

Brains

Perché la vostra arte esige il meglio.

I Prodotti



Margarine

*Melange e altri
grassi*

*Ingredienti per
pasticceria*

*Farciture e
decorazioni*

Una storia di innovazione e successi in pasticceria

Fondata nel 1969, Braims è una delle più importanti aziende italiane nella produzione di materie prime e ingredienti per pasticceria d'eccellenza.

L'alta qualità, l'innovazione tecnologica, l'attenzione all'evoluzione del mercato, le collaborazioni con le grandi firme del mondo della pasticceria sono solo alcuni dei fattori di successo di Braims sul mercato.

Tutto questo, unito all'esperienza, alla dedizione, all'attenzione alle esigenze dell'artigiano pasticcere rappresenta da sempre il patrimonio di valori di Braims, perché l'arte dei clienti Braims esige il meglio.

Braims

Anno 1969

È l'anno della fondazione di Braims, che raccoglie la tradizione tedesca delle margarine Homann. Inizia una storia fatta di passione per l'alta qualità artigianale e costante innovazione tecnologica.



Anni '70

Braims è la prima in Italia a lanciare con la **Platte** il concetto della **margarina in formato piatto**, che semplifica la lavorazione della sfoglia.

Braims è la prima azienda a presentare in Italia il concetto di **ingredienti base farina** per pasticceria, con il lancio di **Croi Mix, Leviplus e Pan di Spagna**, rivoluzionando così le tecniche di lavorazione del pasticcere.



Anni '80

Braims allarga e completa la gamma delle **margarine**, studiando soluzioni specifiche per le diverse applicazioni.

Braims è la prima azienda a mettere a punto la tecnologia del **lievito madre essiccato** con lo sviluppo del **Naturvi-s**.

Braims lancia sul mercato **Golden One Mix**, ingrediente appositamente studiato per la preparazione di un **panettone di superba qualità artigianale**.

Braims

Perché la vostra arte esige il meglio.



*Da sempre attenta
ai bisogni degli artigiani,
Braims è una pioniera
dell'innovazione*



Anni '90

Braims introduce sul mercato italiano la tecnologia **Temperature Tolerant**, che consente una lavorazione ottimale a temperature variabili, comprese tra i 10° e 30°C.

Braims continua a lavorare sul miglioramento qualitativo e sull'ampliamento della gamma, offrendo agli artigiani una linea di prodotti di pasticceria sempre più completa.



Anni 2000

Braims lancia sul mercato l'innovativo concetto di **melange** con **Homanor** e **Perfetto**, unendo ai vantaggi delle migliori margarine il gusto caratteristico del burro.

Braims presenta l'innovazione di **Golden Future**, ingrediente base farina ad **altissima tolleranza in lavorazione**, per un panettone artigianale d'eccellenza.



Oggi

Braims rinnova la formulazione delle **margarine e melange di fascia top per laminazione**, migliorando ulteriormente **le prestazioni**, e riduce in tutte le sue margarine con un posizionamento alto il contenuto di **acidi grassi trans al di sotto del 2%**.

Braims presenta **Excellence**, un ingrediente di altissima qualità per un **pan di spagna dalle eccezionali proprietà organolettiche**.



La grande passione per il mondo della pasticceria ha portato Braims a investire negli anni, in un percorso di partnership con i propri clienti, offrendo una serie di servizi, attività ed eventi, tra cui i **Braims Party**, kermesse dedicate ai pasticceri Braims, la campagna di comunicazione "**Prodotto di Pasticceria Artigianale**", rivolta ai consumatori finali, a supporto del valore dell'artigianalità ed il **Panettone Day**, concorso su scala nazionale per premiare la maestria dei migliori pasticceri italiani.



Margarine

Braims, nel mercato delle margarine da oltre 40 anni, ha arricchito e ampliato continuamente la sua offerta, ponendo la massima attenzione all'alta qualità degli oli e dei processi, all'unicità e alle prestazioni delle soluzioni sviluppate, specifiche per le singole applicazioni, permettendo agli artigiani pasticceri di esprimere al meglio la loro creatività.



Melange e altri grassi

Braims per prima ha lanciato l'innovativo concetto di melange sul mercato, cogliendo in anticipo la potenzialità di un prodotto che coniuga massime prestazioni e il caratteristico gusto del burro. La risposta alle esigenze dei suoi clienti è articolata e completa, con la proposta di Perfetto, unico nel gusto e nelle performances, di Homanor, melange ad alta solubilità e di Homilla plus, prodotto flessibile e senza grassi idrogenati, perché ogni artigiano pasticciere possa scegliere la soluzione che meglio si sposa con la sua arte.

Ingredienti per pasticceria

Una linea completa di ingredienti base farina per prodotti d'eccellenza, ideali anche per i pasticceri più esigenti. Materie prime nobili e accuratamente selezionate, l'attento bilanciamento e la passione di Braims per l'alta qualità artigianale sono gli elementi che valorizzano ogni dolce creazione del pasticciere.

Specifici per ogni applicazione, si prestano ad essere personalizzati secondo la fantasia dell'artigiano permettendogli di esprimere al meglio la propria arte.

Farciture e decorazioni

Una gamma di prodotti di altissima qualità per farcire e decorare. L'attenta selezione delle materie prime, la versatilità dei prodotti e la costanza di alte prestazioni, sono solo alcuni dei vantaggi che garantiscono all'artigiano, insieme alla sua passione e creatività, un risultato finale d'effetto.



Brains

Margarine

Da più di 40 anni Brains è uno dei principali protagonisti nel mercato italiano delle margarine: **attento alle esigenze degli artigiani**, ha sempre puntato sulla ricerca, diventando leader e innovatore del mercato, aggiudicandosi diversi primati.

Considerando i suoi artigiani degli artisti e ponendosi come loro partner, ha formulato **per i diversi tipi di lavorazione margarine uniche e specifiche**, che lasciano spazio alla personalizzazione e alla creatività, per differenziarsi dal resto del mercato.



SENZA
GRASSI IDROGENATI

In linea con le più
moderne tendenze
nutrizionali



SENZA
CONSERVANTI

Prodotti gustosi e
allo stesso tempo
sani



Tolleranza
alle temperature di
lavorazione



Perfetto equilibrio
di gusto e sapore



Costante
attenzione al
consumatore

Margarine top e premium per laminazione

Finnia Mega, Platte, Finnia Pastry e Croissant Pâtissier sono **margarine per laminazione di altissima qualità**, che assicurano **risultati eccellenti nella produzione di sfoglia e croissanteria**.

Fiore all'occhiello del portafoglio prodotti, negli anni sono state continuamente rivisitate fino a divenire la sintesi completa dell'esperienza Braims e proporsi al mercato caratterizzate nel gusto, grazie agli aromi esclusivi, **nutrizionalmente bilanciate**, perché **senza conservanti** e con **acidi grassi trans inferiori al 2%**, flessibili e garantite dalla **tecnologia Temperature Tolerant**.

Ma Braims ama superarsi e dal **2013** queste margarine sono state ulteriormente migliorate per garantire una **sfoglia ancor più sviluppata e eccezionalmente friabile**, croissant dalla **struttura e alveolatura perfette**, un prodotto finito a regola d'arte anche dopo due settimane di congelamento.

Finnia Mega

MARGARINA PER PASTA
SFOGLIA E PASTICCERIA DI
ALTISSIMA QUALITÀ

CODICE: 4273

CARTONE: 10 Kg (4x2,5 Kg)



Lanciata negli anni '70 e rivisitata più volte, **Finnia Mega** è la proposta in panetto per ottenere con la lavorazione tradizionale, una **pasta sfoglia di altissima qualità**, ben sviluppata e friabile. Le sue caratteristiche uniche garantiscono ottime prestazioni anche nelle **frolle stampate** e nella **pasticcERIA finissima**.



Platte

MARGARINA PER PASTA
SFOGLIA DI ALTISSIMA
QUALITÀ

CODICE: 4312

CARTONE: 10 Kg (5x2 Kg)



Braims, da sempre all'avanguardia, lancia negli anni '70 **Platte**, la **prima margarina sul mercato italiano in formato piatto**. Direttamente accoppiabile al pastello, **Platte** vi consentirà di ottenere **sfoglie a regola d'arte**.



