



## 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 istantanee a freddo, suggeriamo di produrre una crema dall'ottima corposità, che garantisce un risultato costante, stabile e con una buona resistenza alla cottura in forno prima e dopo la congelazione.

## Caratteristiche

### KLK (Cod. R012.V1):

#### Preparato in polvere per dessert di latte a freddo.

- Preparato pronto per creme a freddo, con la semplice aggiunta di latte o acqua
- Per farciture, torte di frutta (con liquore maraschino)
- Per dolci da forno, crostate, fagottini, sfoglia alla crema
- Per creme da congelare e chantilly, bavaresi in combinazione con la panna
- Per salse di crema da versare
- Crema resistente alla congelazione
- Facile e veloce preparazione
- Aromatizzabile con la linea delle Paste Cresco

### KS (Cod. R013.V1):

#### Budino di crema istantanea.

- Preparato pronto per creme a freddo, con la semplice aggiunta di latte o acqua
- Per farciture, torte di frutta (con liquore maraschino)
- Per dolci da forno, crostate, fagottini, sfoglia alla crema
- Per creme da congelare e chantilly, bavaresi in combinazione con la panna
- Per salse di crema da versare
- Crema resistente alla cottura in forno, mantiene la forma anche nella cottura in forno
- Crema resistente alla congelazione, mantiene la consistenza cremosa anche dopo la scongelazione
- Molto pratica e veloce nella preparazione
- Farciture al maraschino, al marsala, ecc... Per torte di frutta a più lunga conservazione
- Crema dal gusto delicato e pulito.
- Aromatizzabile con la linea delle Paste Cresco

### KI Artigianale (Cod. R060.V1):

#### Preparato completo in polvere per crema dessert di latte a freddo.

- Ottima tal quale, più ricca e corposa con aggiunta di latte.
- Può essere personalizzata con: limone, vaniglia, cacao, caffè, panna montata, chantilly, ecc...
- Preparazione a freddo con aggiunta di sola acqua o latte.
- Adatta alla cottura in forno.
- Stabile alla congelazione.
- Aromatizzabile con la linea delle Paste Cresco

### Crem (Cod. P070.03):

#### Preparato completo in polvere per crema dessert di latte a freddo.

- Per farciture, torte alla frutta
- Per dolci da forno, crostate, fagottini, sfoglia alla crema
- Per creme da congelare e chantilly, bavaresi in combinazione con la panna
- Per salse di crema da versare
- Crema resistente alla cottura in forno e alla congelazione
- Facile e veloce preparazione
- Aromatizzabile con la linea delle Paste Cresco

## Ricetta Base

- Preparazione con Acqua  
g 0,400 di KLK | KS | KI Artigianale | Crem  
g 1,000 di Acqua
- Preparazione con Latte  
g 0,350 di KLK | KS | KI Artigianale | Crem  
g 1,000 di Latte

### • Procedimento

Sbattere per 2 minuti con frusta a palla in planetaria a forte velocità.

**N.B.:** Il dosaggio può variare in funzione della consistenza desiderata.

## Packaging

- Imballo: Sacco
- Peso Netto: 10 Kg | Peso Netto KS: 25 Kg
- Conservazione: Conservare nell'imballo originale chiuso, in luogo asciutto, a max. 20°C.
- Shelf-Life: 12 mesi (in luogo asciutto, a massimo 20°C, nell'imballo originale sigillato)



## → Crema Chantilly

Per 1900g di Crema

- **Preparazione**  
g 0,400 di **KLK** | **KS** | **KI Artigianale** | **Crem**  
g 1,000 di Latte

- **Procedimento**  
Mescolare con frusta a mano energicamente o in planetaria con frusta a palla a forte velocità per 2 minuti gli ingredienti fino ad ottenere la crema.

- **Aggiungi**  
g 0,500 di Panna Montata non zuccherata

Amalgamare dal basso verso l'alto la panna montata. Una volta ottenuta la Crema Chantilly utilizzarla per farcire il dolce desiderato. La crema ottenuta non smonta.



## → Tranci alla Ricotta

Per n. 1 teglia 40x60 cm

- **Preparazione**  
g 0,600 di **KS** | **KI Artigianale** | **Crem**  
g 1,500 di Acqua

- **Procedimento**  
Mescolare con frusta a mano energicamente o in planetaria con frusta a palla a forte velocità per 2 minuti gli ingredienti fino ad ottenere la crema.

