



KRANFIL'S

Ripieni croccanti

Farcitura ricca di croccanti pailleté feuilletine per impreziosire i tuoi dolci!
Stabile al taglio e al cucchiaio in un range di temperatura da +4°C a -15°C

CON KRANFIL'S PUOI:

- ▶ Riempire truffles e praline
- ▶ Usarlo come farcitura per aggiungere una nota croccante a tutti i tuoi Dessert (Torte, Semifreddi, Monoporzioni etc.)

GUSTI DISPONIBILI:

- ▶ KRANFIL'S BIANCO
- ▶ KRANFIL'S CIOCCOLATO
- ▶ KRANFIL'S CAMEL
- ▶ KRANFIL'S PISTACCHIO
- ▶ KRANFIL'S PASSIONFRUIT MANGO
- ▶ KRANFIL'S RED FRUIT



SENZA OLIO DI PALMA
SENZA CONSERVANTI
SOLO INGREDIENTI DI PRIMA QUALITÀ
CON IL 20% DI PAILLETÉ FEUILLETINE

MACARONS

CRUNCHY MACARONS RED

CRUNCHY MACARONS YELLOW



1000g MACARONS
160g acqua
20g COLORANTE ROSSO IDROSOLUBILE

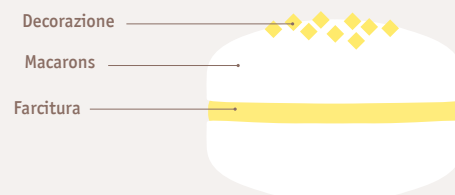
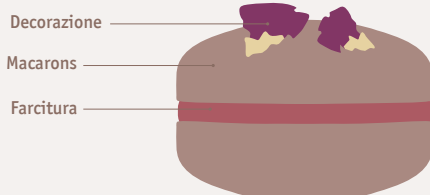
FARCITURA
400g KRANFIL'S RED FRUITS
200g burro morbido
▶ Sciogliere il Kranfil's in microonde e mescolare

1000g MACARONS
160g acqua

FARCITURA
400g KRANFIL'S PASSIONFRUIT MANGO
200g burro morbido
▶ Mescolare

MONTAGGIO DEL DOLCE:

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a farfalla per 5 min. a media velocità. Colare con sac a poche con bocchetta liscia N.10 su teglie silpat. Lasciar riposare all'aria per minimo 1 ora. Cuocere a 110°C per 10-15 min. a valvola aperta.



CROSTATINE

CROSTATINE CREMOSE



PASTA FROLLA:

1000g MURBELLA
300/400g burro
100g uova

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a farfalla per 4-5 min. Stendere ad un'altezza di 2,5 mm ca. Porre negli stampi e cuocere a 180°C ca. per 10-15 min. a valvola aperta.

INSERTI:

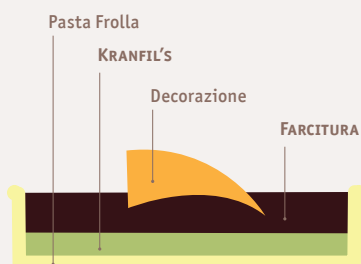
KRANFIL'S CIOCCOLATO
KRANFIL'S CIOCCOLATO BIANCO
KRANFIL'S PISTACCHIO

FARCITURA:

NUGLASA
NUGOTIN
SCHOKOBELLA EXTRA FONDENTE

MONTAGGIO DEL DOLCE:

Colare e sciogliere il Kranfil's sulla base della crostatina, una volta raffreddato sciogliere le creme anidre e colarle sullo strato di Kranfil's. Decorare a piacere.



TRY
OUT

VARIAZIONE:

- Per ottenere una crostatina dal sapore più fresco prova a sostituire Nuglase e Nugotin con Mix Panna Cotta abbinato a FRUTTIFINE FRUTTI DI BOSCO Plus oppure CREME BRULE' con Topping Caramello.

CUPOLE LEMON CARAMEL



BASE QUINOA

1000g **BONCAKE QUINOA GLUTEN FREE**

350g Burro morbido o Margarina

500g Uova intere

100g Latte intero

- ▶ Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per circa 4-5 min. a forte velocità. Versare negli stampi precedentemente unti con Formstac e cuocere 180°C ca. per 35-45 min.

FARCITURA

Q.b **KRANFIL'S PASSIONFRUIT MANGO**

- ▶ Sciogliere in microonde e colare nello stampo da inserto

MOUSSE AL LIMONE

200g **ALASKA-EXPRESS LIMONE**

250g Acqua

1000g Panna

- ▶ Stemperare Alaska Express Limone nell'acqua, e montare in planetaria con la panna fino al 60/70%. Colare negli stampi e abbattere.