Braims

Perché la vostra arte esige il meglio.



Margarine top e premium per creme e impasti

Granfrolla, Gloria Perfekt, Perfekt Cake e Perfekt Crema sono **margarine per creme e impasti di altissima qualità: nutrizionalmente all'avanguardia**, grazie all'assenza di conservanti e a una presenza di **acidi grassi trans inferiori al 2%**, garantiscono **prestazioni ottimali** sia nelle preparazioni a caldo di frolle e impasti, che in quelle a freddo di creme e farciture.

Assaporare i prodotti finiti lavorati con queste margarine è un'esperienza unica per l'**eccezionale solubilità**, il **gusto fresco e leggero** e la **friabilità ineguagliabile**; queste margarine sono al servizio dell'arte del pasticciare anche nella lavorabilità, grazie al **brevetto Temperature Tolerant** che le rende flessibili e plastiche alle diverse temperature di lavorazione.

Gloria Perfekt

MARGARINA PER CREME
E IMPASTI DI ALTISSIMA
QUALITÀ

CODICE: 4254

CARTONE: 10 Kg (4x2,5 Kg)



Da decenni **Gloria Perfekt** è riconosciuta dal mercato come il **top nell'area delle creme: l'ottima scioglievolezza e palatabilità nel prodotto finito sono garanzia di eccellenza**, grazie a una **perfetta distribuzione** nelle creme e negli impasti.



Tecnologia brevettata

Granfrolla

MARGARINA PER FROLLA
E FROLLINI DI ALTISSIMA
QUALITÀ

CODICE: 4402

CARTONE: 10 Kg (4x2,5 Kg)



Specifica per la produzione di **pasta frolla e frollini di altissima qualità**, **Granfrolla** consente una miscelazione perfetta che dona un **gusto pieno e una friabilità unica** ai prodotti finiti.

Braims

Perché la vostra arte esige il meglio.



Perfekt Crema

MARGARINA PER
FARCITURE, CREME ED
IMPASTI DI ALTA QUALITÀ

CODICE: 4276

CARTONE: 10 Kg (4x2,5 Kg)



Perfekt Crema è una margarina specifica per la lavorazione di **creme e farciture di alta qualità**; la sua peculiarità è la capacità di ottenere un **elevato inglobamento d'aria** che apporta un **gusto fresco e leggero** e un **aumento di volume** importante al prodotto finito.



Tecnologia brevettata

Perfekt Cake

MARGARINA PER FROLLA E
IMPASTI DI ALTA QUALITÀ

CODICE: 4277

CARTONE: 10 Kg (4x2,5 Kg)



Particolarmente indicata per **impasti di alta qualità**, Perfekt Cake è una margarina storica **apprezzata** negli anni dai pasticceri **per la sua morbidezza e per la velocità di lavorazione**. La sua struttura, **specifica per l'applicazione frolla e impasti**, garantisce sofficietà e palatabilità eccezionali ai prodotti finiti.



Tecnologia brevettata





premierEVOLUTION

Premier Evolution è una linea di margarine di fascia media, con un **buon rapporto qualità/prezzo**, caratterizzata dall'attenzione alle tematiche nutrizionali più attuali: è infatti **senza grassi idrogenati, senza conservanti, senza lattosio e con una percentuale di acidi grassi trans inferiori al 2%**.

Premier Evolution Creme e Impasti

MARGARINA PER
CREME E IMPASTI

CODICE: 4205

CARTONE: 10 Kg (4x2,5 Kg)



Grazie alla nuova composizione, **Premier Evolution Creme e Impasti** soddisfa tutte le esigenze di lavorazione e gusto degli artigiani: ottima **per produrre creme leggere, gustose e di alta resa**, è ideale per la preparazione di **pasta frolla, paste montate e lievitate**.



SENZA
GRASSI IDROGENATI



SENZA
CONSERVANTI

Premier Evolution Platte

MARGARINA PER SFOGLIA
E CROISSANT

CODICE: 4204

CARTONE: 10 Kg (5x2 Kg)



Premier Evolution Platte è la margarina dal comodo formato piatto, caratterizzata da una **plasticità ottimale** sia nelle lavorazioni di **croissanteria** che nella preparazione di **pasta sfoglia e danese**.



SENZA
GRASSI IDROGENATI



SENZA
CONSERVANTI

Braims

Perché la vostra arte esige il meglio.



Homilla SV

MARGARINA PER PASTA
SFOGLIA DI QUALITÀ

CODICE: 4202

CARTONE: 10 Kg (4x2,5 Kg)



La nuova formulazione migliorata dell'**Homilla SV per pasta sfoglia** garantisce **affidabilità e sicurezza in tutte le condizioni di lavoro**, una plasticità ottimale in laminazione e una sfogliatura dei prodotti finiti ideale.



Homilla SV Platte

MARGARINA PER CROISSANT
E PASTA SFOGLIA DI
QUALITÀ

CODICE: 4200

CARTONE: 10 Kg (5x2 Kg)



Homilla SV Platte per croissant e sfoglia unisce alla **plasticità ottimale in qualsiasi condizione di lavoro** la praticità del formato piatto, direttamente accoppiabile al pastello.



Homilla CKV

MARGARINA PER CREME E
IMPASTI DI QUALITÀ

CODICE: 4212

CARTONE: 10 Kg (4x2,5 Kg)



L'**elevato inglobamento d'aria e l'adeguata miscelazione** con gli ingredienti dell'impasto fanno della **Homilla CKV** una margarina **ideale per creme, impasti e frolle**.



Homilla

La linea Homilla è stata rilanciata nel 2013 in una **nuova formulazione che assicura prestazioni e lavorabilità ottimali in qualsiasi condizione di lavoro**, in linea con le aspettative dell'artigiano. Questa linea, come tutta l'offerta Braims, **non contiene conservanti** e ha un contenuto di **acidi grassi trans (TFA) inferiore al 2%**, in accordo con le più moderne raccomandazioni nutrizionali.

Braims

Perché la vostra arte esige il meglio.

Homillina

La linea Homillina offre la qualità delle performance Braims in prodotti con un **ottimo rapporto qualità/prezzo**. Nata per soddisfare tutte le esigenze, la linea Homillina è **sinonimo di margarine affidabili e costanti da più di vent'anni**.

Homillina P

MARGARINA PER
PASTA SFOGLIA

CODICE: 4143

CARTONE: 20 Kg (8x2,5 Kg)



Homillina P è una margarina specifica per la produzione di pasta sfoglia secondo il metodo tradizionale, dai risultati costanti e soddisfacenti.

Homillina Croissant

MARGARINA PER
CROISSANTS E PASTE
LIEVITATE SFOGLIATE

CODICE: 4154

CARTONE: 10 Kg (5x2 Kg)



Homillina Croissant offre tutto il servizio del formato piatto, pronto per la laminazione, in una margarina flessibile e dal gusto delicato.

Homillina C&C

MARGARINA PER
CREME E CAKES

CODICE: 4153

CARTONE: 20 Kg (8x2,5 Kg)



Homillina C&C è una margarina specifica per la produzione di creme e cakes, veloce da lavorare e da incorporare.

Braims

Perché la vostra arte esige il meglio.

Braims

Melange e altri grassi

Braims da sempre è al servizio dell'arte del pasticciare per aiutarlo a differenziarsi e ad esprimere al meglio la sua creatività nel rispetto della tradizione e dell'alta qualità.

Nascono così prodotti come Perfetto de L'arte Pasticcera, la gamma di melange unica e innovativa, caratterizzata dall'alta percentuale di burro, al primo posto nella lista ingredienti, dall'assenza di grassi idrogenati e conservanti.

Nelle melange Braims le caratteristiche prestazionali della margarina si sposano armoniosamente con il gusto pieno dei burri migliori.



