



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 creme di frutta ottimali per la farcitura e decorazione dei dolci, suggeriamo l'utilizzo della Linea Confrutti, adatta a svariati utilizzi in ambito pasticciere.

Caratteristiche

Confrutti Albicocca (Cod. E132.V1):

Crema per farcitura e decorazione con frutta.

- Pronta all'uso
- Aspetto cremoso
- Aroma caratteristico di Albicocca

Confrutti Ananas (Cod. E130.V1):

Crema per farcitura e decorazione con frutta.

- Pronta all'uso
- Aspetto cremoso
- Aroma caratteristico di Ananas

Confrutti Lampona (Cod. E131.V1):

Crema per farcitura e decorazione con frutta.

- Pronta all'uso
- Aspetto cremoso
- Aroma caratteristico di Lampona

Confrutti Mirtillo (Cod. E132.V1):

Crema per farcitura e decorazione con frutta.

- Pronta all'uso
- Aspetto cremoso
- Aroma caratteristico di Mirtillo

Packaging

- Imballo: Secchiello
- Peso Netto: 5 Kg
- Conservazione: In cottura non superare i 190°C. Conservare in luogo fresco e asciutto (max. 20°C), nell'imballo originale chiuso
- Shelf-Life: 12 mesi



→ **Tutta la gamma Confrutti contiene il 45% di frutta**



→ Croissant

- **Preparazione**

Q.b. di **Confrutti** (Albicocca, Ananas, Lampone o Mirtillo)
1000 g di Cre-L Plus
30/40 g di Lievito di Birra
400/420 g di Acqua
300 g di Burro o Margarina per sfoglia

- **Procedimento**

Impastare i primi tre ingredienti fino ad ottenere una massa liscia e omogenea, poi fare riposare l'impasto per circa 40' in frigorifero. Stendere l'impasto e sistemare su una metà il burro per sfoglia o la margarina non fredda. Coprire e dare due pieghe in quattro o tre pieghe a tre o come d'abitudine. Stendere la pasta e formare le pezzature. Lasciare lievitare. Mettere per 10 minuti a temperatura ambiente prima di infornare. Una volta cotti e raffreddati, farcire i croissant come d'abitudine con sacca attrezzata di beccuccio medio liscio con i Confrutti nel gusto desiderato: albicocca, ananas, lampone o mirtillo.



→ Gelatina (per inserti o decorazione)

- **Preparazione**

g 1,000 di **Confrutti**
g 0,150 di Alaska Express Neutra
g 0,100 di Acqua

- **Procedimento**

Stemperate l'Alaska con l'acqua a temperatura non inferiore ai 25°C. Incorporate i confrutti nel gusto desiderato. Colate il composto con sacca attrezzata di bocchetta media liscia nelle forme di silicone per inserti o negli stampi per gelatine. Ponete le forme in abbattitore a rassodare o in freezer. A completo indurimento, sformate e collocate nelle mousse oppure utilizzate come decorazione. La gelatina di Confrutti ottenuta può essere stoccata in frigorifero, coperta e conservata in un barattolo ermetico per 3 giorni.



→ Mousse ai Frutti

- **Preparazione**

g 0,300 di **Confrutti**
g 0,150 di Alaska Express Neutra
g 0,200 di Acqua
g 1000 di Panna montata non zuccherata

- **Procedimento**

Stemperate l'Alaska con l'acqua a temperatura non inferiore ai 25°C. Incorporate i Confrutti nel gusto desiderato. Incorporate delicatamente la panna montata dal basso verso l'alto. Foderate gli anelli con una striscia di acetato. Posizionate sul fondo uno strato di pan di Spagna fatto con Bisquisit. Colate all'interno la mousse ai frutti, posizionando a metà un secondo disco di pan di Spagna. Chiudete fino al bordo dell'anello con la mousse e ponete in abbattitore a rassodare. Decorate la sommità dell'anello con il Confrutti prescelto. Sformate e conservate in vetrina espositiva a -15°C.

→ Crostatine

- **Preparazione**

Q.b. di **Confrutti** (Albicocca, Ananas, Lampone o Mirtillo)
g 1,000 di Murbella
g 0,500 di Burro freddo 5°C
g 0,100 di Uova intere
g 0,010 di Aroma Cresco vaniglia

- **Procedimento**

Impastate in planetaria attrezzata con gancio tutti gli ingredienti (tranne Confrutti) ottenendo un impasto omogeneo. Stendete la pasta frolla ottenuta con l'ausilio di un mattarello o con la sfogliatrice, ad uno spessore di 3 mm. Foderate le tortiere nelle forme prescelte, precedentemente unte con Formstac. Colate un quantitativo modesto di Confrutti (albicocca, ananas, lampone o mirtillo). Cuocete a 185°C per 25-40 min. in base alla pezzatura. Una volta raffreddate, gelatinate con Braungel Spray Neutro e decorate con frutta fresca.

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