



**BRAUN**



**Schokobella**

**35**  
YEARS

FILLING YOUR SOUL



# Schokobella

FONTE DI ISPIRAZIONE PER I MAESTRI PASTICCHERI DAL 1988  
CON UN MONDO DI APPLICAZIONI CREATIVE E  
GUSTI SEMPRE AGGIORNATI, AD OGGI SUDDIVISI IN TRE GAMME:



## Schokobella

CLASSIC

**Schokobella Classic** rappresenta la tradizione, il gusto indimenticabile e l'alto riconoscimento attraverso le generazioni.

*Gusti disponibili:*

SCHOKOBELLA | SCHOKOBELLA EXTRAFONDATE  
SCHOKOBELLA LATTE | SCHOKOBELLA BIANCO



*Senza tempo*



## Schokobella

TREND

**Schokobella Trend** è sinonimo di creatività, modernità ed esperienza. La gamma si concentra su ripieni colorati e sfiziosi.

*Gusti disponibili:*

SCHOKOBELLA RUBY | SCHOKOBELLA MANGO  
SCHOKOBELLA PEANUT & CARAMEL



*Di tendenza*



## Schokobella

CRÉATION

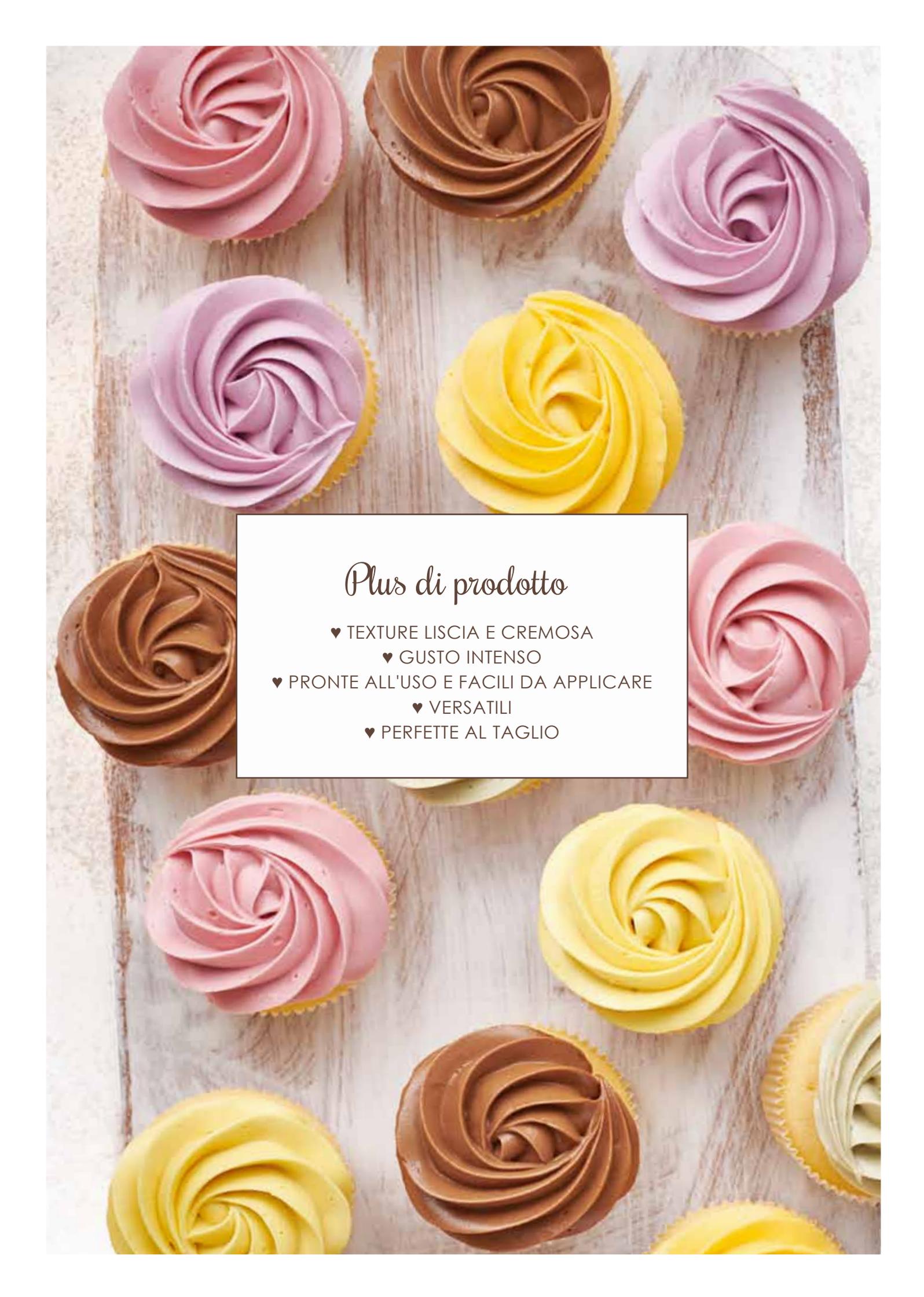
**Schokobella Creation** offre ripieni di alta qualità caratterizzati da esperienze di gusto uniche, con aromi naturali, coloranti naturali e senza olio di palma.