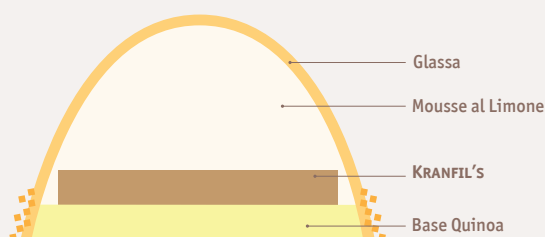
GLASSA

MIRUAR BIANCO

**COLORANTE GIALLO UOVO IDROSOLUBILE E
COLORANTE ROSSO IDROSOLUBILE**

- ▶ Sciogliere Miruar Bianco in microonde e miscelare con i coloranti idrosolubili.

MONTAGGIO DEL DOLCE:



CHEESECAKE

CHEESECAKE AL CARMELLO CROCCANTE



BASE AL CACAO

1000g BONCAKE CACAO
300g Olio di semi
500g Uova intere
100g Latte

- ▶ Miscelare gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per 5-6 min a media velocità. Cuocere a 170°C per 30-35 min. ca.

INSERTO

Q.b. KRANFIL'S CARAMEL

- ▶ Sciogliere in microonde e colare nello stampo da inserto e abbattere.

CHEESECAKE

500g CHEESEQUICK
50-150g Zucchero
500g Acqua
850g Formaggio Cremoso

- ▶ Mescolare Cheesquick con lo zucchero e sciogliere in acqua tiepida (45°C). Aggiungere il formaggio cremoso e montare in planetaria con frusta a palla ad alta velocità per ca. 3 min.

CHEESECAKE CROCCANTE AI FRUTTI ROSSI



BASE AL CACAO

1000g BONCAKE CACAO
300g Olio di semi
500g Uova intere
100g Latte

- ▶ Miscelare gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per 5-6 min a media velocità. Cuocere a 170°C per 30-35 min. ca.

INSERTO

Q.b. KRANFIL'S RED FRUIT

- ▶ Sciogliere in microonde e colare nello stampo da inserto e abbattere.

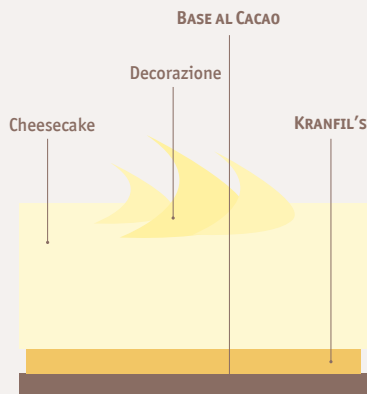
CHEESECAKE

500g CHEESEQUICK
50-150g Zucchero
500g Acqua
850g Formaggio Cremoso

- ▶ Mescolare Cheesquick con lo zucchero e sciogliere in acqua tiepida (45°C). Aggiungere il formaggio cremoso e montare in planetaria con frusta a palla ad alta velocità per ca. 3 min.

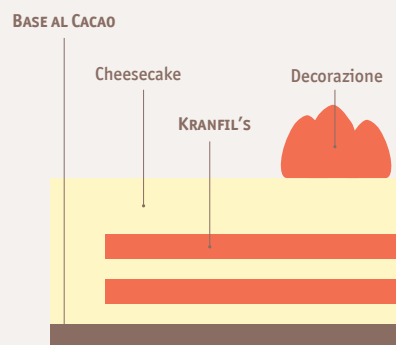
MONTAGGIO DEL DOLCE:

Versare il composto Cheesecake nello stampo, inserire il Kranfil's e chiudere con un disco di Boncake Cacao. Abbattere, sformare e decorare a piacere.



MONTAGGIO DEL DOLCE:

Versare il composto Cheesecake nello stampo, alternandolo con due inserti di Kranfil's. Infine chiudere con un disco di Boncake Cacao. Abbattere, sformare e decorare a piacere.



MONOPORZIONE GOCCE&CRUCHY



BASE PAN DI SPAGNA

1000g **BISQUISIT**
650g Uova intere
250g Acqua

- ▶ Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per circa 4-5 min. a forte velocità. Stendere su teglia con carta da forno e cuocere 200°C ca. per 5-10 min.

INSERTO KRANFIL'S

q.b. **KRANFIL'S PASSIONFRUIT MANGO**

- ▶ Sciogliere in microonde e colare nello stampo da inserto

INSERTO GELÉE

350/400 g **ALASKA EXP. NEUTRO**
1000 g **CONFRUTTI NATUR LAMPONE/PASSION FRUIT**

- ▶ Stemperare Alaska Exp. Neutra nel Confrutti Natur precedentemente riscaldato a 35-40°C.

MOUSSE YOGURT

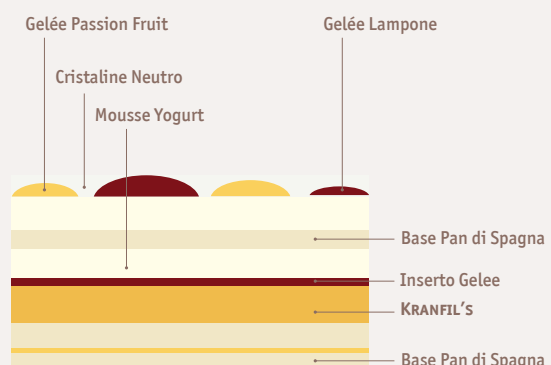
250g **ALASKA EXPRESS YOGURT**
500g acqua (35/40°C)
500g panna fresca (4°C)

- ▶ Stemperare Alaska Express Yogurt nell'acqua, e montare in planetaria.

