



# Ricettario Kranfil's

idee croccanti in pasticceria!

# Come utilizzare Kranfil's?



## INSERTO/STRATO CROCCANTE SULLA BASE

Sciogliere (se necessario) il kranfil's e stenderlo sulla base, oppure colarlo in uno stampo da inserto.

## FARCITURA PER CROSTATINE

### 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.

### FARCITURA

Kranfil's Cioccolato - Nuglasa  
Kranfil's Caramello - Nugotin  
Kranfil's Bianco - Schokobella Extra Fondente

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



## TAVOLETTE CROCCANTI

### CIOCCOLATO FONDENTE:

1000g Ivory Coast chip  
150g Kranfil's Cioccolato  
250g nocciole intere

### CIOCCOLATO BIANCO 1:

1000g Schok Weiss chips  
150g Kranfil's Pistacchio  
250g pistacchi interi

### CIOCCOLATO BIANCO 2:

1000g Schok Weiss Chips  
150g Kranfil's Red Fruits  
q.b pepe rosa

### CIOCCOLATO AL LATTE:

1000g Ghana Selection Chips  
150g Kranfil's Caramel  
250g Mandorle intere

Sciogliere le chips di cioccolato a 40°C ca., inglobare il Kranfil's, mescolare e temperare a 28°C. Versare la massa nello stampo e decorare con frutta secca.

## GLASSA CROCCANTE PER SEMIFREDDI -16°C

300g Kranfil's Bianco  
700g Schokobella Bianco  
q.b. Cocco rapé

Sciogliere tutti gli ingredienti a 37/40°C e poi glassare il semifreddo. Decorare con Cocco.



# TARTELETTA AL PISTACCHIO

## PASTA FROLLA

1000g Murbella  
300/400g burro  
100g uova  
q.b **Bienex**

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. Sfornare e spolverare subito con il Bienex. Ripassare in forno altri 2 min. a 200°C

## INTERNO CROCCANTE

q.b. **Kranfil's Pistacchio**

Scaldare e spalmare sulla base della tartelletta.

## INTERNO MORBIDO

anello di Pan di Spagna

q.b **Spalmella Pistacchio**

Porre l'anello di p.d.s sulla base del Kranfil's Pistacchio e al centro dressare la Spalmella Pistacchio.

## MOUSSE AL PISTACCHIO

150g **Alaska Ex Neutro**  
200g acqua  
130g **Pasta Pistacchio Kerman**  
1000g panna montata

Disperdere l'Alaska Ex. Neutro nell'acqua, unire la Pasta Pistacchio Kerman ed infine amalgamare il tutto alla panna montata. Formare degli spuntoni sulla tartelletta, capovolgere su uno strato di acetato e abbattere. Decorare a piacere.



# TRUFFLE

## TRUFFLE RICETTA 1

300g **Kranfil's Passion Fruit Mango**  
1500g **Schok Weiss chips**  
800g panna liquida 85°C  
25g alcol

Porre in una caraffa il cioccolato bianco e il kranfil's e versarvi sopra la panna a 85°C. Mescolare bene e infine aggiungere l'alcol. Lasciar raffreddare in frigorifero e poi formare le palline e passarle nel cocco.  
Temperatura di stoccaggio: +10°C

## TRUFFLE RICETTA 2

500g **Kranfil's Pistacchio**  
500g **Schokobella Bianco**

Montare in planetaria tutti gli ingredienti, dressare a sac à poche con bocchetta tonda diametro 16, raffreddare e poi formare delle palline e passarle nella granella di pistacchi  
Temperatura di stoccaggio: +15/20°C

# CREME SPALMABILI CROCCANTI

500g **Kranfil's Pistacchio** + 500g **Spalmella Pistacchio**  
500g **Kranfil's Cioccolato (o Caramello)** + 500g **Braunfil's Plus**  
500g **Kranfil's Passionfruit Mango** + 500g **Cottocrem Cioccolato**  
500g **Kranfil's Caramel Cookie & Almond** + 500g **Cottocrem Cioccolato**

Miscelare i due ingredienti e confezionare.  
Conservare il luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore.