*Gusti disponibili:*

SCHOKOBELLA COFFEE | SCHOKOBELLA PISTACCHIO  
SCHOKOBELLA YUZU



*Premium*



## *Plus di prodotto*

- ♥ TEXTURE LISCIA E CREMOSA
- ♥ GUSTO INTENSO
- ♥ PRONTE ALL'USO E FACILI DA APPLICARE
- ♥ VERSATILI
- ♥ PERFETTE AL TAGLIO



# Schokobella

UNA LINEA DI PRODOTTI IN PASTA  
DAI COLORI ATTRATTIVI E DALL'IMPIEGO VERSATILE:

## Copertura



- SEMPLICE DA SCIogliere
- TAGLIO STABILE
- NON NECESSITA DI TEMPERAGGIO

## Farcitura



- DA USARE TAL QUALE O MONTATA
- REVERSIBILE
- NON CRISTALLIZZA

## Aroma



- PER AGGIUNGERE GUSTO A CREME/PANNA E RIPIENI DI PRALINERIA

## Decorazione



- STABILE ALLA CONGELAZIONE
- SE MONTATA, PUÒ ESSERE DISTRIBUITA CON SAC À POCHE

### Consigli golosi:

Aggiungi Kranfil's a Schokobella per una **GLASSA CRUNCHY!**

Utilizzale anche in gelateria per coperture effetto "Pinguino".

### Consigli golosi:

Per ottenere una Schokobella montata, aggiungere 10-50% di grasso, in base all'uso e al gusto desiderato.

**Nota:** l'aggiunta di grasso comporta un aumento del volume in modo proporzionale, ma diminuisce il gusto di Schokobella.

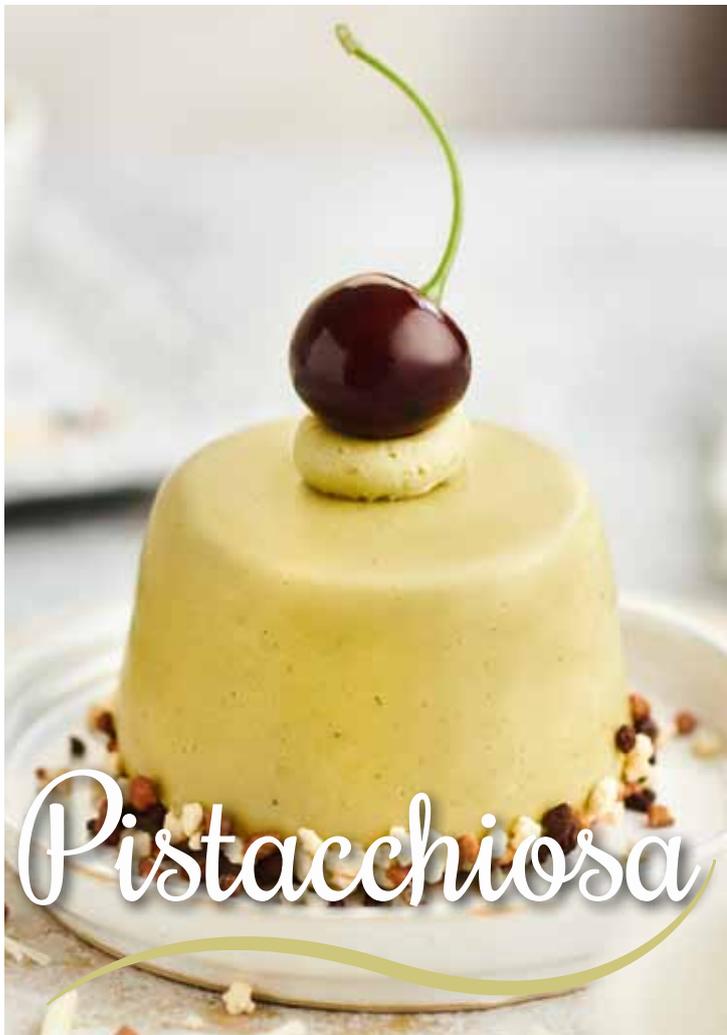
### Consigli golosi:

Per aromatizzare aggiungere circa un 10% di Schokobella, in base al risultato che si desidera ottenere.



## Perfetta con ...

Che si tratti di panna, quark, yogurt, panna acida, crema di latte o mascarpone, questi prodotti si integrano meravigliosamente in tutte le varietà di Schokobella per creazioni di pasticceria dalle delicate sfumature e consistenze.



## Pistacchiosa

### MOUSSE AL PISTACCHIO

- 180 g **ALASKA EX. NEUTRO**
- 200 g latte intero
- 1000 g panna semimontata
- 140 g **PASTA PISTACCHIO KERMAN**

Sciogliere l'Alaska Ex. Neutro nel latte. Aggiungere la pasta e incorporare alla panna semimontata. Colare la mousse nello stampo, inserire il cuore di gelée e chiudere. Abbattere.

### CUORE DI GELÉE

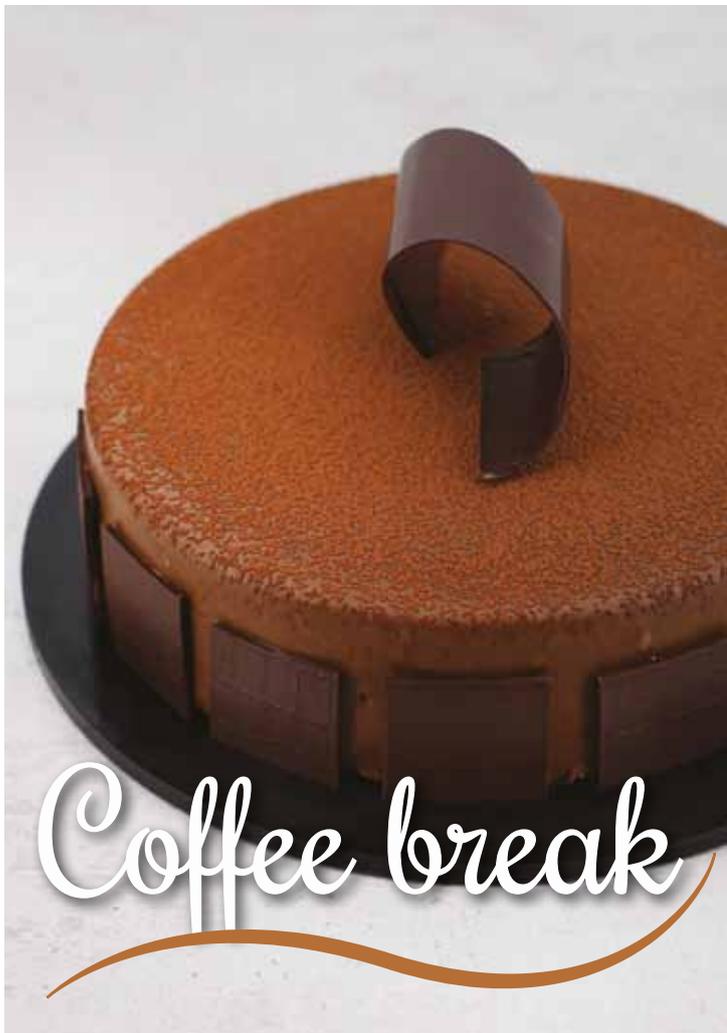
- 1000 g **FRUIT PURÉE AMARENA CAPFRUIT**
- 180 g **ALASKA EX. NEUTRO**

Scaldare Fruit Purée a circa 40°C, aggiungere l'Alaska e miscelare bene. Versare nello stampo scelto per creare il cuore della mousse e abbattere.