SENZA
GRASSI IDROGENATI

In linea con le più
moderne tendenze
nutrizionali



SENZA
CONSERVANTI

Prodotti gustosi e
allo stesso tempo
sani



Perfetto equilibrio
di gusto e sapore



Costante
attenzione al
consumatore

Perfetto

La linea di melange Perfetto firmato Arte Pasticcera è il fiore all'occhiello di Braims, un prodotto di assoluta eccellenza, per la sua capacità di coniugare la bontà di un'altissima percentuale di burro con prestazioni superiori.

Il burro di altissima qualità, al primo posto nella lista ingredienti, il gusto unico, inconfondibile e pulito, tipico di un prodotto **senza conservanti**, l'assenza di **grassi idrogenati**, **gli acidi grassi trans inferiori al 2%**, l'ottima lavorabilità: tutto questo, unito alle sapienti lavorazioni dei pasticceri creativi Braims, si traduce in un'offerta da pasticceria semplicemente perfetta.

Nel 2014 la perfezione supera se stessa: vengono rilanciate le nuove melange Perfetto da laminazione, ulteriormente migliorate nelle prestazioni, per un prodotto finale superbo.

Perfetto Pastry

SEMILAVORATO PER PASTA
SFOGLIA E DANESE DI
ALTISSIMA QUALITÀ

CODICE: 4136

CARTONE: 10 Kg (4x2,5 Kg)



Perfetto Pastry è una melange studiata appositamente per la produzione di pasta sfoglia secondo il metodo più tradizionale dell'arte pasticceria. Il risultato è una **sfoglia leggera, regolare e perfettamente sviluppata**, dal piacevole **gusto burro**, che fa davvero la differenza.



Perfetto Gateaux

SEMILAVORATO PER PASTA
FROLLA, FROLLA MONTATA E
LIEVITATA E CREME

CODICE: 4134

CARTONE: 10 Kg (4x2,5 Kg)



Perfetto Gateaux è la melange scelta da chi vuole differenziarsi dalla concorrenza e emergere proponendo creazioni di **pasta frolla, montata e lievitata di altissima qualità** e dal gusto raffinato e unico.



Braims

Perché la vostra arte esige il meglio.



Perfetto Croissant

SEMILAVORATO PER PASTA
SFOGLIA, CROISSANT E
DANESE DI ALTISSIMA
QUALITÀ

CODICE: 4135

CARTONE: 10 Kg (5x2 Kg)



Perfetto Croissant è la melange dedicata ai pasticciere creativi, che vogliono unire la modernità del **formato piatto** al **gusto della tradizione**, per conferire valore aggiunto e unicità ai propri prodotti. Perfetto Croissant è particolarmente indicata per la preparazione di pasta sfoglia, pasta danese e croissant di qualità superiore.



Burro Tradizionale

CODICE: 4675

CARTONE: 10 Kg (10x1 Kg)



Il **Burro Tradizionale Arte Pasticcera** è un burro di latteria (82% di materia grassa) di elevatissima qualità.



Homanor

Le Homanor sono parte integrante della storia di Braims: prime melange lanciate sul mercato italiano e firmate Braims, sono caratterizzate da una **ricca quantità di burro di altissima qualità** che dona ai prodotti finiti una **solubilità eccezionale**.

Dal 2013 sono anche firmate Arte Pasticcera, unendo ai vantaggi di sempre una **migliore plasticità e prestazioni superiori in laminazione**, sia nelle lavorazioni dirette che in congelamento.

Homanor Grangateaux

SEMILAVORATO PER
CREME, FROLLE ED IMPASTI
DI ALTA PASTICCERIA

CODICE: 4132

CARTONE: 10 Kg (4x2,5 Kg)



Homanor Grangateaux è una melange caratterizzata da una **ricca presenza di burro** di ottima qualità, **ideale per la preparazione di creme, frolle e impasti** di altissima pasticceria, dal gusto unico grazie agli **aromi formula esclusiva Braims**.



Homanor Millefeuilles

SEMILAVORATO PER
CROISSANTS E PASTA
SFOGLIA DI ALTA
PASTICCERIA

CODICE: 4133

CARTONE: 10 Kg (5x2 Kg)



Homanor Millefeuilles è la **prima melange in formato piatto** lanciato sul mercato italiano da Braims e coniuga le **prestazioni tipiche della margarina** con le caratteristiche del burro attentamente selezionato e il **bouquet aromatico Braims**, per ottenere **croissant e pasta sfoglia di alta qualità**.



Braims

Perché la vostra arte esige il meglio.



Homilla Plus Creme Impasti

SEMILAVORATO PER
CREME, IMPASTI E
FROLLE

CODICE: 4213

CARTONE: 10 Kg (4x2,5 Kg)



Homilla Plus Creme e Impasti è una melange caratterizzata da un **assorbimento liquidi e una distribuzione nell'impasto ideali**, a garanzia di un **prodotto finito dopo la cottura dal volume eccellente**.



Homilla Plus Platte

SEMILAVORATO PER
CROISSANT E SFOGLIE

CODICE: 4201

CARTONE: 10 Kg (5x2 Kg)



Homilla Plus Platte è la melange ideale per un pasticcere che vuole esprimere al meglio la sua creatività, concentrandosi nei dettagli, con la certezza di ottenere una **sfoglia finita regolare e friabile**, all'altezza delle sue aspettative.



Homilla Plus

La linea Homilla Plus, ultima nata delle melange Braims, è destinata ai pasticceri che cercano una **melange senza grassi idrogenati e senza conservanti, con una buona lavorabilità e un gusto burro delicato**, che lasci spazio alla personalizzazione e interpretazione del prodotto finito.



Braims

Perché la vostra arte esige il meglio.

Grassi per frittura

Braims propone una linea di prodotti di alta qualità e di lunga durata per frittiture leggere, asciutte e croccanti.

Homanin

OLIO DI PALMA
FRAZIONATO

CODICE: 4452

LATTA: 10 lt



Olio di palma frazionato, **specifico per frittiture in pasticceria**, mantiene inalterate le sue caratteristiche anche dopo parecchie frittiture. **Alto punto di fumo: 220°C circa.**

Dissena

GRASSO DI PALMA

CODICE: 4341

CARTONE: 10 Kg (4x2,5 Kg)



Grasso di palma **indicato per ogni tipo di frittura**, è in forma solida nel comodo panetto da 2,5 kg.

Braims

Perché la vostra arte esige il meglio.



Braims

Ingredienti per pasticceria

Braims, con la passione che la contraddistingue per l'alta qualità artigianale, offre ai pasticceri e alla loro arte i migliori e più nobili ingredienti per creazioni di altissima pasticceria. Una linea di ingredienti a base di farina caratterizzati da un alto livello di specializzazione per i diversi tipi di applicazione, ideali anche per i pasticceri più esigenti. Per ciascun tipo di lavorazione l'artigiano ha a disposizione una miscela specifica ma che si presta ad essere personalizzata secondo la propria creatività, con aggiunta di aromi e di ingredienti diversi per ogni tipo di lavorazione, permettendogli di esprimere al meglio la propria arte pasticceria. Ingredienti che oltre all'altissima qualità garantiscono facilità d'uso, costanza qualitativa e la capacità di rispondere in modo ottimale alle molteplici esigenze produttive.



Ricorrenze

La linea di ingredienti dedicati alla produzione dei tradizionali prodotti lievitati da Ricorrenza, ma anche utilizzabili tutto l'anno per la preparazione di paste lievitate assecondando la creatività del pasticciere. In abbinamento a Naturvi-s, il lievito naturale disidratato, garantiscono risultati artigianali d'eccellenza, nel rispetto della tradizione pasticceria italiana.