MONTAGGIO DEL DOLCE:

Usare come base uno strato di Pan di Spagna. Porre l'inserto di Kranfil's, lasciare raffreddare. Colare la gelee ai lamponi, lasciare raffreddare per 5 minuti. Colare la mousse allo yogurt, lasciare raffreddare per 5 minuti. Porre lo strato di pan di spagna ed infine colare l'ultimo strato di mousse allo yogurt.

Per la decorazione glassare con **CRISTALINE NEUTRO** e con sac a poche creare delle gocce di gelee lampone e passion fruit.



**USALO COME RIPIENO PER I TUOI TARTUFI
E LE TUE CREAZIONI DI CIOCCOLATERIA**



IDEA SFIZIOSA: I LOLLIPOP



LA MERINGA:

30 g **OVOSIL**
250 g acqua
500 g zucchero
Q.b. cocco rapè

► Montare l'Ovosil con l'acqua aggiungendo piano lo zucchero, incorporare il cocco. Colare con sacca attrezzata di bocchetta liscia e cuocere a 110°C per 6 ore, oppure in forno statico cuocere per 1 ora e lasciare riposare nel forno tutta notte.

MONTAGGIO DEL DOLCE:

Sciogliere il Kranfil's in microonde e porlo tra i due dischi di meringa. Far raffreddare e glassare nel cioccolato fondente.

PRODOTTI UTILIZZATI

PRODOTTO	DESCRIZIONE	PACKAGING
MACARONS	Preparato in polvere per Macarons	1 kg x 5 sacchetti
COLORANTI CRESCO IDROSOLUBILI VARI COLORI	Coloranti alimentari per prodotti di pasticceria COLORI DISPONIBILI: Giallo Limone - Blu - Giallo Uovo - Rosso - Verde	0,2 lt bottiglietta
MURBELLA	Preparato completo in polvere per Frolla, ottimale per la preparazione di pasta frolla di ogni genere stampata e montata. Non richiede il riposo dell'impasto in frigorifero. Congelabile.	15 kg x 1 sacco
NUGLASA	Preparato in pani per copertura e glassatura gusto nocciola, con 18% di nocciole	10 kg (4 x 2,5 kg) cartone
NUGOTIN	Preparato in pasta per glassatura, farcitura e copertura gusto nocciola cacao	10 kg (4 x 2,5 kg) cartone
SCHOKOBELLA VARI GUSTI	Preparato per glassatura, copertura e farcitura. GUSTI DISPONIBILI: Schokobella - Schokobella Extra Fondente - Schokobella Latte - Schokobella Ciocc. Bianco	6 kg x 1 confezione
MARGHERITA	Preparato per la realizzazione di dolci da forno fragranti e duraturi nel tempo, realizzabili con facilità. Qualità costante grazie alle materie prime di I ^a scelta. Mantiene la fragranza per molto tempo dopo la cottura. Aromatizzabile con paste grasse, zuccherine o fasi aromatiche. Congelabile.	15 kg x 1 sacco
ALASKA-EXPRESS VARI GUSTI	Preparato completo per Mousse GUSTI DISPONIBILI: Alaska Limone Express - Alaska Cioccolato Express - Alaska Fragola Express - Alaska Yogurt Express	1 kg x 5 confezione
MIRUAR VARI GUSTI	Glassa lucida per semifreddi GUSTI DISPONIBILI: Miruar Bianco - Miruar Cioccolato - Miruar Pistacchio	3 kg x 1 mastello
BONCAKE CACAO	Preparato in polvere per cakes e dolci da forno al cacao	5 kg x 1 cartone
CHEESEQUICK	Preparato in polvere per American Cheesecake	5 kg x 1 confezione
BISQUISIT	Preparato in polvere per Pan di Spagna	15 kg x 1 confezione
ALASKA EXP. NEUTRO	Stabiliz. a freddo per panna e semifreddi	1 kg x 5 confezione
CONFRUTTI NATUR VARI GUSTI	Puree con 90% di frutta in confezione asettica GUSTI DISPONIBILI: Albicocca - Amarena - Ananas - Banana - Fragola - Lampone - Mandarino - Mango - Maracuja-Passion Fruit - Pera Williams - Pesca Bianca - Limone - Frutti Rossi	3 kg x 2 confezione
CRISTALINE NEUTRO	Lucidante in gel pronto all'impiego per guarnizioni a specchio e per la frutta	4 kg x 1 mastello
OVOSIL	Preparato in polvere per spumiglie, meringhe, ecc.	3 kg (5 x 600g) cartone