### GLASSA

- q.b. **SCHOKOBELLA PISTACCHIO**

Sciogliere Schokobella per qualche minuto e glassare. Decorare a piacere.



## Coffee break

### BASE SACHER

- 900 g **SACHER MIX**
- 400 g uova intere
- 65 g acqua

Montare tutti gli ingredienti per 6 minuti a forte velocità con frusta a palla, versare negli stampi e cuocere a 180°C per 45/50 minuti.

### CREMA AL BURRO GUSTO ZABAIONE

- 500 g burro
- 500 g **BIANKA**
- 100 g **PASTA ZABAIONE**

Montare per pochi minuti a forte velocità con frusta a foglia tutti gli ingredienti.

### COMPOSIZIONE

Tagliare la base sacher in tre dischi, spalmare un sottile strato di **KRANFIL'S DARK CHOCOLATE** su due dei dischi. Con un sac à poche farcire i due dischi con uno strato di crema al burro gusto zabaione e poi assemblare la torta. Ricoprire anche l'esterno con un sottilissimo strato di crema al burro e congelare. Glassare.

### GLASSA

- q.b. **SCHOKOBELLA COFFEE**

Sciogliere Schokobella per qualche minuto e glassare. Decorare a piacere.



### DONUTS

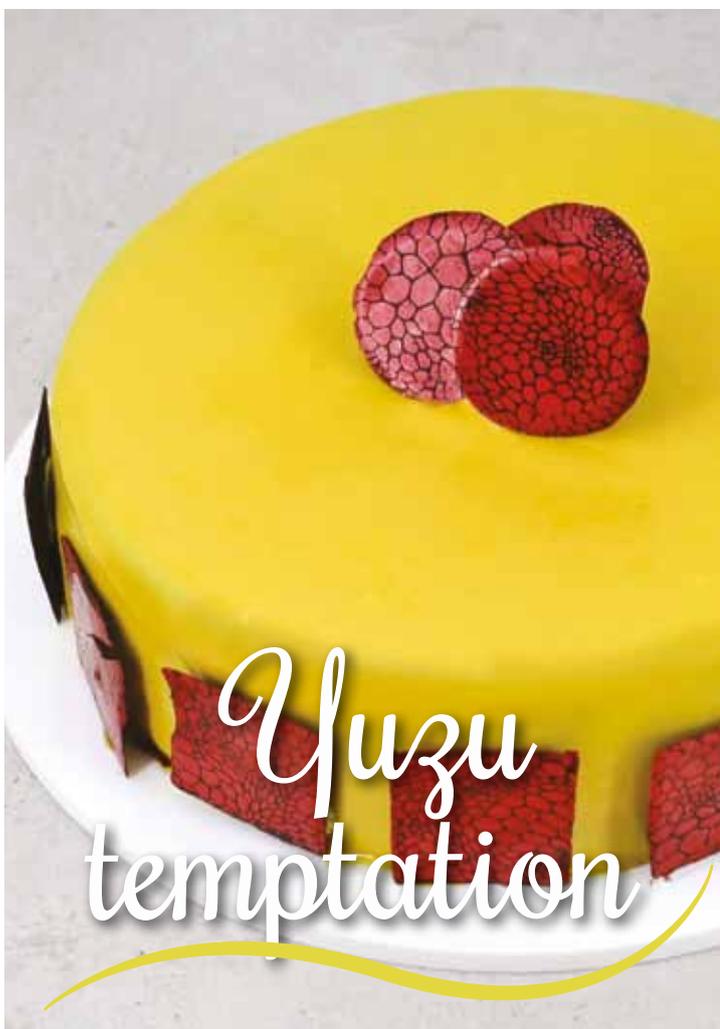
- 1000 g **NUVOLA PLUS**
- 250 g uova intere
- 350/400 g acqua
- 40/50 g lievito di birra
- 3/5 g **KOVANILL**
- 10 g **AROMA ARANCIO NATURALE**

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciar riposare per 30 minuti a temperatura ambiente. Formare i Donuts. Lasciar lievitare a 28°C per circa 90 minuti. Friggere in olio a 180°C per 10 minuti. Lasciar raffreddare.

