



Frutta Realistica
Straordinariamente buona!

Ar
ANGELO RUGGIERO

Un trend Virale

Quando l'estetica ridefinisce i canoni

Da non confondere con la Frutta Martorana, la Frutta Realistica ha origini più recenti, resa famosa dai maestri della pasticceria francese e diventata subito un trend virale nei canali social di tutto il mondo.

Un'estetica impeccabile e un ripieno morbido da gustare fino all'ultimo grammo.

Sottili gusci croccanti e colorati prendono forma in appositi stampi a tema, per ospitare irresistibili masse di bavarese dal cuore morbido tutto da personalizzare.



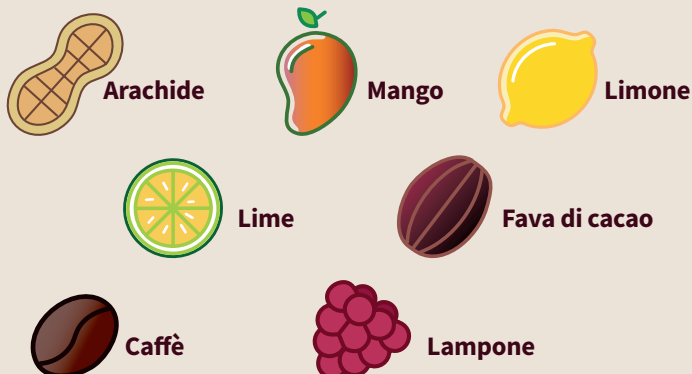
Ricetta Base Bavarese

- 1000 g panna
- 500 g acqua
- 300 g **BAVARESE**
- * **PASTA AROMATIZZANTE Cresco Italia**

* per la grammatura consultare la ricetta specifica del frutto da realizzare

► Versare il preparato nell'acqua fredda (4°C) mescolata alla panna fredda (4°C) e alla pasta. Montare in planetaria o con frusta elettrica alla massima velocità per 3 - 4 minuti.

Quali soggetti troverai:



Lime realistico



BAVARESE

..... 1000 g bavarese (**Vedi ricetta a pagina 2**)
..... 50 g **PASTA VANIGLIA CLASSICA**
..... q.b. zest lime

INSERTO

..... 500 g **FRUCHTI-TOP MELA**
..... 150 g **MOJITO DUE (Cresco Italia)**

GLASSA

..... q.b. **MACAO NEUTRO**

*temperatura massima di glassaggio 26-28°C

BURRO DI CACAO SPRAY

..... q.b. burro di cacao spray verde
..... q.b. burro di cacao spray giallo

FINITURA EFFETTO BAGNATO

..... q.b. **FRUTGEL SPRAY (Cresco Italia)**

MONTAGGIO

Preparare la bavarese unendo gli ingredienti indicati e riempire a metà lo stampo. Preparare l'inserto mescolando gli ingredienti indicati e ponendoli in una sac à poche per procedere con la farcitura. Chiudere con la bavarese e abbattere.

Glassare il frutto con Macao, precedentemente sciolto al microonde. Una volta rappreso, spruzzare con il burro di cacao verde. Spruzzare qualche piccola zona con il giallo per renderlo ancor più realistico.

Per ottenere un effetto bagnato, ultimare con uno spruzzo di Frutgel Spray.

Limone realistico



BAVARESE

..... 1000 g bavarese (**Vedi ricetta a pagina 2**)
..... 60 g **PASTA CREMA PASTICCERA**
..... q.b. zest limone

INSERTO

..... 500 g **VARIEGÒ FRAGOLA**
..... 100 g fragole fresche a cubetti

GLASSA

..... q.b. **MACAO NEUTRO**
..... q.b. colorante liposolubile giallo

*temperatura massima di glassaggio 26-28°C

BURRO DI CACAO SPRAY

..... q.b. burro di cacao spray giallo

FINITURA EFFETTO BAGNATO

..... q.b. **FRUTGEL SPRAY (Cresco Italia)**

MONTAGGIO

Preparare la bavarese unendo gli ingredienti indicati e riempire a metà lo stampo. Preparare l'inserto mescolando gli ingredienti indicati e ponendoli in una sac à poche per procedere con la farcitura. Chiudere con la bavarese e abbattere.

Glassare il frutto con Macao colorato, precedentemente sciolto al microonde. Una volta rappreso, spruzzare con il burro di cacao giallo per renderlo ancor più realistico.

Per ottenere un effetto bagnato, ultimare con uno spruzzo di Frutgel Spray.

Fava di cacao realistica



BAVARESE

..... 1000 g bavarese (**Vedi ricetta a pagina 2**)
..... 100 g **CACAO NOBLESSE**
..... 50 g acqua

INSERTO

..... q.b. **BRAUNCREM CARAMEL SALÉ**

BISCOTTO CROCCANTE

..... 250 g **KRANFIL'S DARK CHOCOLATE**
..... 250 g pailletés feuilletines

GLASSA

..... q.b. **MACAO FONDENTE**

*temperatura massima di glassaggio 26-28°C

FINITURA PERLATA

..... q.b. colorante perlato in polvere

MONTAGGIO

Preparare la bavarese unendo gli ingredienti indicati e riempire a metà lo stampo. Farcire con Brauncrem. Aggiungere un'ulteriore strato di bavarese e stendere a chiusura lo strato di biscotto croccante, ottenuto mescolando Kranfil's e pailletés. Glassare il frutto con Macao Fondente, precedentemente sciolto al microonde. Una volta rappreso, spennellare con colorante alimentare perlato in polvere.