- **Aggiungi**  
g 1,400 di Ricotta  
g 0,150 di Zucchero  
g 0,080 di Kobi  
g 0,100 di Uova intere

Aggiungere alla crema e mescolare. Foderare la teglia di pastafrolla. Portare a metà cottura. Spalmare un sottile strato di marmellata. Far aderire un leggero strato di pandispagna. Inzuppare leggermente. Versare il ripieno e spolverare con zucchero semolato. Cuocere a 200°C per ca. 35 minuti.

## → Crema Fritta

Per n. 1 teglia 30x40 cm

- **Preparazione**  
g 0,400 di **Crem**  
g 1,000 di Acqua

- **Procedimento**  
Mescolare con frusta a mano energicamente o in planetaria con frusta a palla a forte velocità per 2 minuti gli ingredienti fino ad ottenere la crema. Stendere la crema ottenuta in una teglia 30x40 cm e lasciare raffreddare a +5°C per ca. 1 ora. In seguito porzionare il composto, spennellare il tutto con uovo e cospargere con pangrattato. Friggere a 180°C fino a completa doratura.



## → Torta della Nonna

Per n. 3 torte Ø 18 cm, h 4 cm

- **Preparazione**  
g 0,400 di **KS** | **KI Artigianale** | **Crem**  
g 1,000 di Acqua o Latte

- **Procedimento**  
Mescolare con frusta a mano energicamente o in planetaria con frusta a palla a forte velocità per 2 minuti gli ingredienti fino ad ottenere la crema.

Su un disco di pastafrolla semicotta spalmare un po' di crema. Mettere un disco di pandispagna ed inzuppare. Sopra il pandispagna spalmare abbondante crema fino a formare una semisfera. Ricoprire con uno strato di pastafrolla e richiudere sui bordi. Pennellare con uovo, decorare con scaglie o filetti di mandorla, spolverare con zucchero a velo e cuocere a 200/220°C per ca. 15/20 minuti.

## → Torta di Frutta

Per 1400g di Crema

- **Preparazione**  
g 0,400 di **KLK** | **KS** | **KI Artigianale** | **Crem**  
g 0,800 di Acqua  
g 0,200 di Bagna al Maraschino 20° alcolici

- **Procedimento**  
Mescolare con frusta a mano energicamente o in planetaria con frusta a palla a forte velocità per 2 minuti gli ingredienti fino ad ottenere la crema.

Utilizzare la crema come farcitura per i dolci alla frutta. Al posto del liquore al Maraschino è possibile utilizzare altri liquori o bagne alcoliche come Marsala, Kirsch, ecc. ottenendo anche una migliore conservazione.



## → Bavarese

Per n. 6 anelli Ø 18 cm

- **Preparazione**  
g 0,400 di **KLK** | **KS** | **KI Artigianale** | **Crem**  
g 0,150 di Alaska Express Neutra

- **Procedimento**  
Mescolare gli ingredienti a secco.

- **Aggiungi**  
g 1,000 di Acqua

Aggiungere e mescolare il tutto.

- **Aggiungi**  
g 0,200 di Pasta Aromatica (Nocciola, Cioccolato, ecc.)  
g 1,500 di Panna Montata

Insaporire con la Pasta prescelta ed incorporare infine la Panna Montata.

La crema di Bavarese ottenuta non smonta. Si può utilizzare per farcire bignè, millefoglie, ecc. Ideale per farcire dolci da congelare.



## → Bavarese ai Marroni

Per n. 6 anelli Ø 18 cm

- **Preparazione**  
g 0,400 di **KLK** | **KS** | **KI Artigianale** | **Crem**  
g 0,150 di Alaska Express Neutra

- **Procedimento**  
Mescolare gli ingredienti a secco.

- **Aggiungi**  
g 1,000 di Acqua

Aggiungere e mescolare il tutto.

- **Aggiungi**  
g 0,200 di Pasta Castagna di Montemarano  
g 1,500 di Panna Montata  
g 0,400 di Rottami di Marroni Cresco

Insaporire con la pasta castagna ed incorporare infine la Panna Montata. Una volta creata la Bavarese mescolare insieme ai Rottami precedentemente sgocciolati.

La crema Bavarese ottenuta non smonta. Si può utilizzare per farcire bignè, millefoglie, ecc. Ideale per farcire dolci da congelare.