### GLASSA

q.b. **SCHOKOBELLA MANGO**

Scaldare Schokobella a circa 40°C e glassare i donuts.



### PAN DI SPAGNA

(RICETTA PER 1 TEGLIA 60X40 CM)

- 500 g **BISQUISIT**
- 300 g uova intere
- 100 g acqua

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a palla alla massima velocità per 6 minuti. Stendere dell'altezza desiderata su una teglia con carta da forno e staccante. Cuocere a 190°C per 15-20 minuti. Ricavare un disco di diametro inferiore dello stampo scelto per le mousse.

### FARCITURA

q.b. **KRANFIL'S DARK CHOCOLATE**

Stendere uno strato leggero sul disco di pan di spagna e raffreddare in abbattitore per 2 minuti circa.

### MOUSSE AL LIMONE

- 400 g **ALASKA ROYAL LIMONE**
- 400 g acqua 20-25°C
- 1000 g panna montata

Sciogliere l'Alaska nell'acqua quindi incorporare la panna montata non zuccherata.

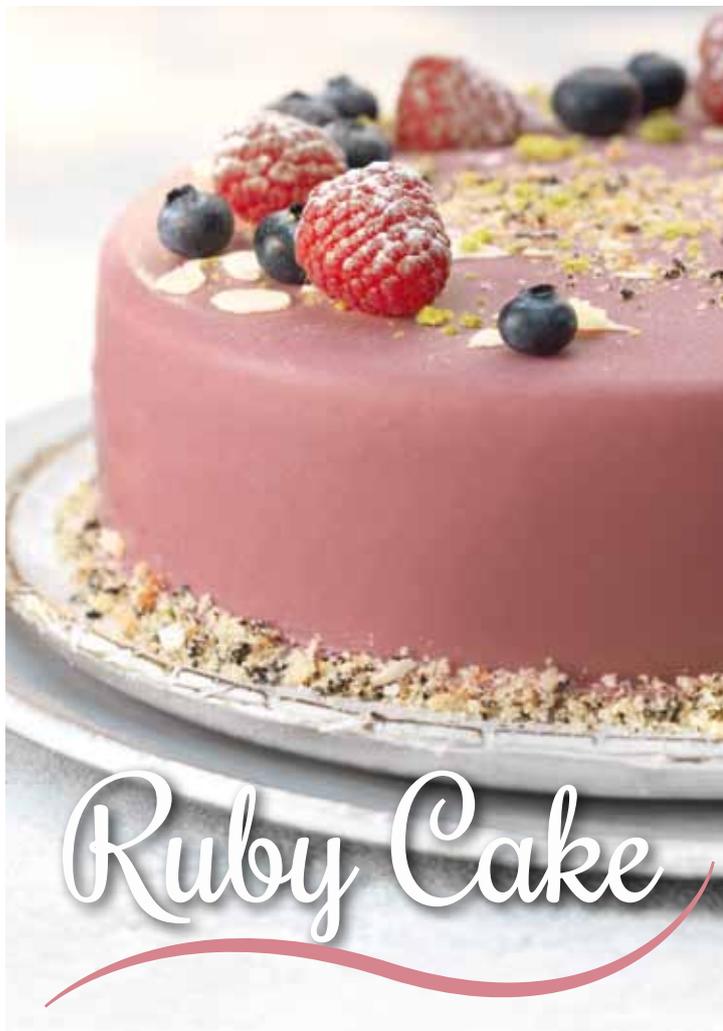
### GLASSA

q.b. **SCHOKOBELLA YUZU**

Scaldare Schokobella a circa 40°C.

### COMPOSIZIONE

Versare nello stampo la mousse. Chiudere con un disco di pan di spagna farcito con Kranfil's e abbatte. Glassare con Schokobella Yuzu. Decorare a piacere e abbatte.