Mango realistico



BAVARESE

- 1000 g bavarese (**Vedi ricetta a pagina 2**)
- 150 g **PASTA CHEESECREAM**

FARCITURA

- 200 g mango a cubetti
- 100 g purea di mango
- 10 g **KOBI**
- 30 g zucchero a velo
- 50 g **CREMINO MANGO**

BISCOTTO CROCCANTE

- 250 g **KRANFIL'S PASSION FRUIT MANGO**
- 250 g crumble o cornflakes o pailletés

GLASSA

- q.b. **MACAO NEUTRO**
- q.b. colorante giallo uovo liposolubile

*temperatura massima di glassaggio 26-28°C

COLORANTE SPRAY

- q.b. colorante spray rosso
- q.b. colorante spray verde

FINITURA LUCIDA

- q.b. **CRISTALINE NEUTRO**

MONTAGGIO

Preparare la bavarese unendo gli ingredienti indicati e riempire a metà lo stampo. Preparare la farcitura mescolando tutti gli ingredienti e farcire con sac à poche. Aggiungere un'ulteriore strato di bavarese e stendere a chiusura lo strato di biscotto croccante, ottenuto mescolando Kranfil's e parte croccante. Glassare il frutto con Macao colorato, precedentemente sciolto al microonde. Una volta rappreso, versare Cristaline Neutro sui frutti realizzati.

Arachide realistica



BAVARESE

..... 1000 g bavarese (**Vedi ricetta a pagina 2**)
..... 150 g **PASTA ARACHIDE**

INSERTO

..... 500 g **VARIEGÒ MILLEVELI**
..... 60 g **PASTA ARACHIDE**

BISCOTTO CROCCANTE

..... 250 g **KRANFIL'S CARAMEL COOKIE & ALMOND**
..... 250 g crumble o cornflakes o pailletés

GLASSA

..... 500 g **MACAO NEUTRO**
..... 50 g **PASTA ARACHIDE**

*temperatura massima di glassaggio 26-28°C

FINITURA

..... q.b. **CACAO NOBLESSE**

MONTAGGIO

Preparare la bavarese unendo gli ingredienti indicati e riempire a metà lo stampo. Preparare l'inserto mescolando gli ingredienti indicati, porli in una sac à poche e procedere con la farcitura. Aggiungere un'ulteriore strato di bavarese e stendere lo strato di biscotto croccante a chiudere. Glassare il frutto con Macao Neutro + Pasta Arachide, precedentemente sciolto al microonde. Una volta rappreso, spennellare con Cacao Noblesse.

Chicco di caffè



BAVARESE

..... 1000 g bavarese (**Vedi ricetta a pagina 2**)
..... 80 g **PASTA CAFFÈ ARABICA COLOMBIA**

INSERTO

..... q.b. **LIQUIRIZIA DUE**
..... q.b. **VARIEGÒ MILLEVELI**

BISCOTTO CROCCANTE

..... 250 g **KRANFIL'S MOCCA**
..... 250 g crumble o cornflakes o pailletés

GLASSA

..... 500 g **MACAO NEUTRO**
..... 50 g **PASTA NOCCIOLA IGP**

*temperatura massima di glassaggio 26-28°C

MONTAGGIO

Preparare la bavarese unendo gli ingredienti indicati e riempire a metà lo stampo. Preparare l'inserto mescolando gli ingredienti indicati, porli in una sac à poche e procedere con la farcitura. Aggiungere un'ulteriore strato di bavarese e stendere lo strato di biscotto croccante a chiudere. Glassare il chicco con Macao Neutro + Pasta Nocciola, precedentemente sciolto al microonde. Una volta rappreso, spruzzare con burro di cacao marrone e sfiammare leggermente per dare l'idea della tostatura.

BURRO DI CACAO SPRAY

..... q.b. burro di cacao spray marrone

Lampone



BAVARESE

..... 1000 g bavarese (**Vedi ricetta a pagina 2**)
..... 100 g **PASTA LAMPONE** (oppure **PASTA MIRTILLO**)

FARCITURA

..... q.b. **CONFRUTTI LAMPONE**

BISCOTTO CROCCANTE

..... 250 g **KRANFIL'S RED FRUITS**
..... 250 g crumble o cornflakes o pailletés

GLASSA

..... 500 g **MACAO NEUTRO**
..... q.b. colorante liposolubile rosso

*temperatura massima di glassaggio 26-28°C

BURRO DI CACAO SPRAY

..... q.b. burro di cacao spray rosso

MONTAGGIO

Preparare la bavarese unendo gli ingredienti indicati e riempire lo stampo. Farcire il centro del lampone con sac à poche. Glassare il frutto con Macao colorato, precedentemente sciolto al microonde. Una volta rappreso, spruzzare con il burro di cacao rosso.