Golden One Mix

INGREDIENTE
SPECIFICO PER LA
PRODUZIONE DI
PANETTONI, COLOMBE
E PASTE LIEVITATE

CODICE: 4646

SACCO: 25 Kg

Golden One Mix è una miscela di materie prime bilanciate e selezionate, ideale per la produzione di qualsiasi tipo di dolce lievitato. In abbinamento a Naturvi-s, il lievito naturale Braims, Golden One Mix rappresenta il prodotto d'eccellenza nella lavorazione di Panettone, Colomba, Veneziana e lievitate di alta qualità, da proporre non solo nei momenti e nelle occasioni più importanti, quali il Natale e Pasqua, ma anche per elevare il livello qualitativo delle produzioni di tutti i giorni. Grazie alla presenza di lievito naturale i prodotti finiti conservano per molte settimane morbidezza, gusto e aroma proprie delle lavorazioni con lievito madre. Golden One Mix consente di produrre dolci tradizionali da ricorrenza (Panettone e Colomba) nel rispetto del disciplinare D.M. 22 luglio 2005.



Golden Future

INGREDIENTE PER
LA PRODUZIONE DI
PANETTONI, COLOMBE
E PASTE LIEVITATE CHE
INCONTRA LE ESIGENZE
DI OGNI PASTICCERE

CODICE: 4648

SACCO: 25 Kg

Miscela di ingredienti attentamente selezionati, studiati per garantire ad ogni pasticciere la certezza di risultato nel rispetto dell'alta qualità artigianale. Le sue caratteristiche uniche e innovative, che trovano la massima efficacia in combinazione con il lievito naturale Naturvi-s, aiutano ad affrontare con tranquillità la lavorazione di tutti i lievitati e in particolare quelli da ricorrenza come Panettone, Veneziane e Colomba, spesso soggetti alla variabilità di diversi fattori quali la qualità delle farine, le condizioni ambientali, le tecnologie produttive. La sua particolare formulazione permette di scegliere il metodo produttivo più adatto alle esigenze di laboratorio, modulando gli orari e i tempi dedicati alla lavorazione. Golden Future consente di produrre dolci tradizionali da ricorrenza (Panettone e Colomba) nel rispetto del disciplinare D.M. 22 luglio 2005.



Braims

Perché la vostra arte esige il meglio.

Golden Next



INGREDIENTE SPECIFICO
PER LA PRODUZIONE
DI PANDORO E PASTE
LIEVITATE

CODICE: 4650

SACCO: 15 Kg

Forte dell'esperienza nel campo della lievitazione naturale e da sempre rivolta a soddisfare le esigenze degli Artigiani Pasticceri, Braims ha sviluppato **Golden Next**, un ingrediente specifico per la produzione di **Pandoro** e paste lievitate con caratteristiche simili. **Golden Next** è un'equilibrata miscela di materie prime selezionate che, interagendo con il lievito naturale Naturvi-s, garantisce ottimi risultati in lavorazione e regala un **prodotto finito dalle eccellenti caratteristiche organolettiche**. **Golden Next** consente di produrre dolci tradizionali da ricorrenza nel rispetto del disciplinare D.M. 22 luglio 2005.

Glaxa



GLASSA DA FORNO

CODICE: 4495

SACCO: 10 Kg

Ingrediente in polvere particolarmente studiato per la preparazione di glassatura per prodotti da forno. **Semplice da preparare e da impiegare**, elimina i tipici inconvenienti di questi prodotti. **Glaxa** permette, infatti, alla superficie glassata del dolce di resistere inalterata nel tempo, restando **croccante ed uniforme**, rendendo invitante e golosa ogni lievitata.



Croissanterie

Una gamma di ingredienti per croissant dalle materie prime accuratamente selezionate, personalizzabili a piacere, in grado di soddisfare anche i pasticceri più esigenti, che con il loro tocco creativo sapranno deliziare il palato dei loro clienti. Ingredienti che insieme all'altissima qualità dei prodotti ottenuti garantiscono facilità di lavorazione e presentano caratteristiche differenziate allo scopo di rispondere in modo ottimale alle molteplici esigenze produttive.

Croi Mix

INGREDIENTE PER
LA PRODUZIONE DI
CROISSANTS E
BRIOCHES

CODICE: 4785

SACCO: 25 Kg



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 del **Croi Mix** ne fanno un prodotto stabile, capace di garantire risultati di qualità elevata e costante. Per la preparazione di croissants, veneziane, babà, savarin, brioches e krantz gustosi e leggeri.

Grancroissant

INGREDIENTE PER
LA PRODUZIONE DI
CROISSANTS E CROISSANTS
CONGELATI

CODICE: 4896

SACCO: 25 Kg



Con **Grancroissant**, l'ingrediente per paste lievitate sfogliate, si raggiunge un'altissima evoluzione tecnologica. **Grancroissant** permette di **personalizzare i vostri prodotti** aggiungendo zucchero, uova, materia prima e aromi fornendo prodotti di qualità insuperabile. La versatilità di **Grancroissant** ne permette l'utilizzo nella produzione di **croissants congelati**.

Vario Mix Croissant

INGREDIENTE PER
LA PRODUZIONE DI
CROISSANTS AD ALTO
SVILUPPO

CODICE: 4494

SACCO: 15 Kg



È caratterizzato da una fascia di lievitazione molto ampia, da 30 a 120 minuti e all'interno di questi tempi lascia alla discrezione dell'utilizzatore la possibilità di variare a piacimento la dimensione del prodotto senza incorrere in problemi di cedimenti.

Braims

Perché la vostra arte esige il meglio.

Croi Or

INGREDIENTE PER
LA PRODUZIONE
DI CROISSANTS A
LIEVITAZIONE GIORNALIERA,
PRELIEVATI E CONGELATI

CODICE: 4491

SACCO: 15 Kg



Nella formulazione di questo ingrediente vengono impiegati esclusivamente grassi del latte, **burro**. Permette di ottenere croissant di alta qualità sia con il metodo tradizionale a lievitazione giornaliera, sia di ottimizzare e sopportare le problematiche della catena del freddo nella produzione di **croissant congelati e prelievati**. La presenza di lievito naturale regala struttura, gusto e conservabilità a tutte le dolci creazioni del pasticciere.

Croi Vis

INGREDIENTE PER
LA PRODUZIONE DI
CROISSANTS E BRIOCHES

CODICE: 4811

SACCO: 15 Kg



In questo prodotto dalle note e apprezzate caratteristiche di praticità, facilità d'uso e qualità dei risultati degli altri ingredienti per croissant Braims, si aggiunge un componente di importanza fondamentale: il **lievito naturale Braims**. Grazie al suo alto contenuto di lievito naturale, **Croi Vis** svolge un'importante azione sulla struttura delle lievitate sfogliate che mantengono intatte le loro qualità più a lungo nel tempo, regalando inoltre eccellente gusto, aroma e fragranza. A ciò vanno aggiunti gli ottimi risultati di lavorabilità e l'attenzione alle **esigenze di naturalità dei consumatori, garantendo un cartellino pulito**.



Salati

Braims, sempre attenta all'evoluzione del mercato, offre una serie di ingredienti di base che permettono di proporre un vasto assortimento di prodotti salati d'alta qualità per coprire i diversi momenti di consumo, dall'aperitivo all'antipasto sino allo snack.

Croi Mix Salato

INGREDIENTE PER
LA PRODUZIONE DI
CROISSANTS SALATI,
SANDWICHES E
GASTRONOMIA IN GENERE

CODICE: 4603

SACCO: 15 Kg



Croi Mix Salato è il risultato di una miscelazione eseguita con i sistemi più moderni al fine di ottenere la massima omogeneizzazione degli ingredienti. I croissants salati, panini, sandwiches e panettoni gastronomici, ecc. saranno estremamente soffici, leggeri e prelibati.

Croi Mix Integrale

INGREDIENTE PER
LA PRODUZIONE DI
CROISSANTS E
MEDAGLIONI INTEGRALI

CODICE: 4492

SACCO: 15 Kg



Il consumatore italiano oggi è sempre più attento alle indicazioni dietetiche moderne: consumare più fibra, più cereali. Per rispondere a questa domanda, ecco il **Croi Mix Integrale**. Tutto il gusto della farina integrale, senza nulla togliere ai prodotti ottenuti in termini di sofficià e leggerezza.

Braims

Perché la vostra arte esige il meglio.