# Ruby Cake

## CAKE ALLO YOGURT

1000 g **BONCAKE YOGURT**  
500 g uova intere  
100 g latte  
250 g olio

Versare tutti gli ingredienti in planetaria e montare con frusta a palla per circa 4/5 minuti a forte velocità. Versare negli stampi precedentemente unti con apposito staccante e cuocere 180° C ca. per circa 35/45 minuti (a seconda degli stampi utilizzati).

## FARCITURA

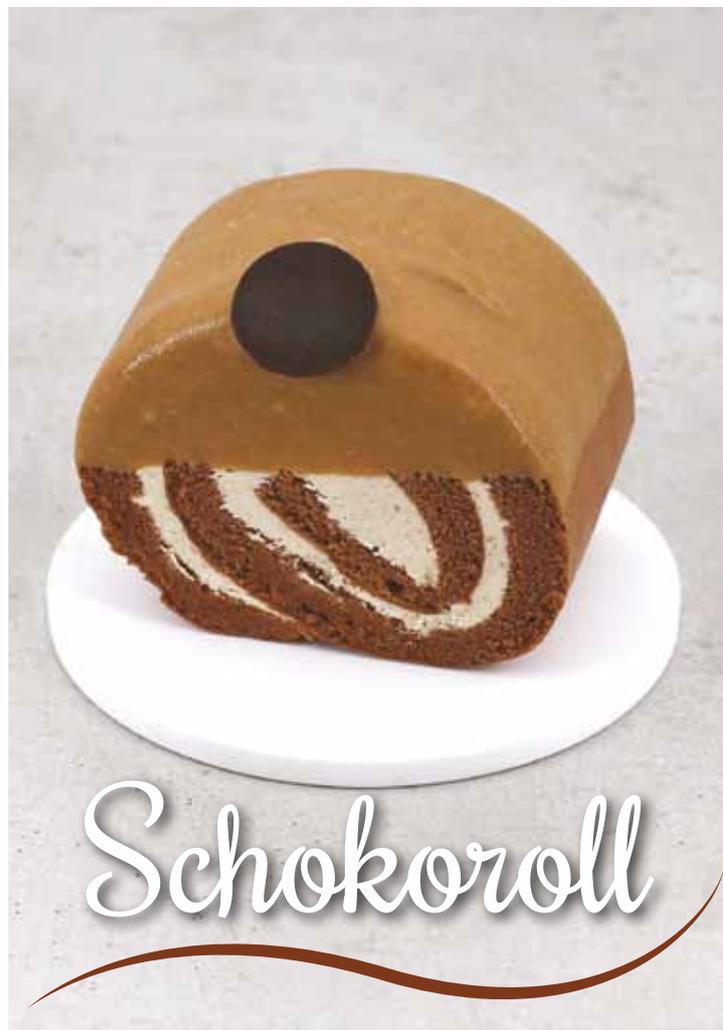
q.b. **CONFRUTTI LAMPONE**

Dividere il cake in tre strati e farcire con Confrutti.

## GLASSA

q.b. **SCHOKOBELLA RUBY**

Sciogliere Schokobella per qualche minuto e glassare. Decorare a piacere.



# Schokoroll

## BASE ROLL

1000 g **AFRICANO MIX**  
1200 g uova  
150 g zucchero a velo  
80 g **CACAO NOBLESSE**  
4 g **KOVANIL**

Montare i primi 4 ingredienti in planetaria con frusta a palla per 2/3 min. media-alta velocità. Aggiungere poi Kovanil. Stendere e cuocere a 190°C per 8-9 min. circa. Lasciar raffreddare.

## MOUSSE

1000 g panna  
150 g **ALASKA EX. NEUTRO**  
150 g acqua  
45 g **PASTA NOCCIOLA PIEMONTE IGP**

Montare la panna a parte. Sciogliere l'Alaska Ex. Neutro e la Pasta nell'acqua fino a completo scioglimento. Incorporare con una spatola la panna alla miscela fino ad ottenere una consistenza omogenea. Stendere sulla base roll, arrotolare e lasciar raffreddare prima di procedere con il taglio.

## GLASSA

q.b. **SCHOKOBELLA PEANUTS & CARAMEL**

Sciogliere Schokobella per qualche minuto e glassare. Decorare a piacere.



