMANDALINE

Secchio 12kg x 1

Preparato in pasta per petit four, farcitura di torte e copertura basi per torta delizia pronto all'uso. Per la preparazione di biscotteria alle mandorle e per tutte le lavorazioni con mandorle preimpastate. Con il 32% di mandorle.

## L024.V1 AMANDALINE BITTER

Secchio 12kg x 1

Preparato in pasta per petit four, farcitura di torte e copertura basi per torta delizia pronto all'uso. Per la preparazione di biscotteria alle mandorle e per tutte le lavorazioni con mandorle preimpastate. Con il 25% di Armelline.

## L003.V1 BASE MARZAPANE BITTER 50

Cartone 12,5kg x 1

Base in pasta per marzapane per petit four, pasticceria da the e torte delizia. Per la preparazione di biscotteria alle mandorle e per tutte le lavorazioni con mandorle preimpastate. Con il 27% di Armelline e il 25% di mandorle.

## L002.V1 BASE MARZAPANE ITALIA

Cartone 12,5kg x 1

Base in pasta per marzapane per petit four, pasticceria da the e torte delizia. Per la preparazione di biscotteria alle mandorle, ripieni da forno, pralineria. Con il 52% di mandorle.

## L023.V1 BASE MARZAPANE STANDARD

Cartone 12,5kg x 1

Base in pasta per marzapane per petit four, pasticceria da the e dolci tradizionali. Per la preparazione di biscotteria alle mandorle, ripieni da forno, pralineria e per tutte le lavorazioni con mandorle preimpastate. Con il 52% di mandorle.

## L001.V1 BASE PERSIPANE

Cartone 12,5kg x 1

Base in pasta per marzapane per petit four, pasticceria da the e torte delizia. Per la preparazione di torte, biscotteria, pasticceria da the, ecc. Con il 50% di Armelline.

## L015.V2 MARZAPANE MOD

Panetti 1kg x 5

Marzapane da modellare per lavorazioni a crudo. Per modellaggio di animaletti e frutta di marzapane. Per pralineria e come farcitura di noci, datteri, ecc. Per copertura di torte e dolci tipici. Con il 35% mandorle.

## L028.V1 MARZAPANE PASTA REALE

Cartone 12,5kg x 1

Marzapane pronto all'uso Per la realizzazione di coperture di torte, di farciture di noci e datteri. Per base di pralineria. Con il 26% di mandorle.

## L049.V1 BITTER BRAUN 50

Cartone 12,5kg x 1

Base marzapane in pasta con 25% mandorle grezze e 25% armelline.

## R001.V1 MANDOLPAN

Cartone 15kg x 1

Pasta al gusto di mandorla per pasticceria. Per la preparazione di biscotti, amaretti, petit four, etc.