Leviplus

INGREDIENTE PER LA
PRODUZIONE DI PASTA
SFOGLIA "GRANSVILUPPO"

CODICE: 4815

SACCO: 20 Kg



La risposta Braims per una pasta sfoglia di altissima qualità prodotta in modo rapido e sicuro. Le materie prime con le quali è composto **Leviplus** sono selezionate e bilanciate al fine di ottenere un **alto sviluppo** ed una **sensibile riduzione dei tempi di lavorazione** attraverso l'eliminazione del classico "panetto".

Pan di Spagna

INGREDIENTE PER LA
PRODUZIONE DI PAN DI
SPAGNA E ROLLÉ

CODICE: 4736

SACCO: 25 Kg



La sua formulazione è stata studiata per offrire all'utilizzatore la possibilità di **velocizzare** e semplificare il lavoro di preparazione e **garantire la sicurezza di un altissimo livello qualitativo**, minimizzando il rischio di errore. Con **Pan di Spagna** Braims, inoltre, si possono preparare tante altre paste montate di qualità quali torte margherita, torte paradiso, torte sacher e rollè in modo facile e veloce.

Excellence

INGREDIENTE PER LA
PRODUZIONE DI PAN DI
SPAGNA E ROLLÉ

CODICE: 4738

SACCO: 15 Kg



Un ingrediente di altissima qualità per un Pan di Spagna d'eccellenza. Le sue superbe caratteristiche organolettiche, unite alla creatività del pasticciere, consentiranno di realizzare un Pan di Spagna d'altri tempi. **La sua superba sofficià, la sua estrema leggerezza, il suo gusto delicato e squisito, la sua dolce scioglievolezza al palato** esalteranno l'arte del pasticciere in creazioni prelibate in grado di sorprendere e deliziare i palati più sopraffini. Grazie all'elevata possibilità di personalizzazione, con **Excellence** il pasticciere potrà realizzare deliziose torte, dolci delicati e raffinati, squisiti arrotolati e moltissime altre preparazioni di altissima pasticceria.

Sfoglia

L'esperienza di Braims nello studio della materie prime ha permesso di ottenere un **prodotto che coniuga alto sviluppo, tempi di lavorazione ridotti con l'eccellenza qualitativa di una pasta sfoglia tradizionale, prodotta in modo rapido e sicuro.**

Pan di Spagna

Il Pan di Spagna è un prodotto indispensabile per la riuscita di tante preparazioni di altissima pasticceria. Braims è in grado di **offrire la soluzione per ogni esigenza, garantendo al pasticciere un livello qualitativo d'eccellenza al contempo rendendo semplice e veloce il processo di preparazione.**

Braims

Perché la vostra arte esige il meglio.

Specialità

Linea di ingredienti specifici per diverse preparazioni di pasticceria. Materie prime attentamente selezionate e bilanciate e l'esperienza Braims consentono di produrre ottime torte da forno, frolle, pasta di mandorle, krapfen, fritti e bignè.



1. Facilità d'uso
2. Rapidità d'esecuzione
3. Qualità dei prodotti finiti

Biscotteria Frumento

INGREDIENTE PER LA
PRODUZIONE DI FROLLE
E BISCOTTERIA

CODICE: 4814

SACCO: 15 Kg



Formulato per produrre un assortimento di biscotti, frolle e montate, basi indispensabili per molte lavorazioni.

Con **123 Biscotteria Frumento** viene utilizzata tutta l'esperienza Braims nella conoscenza di materie prime nobili.

La presenza di lievito naturale in polvere e di farina di riso conferisce eccellente gusto e fragranza ai prodotti finiti.



Cake Mix

INGREDIENTE PER LA
PRODUZIONE DI
PASTE MONTATE

CODICE: 4825

SACCO: 15 Kg



Ingrediente dall'**alta versatilità** per la preparazione di paste montate come torte alla frutta, plumcake, amorpoluta e tante altre che si distinguono per il gusto e la fragranza, la struttura regolare, la perfetta tenuta della frutta e lo sviluppo ottimale.



Delifour

INGREDIENTE PER LA
PRODUZIONE DI PASTA
DI MANDORLE

CODICE: 4523

SACCO: 10 Kg



Zucchero, mandorle e aromi accuratamente miscelati e bilanciati conferiscono a **Delifour** eccellenti caratteristiche qualitative.

Le mandorle di prima qualità vengono rese in polvere con un processo produttivo che non le priva delle loro caratteristiche organolettiche; il loro contenuto in oli, per esempio, rimane inalterato. Non contiene surrogati di mandorle quali anacardi, armelline, arachidi, ecc. È sufficiente amalgamare Delifour con l'albume secondo le dosi riportate sulla confezione ed è tutto pronto. Con **Delifour** si eliminano i lunghi tempi di raffinazione e tutti i problemi ad essa connessi.

Braims

Perché la vostra arte esige il meglio.

Brighella

INGREDIENTE PER LA
PRODUZIONE DI ZEPPOLE,
TORTELLI FRITTI E BIGNÈ

CODICE: 4563

SACCO: 10 Kg



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.

Krapfen Mix

INGREDIENTE PER LA
PRODUZIONE DI KRAPFEN E
PASTE LIEVITATE FRITTE

CODICE: 4493

SACCO: 15 Kg



Prodotto espressamente studiato per la preparazione di **paste lievitate 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.



Crema Pasticcera

Linea completa di ingredienti per la preparazione di crema pasticcera di altissima qualità. La semplicità nella preparazione e la versatilità nell'utilizzo rendono queste creme il prodotto ideale per il pasticciere che vuole risparmiare tempo senza rinunciare alla qualità tipica delle farciture realizzate in modo tradizionale.

Goldcrem Tradizionale

INGREDIENTE PER LA
PRODUZIONE DI CREMA
PASTICCERA, FARCITURE
E RIPIENI TRADIZIONALI

CODICE: 4746

SACCO: 15 Kg



Nata per **sostituire a tutti gli effetti l'uso della farina, degli amidi e della fecola** nella preparazione della crema pasticcera secondo il metodo tradizionale, è particolarmente indicata anche per utilizzo in cuocicrema. Elimina il classico problema del precoce inacidimento.

Goldcrem a Freddo

INGREDIENTE PER LA
PRODUZIONE DI CREMA
PASTICCERA, FARCITURE,
RIPIENI A FREDDO E BUDINI

CODICE: 4682

SACCO: 10 Kg



Grande vantaggio di questo prodotto è la sua **praticità e rapidità di lavorazione** offrendo comunque un'**altissima qualità** della crema. **Goldcrem a Freddo** può essere utilizzata sia per farcitura che in applicazioni da forno.



Braims

Perché la vostra arte esige il meglio.

Goldcrem Plus



INGREDIENTE PER
LA PRODUZIONE DI
CREMA PASTICCERA,
FARCITURE E RIPIENI,
PREPARAZIONE
A CALDO

CODICE: 4497

SACCO: 10 Kg

Goldcreme Patisserie



INGREDIENTE PER
LA PRODUZIONE DI
CREMA PASTICCERA,
FARCITURE E RIPIENI,
PREPARAZIONE
A FREDDO

CODICE: 4749

SACCO: 10 Kg

Ideale per preparare creme pasticcere a caldo, aggiungendo acqua o latte e portando ad ebollizione. Personalizzabile con aggiunta di creme al cioccolato o alla frutta.

Ingrediente completo per una crema pasticcera di alta qualità, solo da bollire.

Goldcrem Patisserie è un ingrediente di nuova generazione per ottenere una crema pasticcera di altissima qualità risparmiando tempo e consentendo al pasticcere di avere maggiore libertà da dedicare alle sue nuove creazioni.

La sua consistenza cremosa, il suo gusto delizioso, la perfetta armonia tra gli ingredienti classici della crema pasticcera e la leggera nota fruttata la rendono **eccellente al palato**, valorizzando le migliori creazioni di alta pasticceria. Eccellente tal quale, è personalizzabile e miscelabile con un'ampia varietà di altri ingredienti ed utilizzabile in applicazioni sia in cottura che in congelamento, rispondendo in modo ottimale alle molteplici esigenze produttive. Una combinazione unica di prestazioni e gusto.