# Stecco mania

## TAPPETINO

- 1000 g **AFRICANO MIX**
- 1200 g uova intere
- 200 g zucchero a velo

Montare gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per 4-5 min. ca. Dressare con bocchetta piatta su fogli di carta da forno l'impasto. Cuocere in forno a 200°C per 8-10 min. ca.

## INTERNO CROCCANTE

q.b. **KRANFIL'S RED FRUITS**

Scaldare a microonde e stendere sul tappetino.

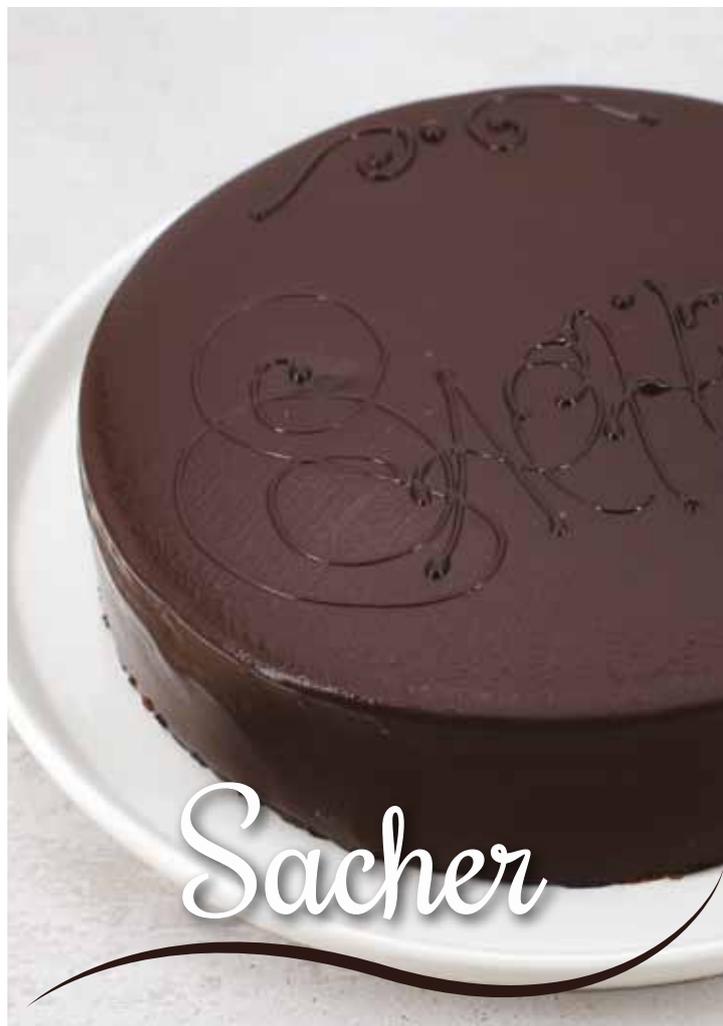
## SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA

- 500 g **SOFFICEPANNA**
- 600 g latte freddo
- 600 g panna fredda
- 100 g **PASTA VANIGLIA BOURBON MADAGASCAR**

Sciogliere Sofficepanna nel latte. Aggiungere la pasta Vaniglia Bourbon Madagascar e montare in planetaria con la panna alla massima velocità per 4/5 min. Versare nello stampo e chiudere con uno strato di tappetino.

## GLASSA

Q.B. **SCHOKOBELLA BIANCO**



# Sacher

## SACHER

(RICETTA PER 4 TORTE DA Ø 26 CM)

- 1800 g **SACHER MIX**
- 800 g uova
- 130 g acqua

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a forte velocità con frusta a palla per circa 6 minuti. Cottura 180°C per 50 minuti circa.

## FARCITURA

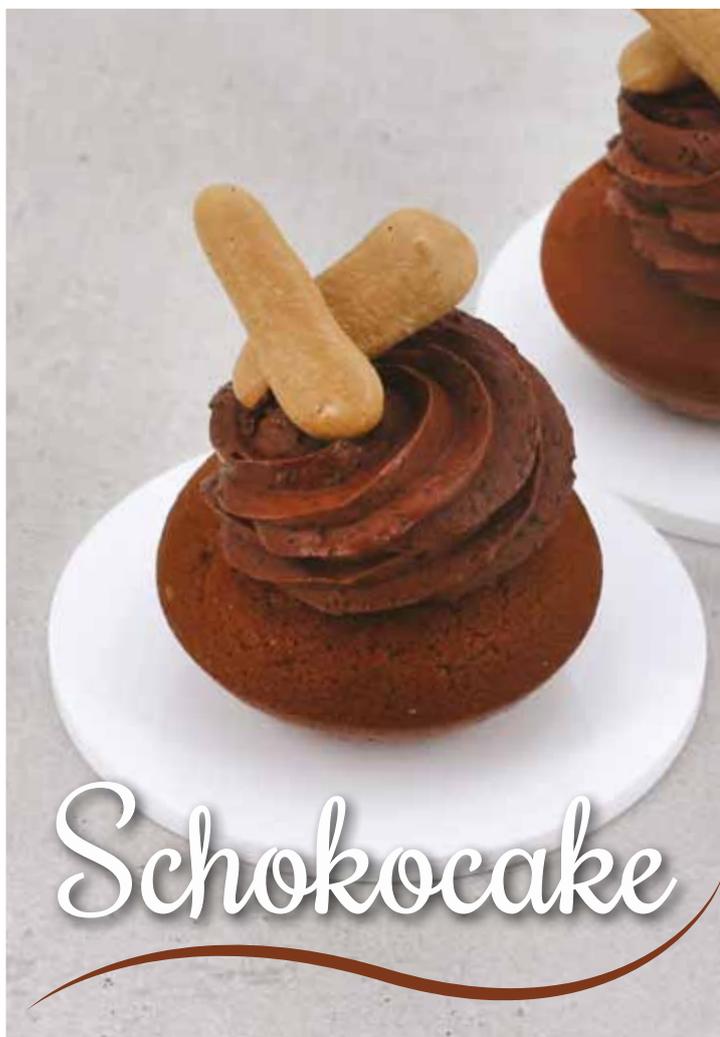
q.b. **CONFRUTTA ALBICOCCA MULTIUSO**

Dividere in due dischi la Sacher e farcire con Confrutta.

## GLASSA

q.b. **SCHOKOBELLA EXTRA FONDENTE**

Glassare la torta e abbattere.



# Schokocake

## BASE CAKE

1000 g **BONCAKE CACAO**  
300 g olio di semi  
500 g uova intere  
100 g latte

Versare tutti gli ingredienti in planetaria e montare con frusta a palla per circa 4-5 minuti a forte velocità. Versare negli stampi precedentemente unti con apposito staccante e cuocere 180° C ca. per circa 35-45 minuti.

## FROSTING

q.b. **SCHOKOBELLA**  
10% burro

Montare in planetaria Schokobella con il burro e dressare con sac à poche sul cake.  
Decorare a piacere.



# Scrigni

## PAN DI SPAGNA AL CACAO

1000 g **BISCAO**  
800 g uova  
200 g acqua

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per ca. 6-7 min. a forte velocità. Stendere l'impasto sulla teglia e cuocere a 220°C per ca. 5-6 min.

## MOUSSE CIOCCOLATO AL LATTE

500 g **GHANA SELECTION CHIPS**  
450 g panna semimontata  
50 g **ALASKA EX. NEUTRO**  
50 g latte

Disperdere l'Alaska Ex. Neutro nel latte a 40°C e unirlo alle Ghana Selection Chips precedentemente sciolte. Unire il composto alla panna semimontata e stendere 1,5 cm sulla base di Pan di Spagna al cacao. Abbattere e tagliare dei quadrati di 2x2 cm.

## GLASSA

q.b. **SCHOKOBELLA LATTE**  
q.b. granella di nocciole

Glassare la mousse al cioccolato con Schokobella Latte e granella di nocciole.

## MOUSSE CARAMEL SALÉ

80 g **PASTA CARAMEL SALÉ**  
1000 g panna semimontata  
150 g **ALASKA EX. NEUTRO**  
200 g acqua

Disperdere l'Alaska Ex. Neutro nell'acqua, unire la Pasta Caramel Salé ed infine unire il tutto alla panna semimontata. Colare negli stampi e abbattere. tagliare a cubetti per decorare.



*filling your soul*