Lievito Naturale

È un lievito naturale disidratato, più comunemente chiamato **lievito madre**.

Preparato partendo da un impasto di farina ed acqua, in proporzioni appositamente studiate, facilita la nascita di fenomeni fermentativi naturali che avvengono a determinate temperature e in particolari condizioni.

Ingrediente della più antica tradizione pasticceria, il lievito naturale da sempre è sinonimo di gusto e aroma inimitabili, fragranza e conservabilità dei prodotti a cui viene aggiunto. Braims è riuscita, dopo accurati studi, a stabilizzare il processo di lievitazione naturale offrendo il prodotto adatto per qualsiasi tipo di lievitata, partendo direttamente dal preimpasto.

Naturvi-s

LIEVITO NATURALE
IN POLVERE

CODICE: 4846

SACCO: 10 Kg



Naturvi-s è un lievito madre prodotto secondo il tradizionale processo dell'artigiano di una volta e che, disidratato, mantiene **tutte le proprietà organolettiche della fermentazione naturale**.

Prezioso alleato del pasticciere, permette di produrre qualsiasi tipo di pasta lievitata con il processo a lievitazione naturale.



Braims

Perché la vostra arte esige il meglio.

Top Mix

CODICE: 4772

CONFEZIONE: 5 Kg



Lievito chimico per paste montate e frolle.

Altri prodotti di pasticceria

Ingredienti fondamentali a supporto del pasticcere nella produzione delle paste montate e frolle.



Braims

Perché la vostra arte esige il meglio.

Linea Specind

Una linea di ingredienti ottenuti dal giusto equilibrio di materie prime selezionate che consentono una grande facilità d'uso e nel contempo ottimi risultati sul prodotto finito.

Brioche HP

INGREDIENTE PER LA
PRODUZIONE DI BRIOCHE
E CROISSANT

CODICE: 4545

SACCO: 25 Kg

Adatto alla produzione di brioche e croissant. Ideale da personalizzare secondo il gusto desiderato. Consente di ottenere prodotti con un **ottimo sviluppo**.

Brioche Golosella

INGREDIENTE PER LA
PRODUZIONE DI BRIOCHE
E CROISSANT

CODICE: 4544

SACCO: 25 Kg

Per la preparazione di brioche e croissant dal **gusto ricco** con la garanzia di ottime prestazioni nel prodotto finito.

Croissant

INGREDIENTE PER LA
PRODUZIONE DI CROISSANT

CODICE: 4548

SACCO: 25 Kg

Per la produzione dei classici cornetti e croissant, lievitati e sfogliati. Conferisce gusto al prodotto finale con la garanzia di un **risultato costante**.

Friovis

MIGLIORATORE PER
PASTE LIEVITATE

CODICE: 4848

SACCO: 10 Kg

Miglioratore a **base di lievito naturale in polvere** specifico per la preparazione di paste lievitate surgelate e pre-lievitati.

Braims

Perché la vostra arte esige il meglio.



Farciture e decorazioni

Grazie all'accurata **selezione delle materie prime** ed alla propria esperienza Braims è in grado di offrire agli artigiani pasticceri più esigenti una **gamma completa di prodotti di altissima qualità per farcire e decorare**. Creme da montare, farciture e coperture base frutta, gelatine, gocce e creme Braims sono l'insostituibile alleato per fare di ogni creazione una vera opera d'arte.

La qualità dei prodotti, unita alla loro versatilità e alla costanza di alte prestazioni, sono solo alcuni dei vantaggi che garantiscono all'artigiano un risultato finale d'effetto.



Creme da montare

Grazie all'attenta selezione di materie prime e ad avanzati studi tecnologici Braims è in grado di offrire una gamma di creme vegetali di alta qualità per farcire e decorare, eccellenti alternative alla panna animale. Il gusto ricco e cremoso, l'ottima solubilità e l'alta tenuta dopo la montatura le rendono ideali per le più elevate creazioni di alta pasticceria.

Adatte ad ogni esigenza del pasticciere, le creme da montare Braims riescono a coniugare le ottime prestazioni con un'elevata possibilità di personalizzazione e sono ideali anche per la preparazione di semifreddi e gelati.

Plus Creme

SEMILAVORATO PER
PRODOTTI DOLCIARI GIÀ
ZUCCHERATO PRONTO
ALL'USO

CODICE: 4328

CARTONE: 15 Kg (5x3 Kg)



Adatto sia per farciture che per decorazioni.

Già zuccherato e pronto all'uso; la base che si ottiene può essere utilizzata tale e quale o aromatizzata a piacere con paste, liquori, ecc.

Wippy

CREMA DA MONTARE
ZUCCHERATA A BASE DI
GRASSI VEGETALI,
PRONTA ALL'USO

CODICE: 4403

CARTONE: 16 bricks da 1 lt



È una crema da montare zuccherata a base di grassi vegetali pronta all'uso. Il delicato e caratteristico gusto la distingue dagli altri prodotti e la rende versatile e adatta a tutte le lavorazioni di pasticceria. **Wippy** possiede un'**altissima resa** e dopo la montatura ha un'ottima tenuta. Si presta alla massima personalizzazione poiché miscelabile con altri ingredienti quali panna, frutta e paste aromatizzanti, secondo la creatività del pasticciere.



Braims

Perché la vostra arte esige il meglio.

Sux

CREMA DA MONTARE
ZUCCHERATA A BASE
DI GRASSI VEGETALI,
CONCENTRATA

CODICE: 4304

CARTONE: 16 bricks da 1 lt



È una crema da montare **concentrata** a base di grassi vegetali. Da diluire con latte, per il suo gusto delicato e la rapida solubilità al palato è ideale per la farcitura di torte e per la preparazione di semifreddi e gelati. La particolare composizione degli ingredienti la rende inoltre molto **simile alla panna animale in termini di gusto**. Se miscelata con Suldy o Wippy, consente di ottenere eccellenti risultati in termini di tenuta permettendo anche l'utilizzo in decorazione.

Suldy

CREMA DA MONTARE
ZUCCHERATA A BASE
DI GRASSI VEGETALI,
PRONTA ALL'USO

CODICE: 4401

CARTONE: 16 bricks da 1 lt



È una crema da montare a base di grassi vegetali pronta all'uso, ad alto contenuto di servizio. Grazie alla sua **perfetta consistenza** e alla **tenuta dopo la montatura**, **Suldy** è il prodotto ideale per la decorazione dei dolci. Ad alta resa, può essere anche utilizzato in combinazione con panna fresca. **Suldy** può essere conservato a temperatura ambiente, purché non superiore a 20°C.



Gelatine

Braims offre una gamma di gelatine neutre e all'albicocca per lucidare e rendere brillante ogni tipo di dolce. Consente un'ottima conservabilità della frutta ed esalta il sapore e l'aspetto dei dolci, rendendo invitanti tutte le creazioni del pasticciere.

Gelibell Albicocca

GELATINA PER LA
COPERTURA E
BRILLANTATURA DI TORTE E
PASTICCERIA ALLA FRUTTA

CODICE: 4960 - 4967

SECCHIELLO: 7 Kg - 15 Kg



Brillantante ideale per lucidare ogni tipo di dolci: crostate, torte, paste alla frutta. Prodotto con le migliori albicocche, va miscelato con acqua in percentuale a piacere, **dal 20% (effetto lucidante più denso) al 60% (copertura più trasparente)**. Il migliore effetto consigliato si ha con il 40% di acqua. Portare in temperatura (circa 80°-90°C, non bollire) e decorare. Può essere utilizzata anche a freddo all'interno di strati di paste.

Gelibell Flash Neutro

GELATINA PER
LA COPERTURA E
BRILLANTATURA DI TORTE E
PASTICCERIA ALLA FRUTTA

CODICE: 4968

CONTENITORE: 13 Kg



Brillantante **pronto per essere utilizzato in macchine spray** (a circa 80-90°C). La pratica confezione bag in box è richiudibile evitando che il prodotto si deteriori. Conferisce un magnifico aspetto lucente ai prodotti, solidifica istantaneamente e permane sul prodotto per lungo tempo senza alterarsi. Prestazioni garantite anche in congelamento.

Demifroid Gel Neutro

GELATINA A SPECCHIO
PER TORTE E SEMIFREDDI

CODICE: 4993

SECCHIELLO: 5 Kg



Gelatina pronta all'uso per dare **effetto specchio a bavaresi, frutta, torte gelato e semifreddi**. Si può congelare e scongelare, la superficie rimane perfettamente liscia e lucida. Ideale da personalizzare, sia nel colore che nel gusto. Perfetto per lucidare i dolci.

Braims

Perché la vostra arte esige il meglio.

Farcifrutta Mela

CODICE: 4980

CARTONE: 3 Kg x 6 pezzi



76%
DI FRUTTA

Composta di frutta in pezzi per la farcitura e la copertura di torte e pasticceria. **Elevata percentuale di frutta** mantenendone il fresco sapore originale.

Farcifrutta Pera

CODICE: 4984

CARTONE: 3,2 Kg x 6 pezzi



83%
DI FRUTTA

Composta di frutta in pezzi per la farcitura e la copertura di torte e pasticceria. **Elevata percentuale di frutta** mantenendone il fresco sapore originale.

Farcifrutta Sottobosco

CODICE: 4973

CARTONE: 3,1 Kg x 6 pezzi



60%
DI FRUTTA

Composta di frutta in pezzi per la farcitura e la copertura di torte e pasticceria. **Elevata percentuale di frutta** mantenendone il fresco sapore originale.

Farcifrutta Limone

CODICE: 4981

CARTONE: 3,3 Kg x 6 pezzi



31%
DI FRUTTA

Composta di frutta in pezzi per la farcitura e la copertura di torte e pasticceria. **Elevata percentuale di frutta** mantenendone il fresco sapore originale.



Farcifrutta

Farcifrutta è una linea di prodotti alla frutta di altissima qualità, con elevata percentuale di frutta e contenenti pezzi di frutta, alleata insostituibile dei pasticceri che ricercano l'eccellenza nel gusto e nell'aspetto dei propri dolci. Tutti i prodotti della gamma sono ideali sia per la copertura che per la farcitura, ante e post forno, di qualsiasi tipologia di dolce. I Farcifrutta, proprio per l'alta qualità che li contraddistingue, possono essere utilizzati anche nei semifreddi come bavaresi, nelle creme, nelle mousses e nei dessert. Alleati del pasticciere che desidera dare sempre un tocco di creatività alle proprie creazioni, sono inoltre flessibili e pratici nell'utilizzo, stabili in forno e in congelamento.

Braims

Perché la vostra arte esige il meglio.

Gocce e Creme

Una linea di prodotti di alta qualità per coperture e farciture. Gusto caratterizzante, eccellente morbidezza dopo la cottura, ottima lucentezza sono solo alcune delle caratteristiche che rendono possibile al pasticcere personalizzare i propri dolci con creatività, rendendoli ancora più golosi e invitanti. Sono l'ideale per i pasticceri che desiderano offrire l'alta qualità artigianale pasticceria senza rinunciare alla facilità e praticità nella preparazione.



In linea con le più moderne tendenze nutrizionali



Applicazioni a caldo



Applicazioni a freddo

Braims

Perché la vostra arte esige il meglio.

Pralin Croquant

PASTA PRALINATA
CROCCANTE CON
CIOCCOLATO

CODICE: 4925

SECCHIELLO: 4,5 Kg



Un prodotto unico per basi croccanti e farciture dal gusto insuperabile. Ideale combinazione di ingredienti: **la morbidezza del cioccolato, il gusto delle praline e il biscottato croccante.**



Gocce Fondente

CODICE: 4931

CARTONE: 10 Kg



Per la **copertura** di biscotteria, pasticceria e per ripieni in pralineria.



Cremorella

PASTA AL CACAO E
NOCCIOLE

CODICE: 4920

SECCHIELLO: 10 Kg



Per decorare e farcire a freddo, ideale anche per aromatizzare panna, creme di pasticceria, gelateria e pralineria.



Proficrem Cacao

SEMILAVORATO AL CACAO
PER PROFITEROLES

CODICE: 4958

SECCHIELLO: 10 Kg



Per copertura di profiteroles e dolci. Ideale anche in congelamento.



Brains

Viale Santa Maria della Croce, 12 - 26013 Crema (CR)
Tel. 0373 896.1 - Fax 0373 896.589 - www.brains.it

Servizio Tecnico
800-017066

Brains

Perché la vostra arte esige il meglio.

Creme vegetali la guida



Suld^Y

Wippy

Creme vegetali: le caratteristiche

Panne animali e creme vegetali: distinzioni tecniche

	CREME VEGETALI	PANNA FRESCA	PANNA UHT
Tipologia di grassi	Grassi vegetali	Grassi animali	Grassi animali
% di grassi	15 - 35 %	circa 35%	36 - 40%
Trattamento termico	UHT 135 - 145 °C	Pastorizzazione 75 - 85 °C	UHT 135 - 145 °C
Shelf life	5 - 6 mesi	1 - 3 settimane	3 - 5 mesi
Conservazione	4 - 20 °C	4 - 6 °C	4 - 10 °C

Le esigenze del pasticciere sono differenti in base alle diverse applicazioni

Farcitura

Volume di montatura
Struttura e consistenza
No sineresi
Miscelabilità
(liquidi-solidi)

Decorazione

Lucentezza
Struttura e consistenza
Colore
No sineresi
Resistenza a indurimento
Stabilità in congelamento

Nel prodotto finito

Gusto
Freschezza
Solubilità
Colore
Lucentezza

Perchè usare le creme vegetali?

Consistenza e struttura ottimali
Elevata tolleranza alle temperature
Grande lavorabilità

Le 10 regole d'oro

Qualche piccolo suggerimento pratico per ottenere il miglior risultato nell'impiego delle creme vegetali e delle panne in pasticceria.

Ottime prestazioni per risultati eccellenti!

1  Conservare i brick nel frigorifero (5-10°C) per avere il prodotto pronto all'uso.

2  Dare sempre un'occhiata alle modalità d'uso ed aree applicative riportate sulla confezione.

3  Montare i prodotti tra 5° e 8°C con bacinella fredda per ottenere le migliori prestazioni.

4  Se si usa una planetaria o sbattiuova, accertarsi che la velocità sia elevata: minimo 250 giri al minuto.

5  Evitare ogni sbalzo di temperatura al brick ancora da usare.

6  Se si aggiunge zucchero, farlo prima di montare.

7  Se si utilizza del prodotto esistente con aggiunta di nuovo prodotto fresco, che abbiano la stessa temperatura. Inoltre sbattere nuovamente il tutto prima dell'uso.

8  Ogni prodotto ha il suo tempo ideale di montatura, da circa 2 sino a un massimo di 6 minuti.

9  Se si usa un montapanna, regolare la vite di erogazione.

10  Pulire la bacinella alla fine di ogni lavorazione prima di montare di nuovo il prodotto.

Braims

Perché la vostra arte esige il meglio.

Sux



Codice: 4304

Crema da montare
zuccherata a base
di grassi vegetali,
concentrata

Applicazioni

- Farciture
- Gelati
- Semifreddi

Caratteristiche e punti di forza

- Formulazione unica
- Grande versatilità di utilizzo
- Gusto delicato simile alla panna fresca
- Migliora le prestazioni della panna

Braims

Perché la vostra arte esige il meglio.

Argomentazioni di vendita

“Da sempre uso panna animale perché il gusto della panna è inconfondibile. Tuttavia, soprattutto quando fa caldo, ho problemi in tenuta.”

Sux è la perfetta alternativa alla panna animale. Il suo gusto leggero e la **rapida solubilità al palato** lo rendono **molto simile alla panna animale**.

Inoltre, può essere utilizzato in aggiunta alla panna animale, come **miglioratore/stabilizzatore della panna stessa** (v. pagina successiva).

“Sono solito usare la crema vegetale ma vorrei qualcosa di più, senza rinunciare alla lavorabilità della crema vegetale.”

Sux è il prodotto ideale: è infatti una crema vegetale, ma **il suo gusto è molto simile a quello della panna animale**.

Grazie alla sua formulazione, permette di ottenere **prodotti finiti di altissima qualità**.

“Posso utilizzare Sux nelle preparazioni di gelateria?”

Sì, Sux è il prodotto ideale per **tutte le applicazioni di gelateria, dai semifreddi ai gelati**.

CONCORRENTI PRINCIPALI

- Panna fresca
- Panna UHT (panna Elena, panne Debic, panne KEN)
- Altre creme vegetali

CONFRONTO CON LA CONCORRENZA Caratteristiche e Prestazioni

SUX



PANNA UHT



PANNA FRESCA



TARGET

- Utilizzatori di panna animale fresca o UHT
- Utilizzatori di crema vegetale che cercano gusto e caratteristiche superiori

Sux & Panna

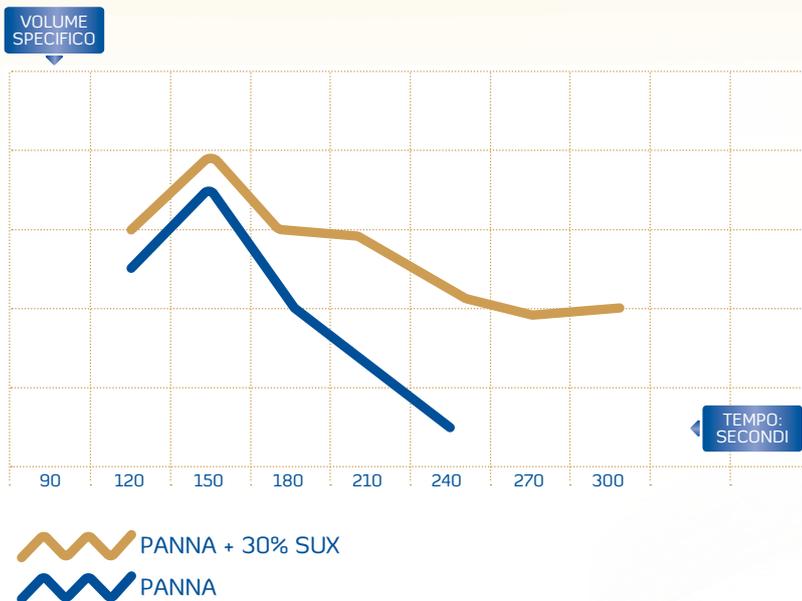
Sux è il prodotto perfetto per migliorare le prestazioni della panna animale

Grazie alla sua formulazione, conferisce alla panna ottimali consistenza e struttura che la rendono perfetta per farcire ma anche per decorare. Inoltre aumenta la tolleranza alle temperature sia in lavorazione che nel prodotto finito.

	GUSTO E SOLUBILITÀ	STRUTTURA E CONSISTENZA	MIGLIOR COSTO IN USO
Panna	★★★★	★	★★
70% Panna + 30% Sux*	★★★	★★★	★★★
70% Sux + 30% Latte	★★	★★★★	★★★★

* è possibile aggiungere sul peso totale del composto dal 10 al 40% di Sux a seconda del risultato desiderato

Sux migliora il volume e la stabilità della panna



Suldy



Codice: 4401

Crema da montare
zuccherata a base
di grassi vegetali,
pronta all'uso

Applicazioni

- Decorazione
- Farcitura
- Semifreddi

Caratteristiche e punti di forza

- Affidabilità sul
prodotto finito
- Versatilità di utilizzo

Argomentazioni di vendita

“Lavoro parecchio per le cerimonie e quindi preparo torte molto decorate, tuttavia, soprattutto con il caldo, mi preoccupa la tenuta.”

Suldy è l'ideale per la **decorazione dei dolci**, sia da solo che **in combinazione con Sux o con la panna fresca**, in quanto **garantisce una tenuta perfetta**, che si traduce in un risultato ottimale sul prodotto finito.

“Cerco un prodotto versatile, da poter usare nelle farciture e nei semifreddi.”

Suldy è il prodotto che risponde alle tue esigenze: **può essere utilizzato in farcitura**, solo o miscelato fino al 50% con panna, creme o frutta. Conferisce inoltre **consistenza e struttura ai semifreddi**.

CONCORRENTI PRINCIPALI

- Hoplà
- Vegetop Debic

CONFRONTO CON LA CONCORRENZA Caratteristiche e Prestazioni

SULDY
★★★★

HOPLÀ
★★★★

VEGETOP DEBIC
★★★

PUNTI DI FORZA DI SULDY

SULDY vs HOPLÀ

- miglior tenuta
- miglior miscelabilità

SULDY vs VEGETOP DEBIC

- miglior tenuta
- miglior volume specifico

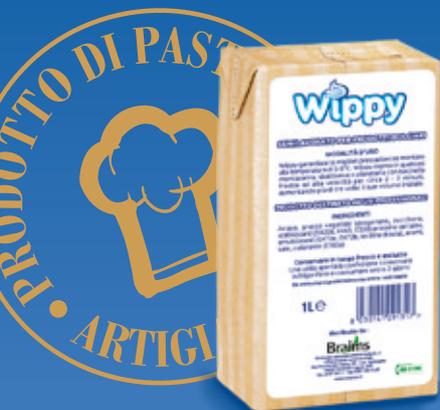
TARGET

- Utilizzatori di crema vegetale
- Chi taglia la crema vegetale con la panna animale

Braims

Perché la vostra arte esige il meglio.

Wippy



Codice: 4403

Crema da montare
zuccherata a base
di grassi vegetali,
pronta all'uso

Applicazioni

- Decorazione
- Farcitura

Caratteristiche e punti di forza

- Flessibilità e versatilità di utilizzo
- Altissima resa
- Delicatezza nel gusto

Braims

Perché la vostra arte esige il meglio.

Argomentazioni di vendita

“Cerco un prodotto che mi garantisca un'alta resa.”

Wippy, grazie alla sua **grande capacità di inglobare aria**, garantisce un **elevato sviluppo** (tra i più alti sul mercato) e, di conseguenza, **un'ottima resa**.

“Nel mio negozio propongo una grande varietà di dolci: lavoro con diversi tipi di frutta e creme. Il mio prodotto ideale è una crema vegetale estremamente tollerante, che sopporti ogni tipo di stress.”

Wippy è il prodotto che stai cercando. Garantisce **un'elevata miscelabilità** senza perdere volume e consistenza. Puoi infatti **personalizzarlo miscelandolo fino al 50% con panna**, creme pasticciare, frutta, succo, cioccolato e paste aromatizzanti **senza temere cali nelle prestazioni**.

CONCORRENTI PRINCIPALI

- Hualà
- MasterMartini

CONFRONTO CON LA CONCORRENZA Caratteristiche e Prestazioni

	HUALÀ	MASTERMARTINI
WIPPY	★★★★	★★★
★★★★	HOPLÀ	VEGETOP DEBIC
	★★★	★★

PUNTI DI FORZA DI WIPPY

WIPPY vs HUALÀ

- miglior miscelabilità
- miglior consistenza

WIPPY vs HOPLÀ

- miglior miscelabilità
- miglior consistenza

WIPPY vs MASTERMARTINI

- miglior miscelabilità
- miglior volume specifico

WIPPY vs VEGETOP DEBIC

- miglior miscelabilità
- miglior volume specifico
- miglior consistenza

TARGET

- Utilizzatori di crema vegetale
- Chi taglia la crema vegetale con la panna animale o con altri ingredienti



CODICE: 4304

CARTONE: 16 bricks da 1 lt

Suld^y

CODICE: 4401

CARTONE: 16 bricks da 1 lt

Wippy

CODICE: 4403

CARTONE: 16 bricks da 1 lt

Brains

Viale Santa Maria della Croce, 12 - 26013 Crema (CR)
Tel. 0373 896.1 - Fax 0373 896.589

Servizio Tecnico

800-017066