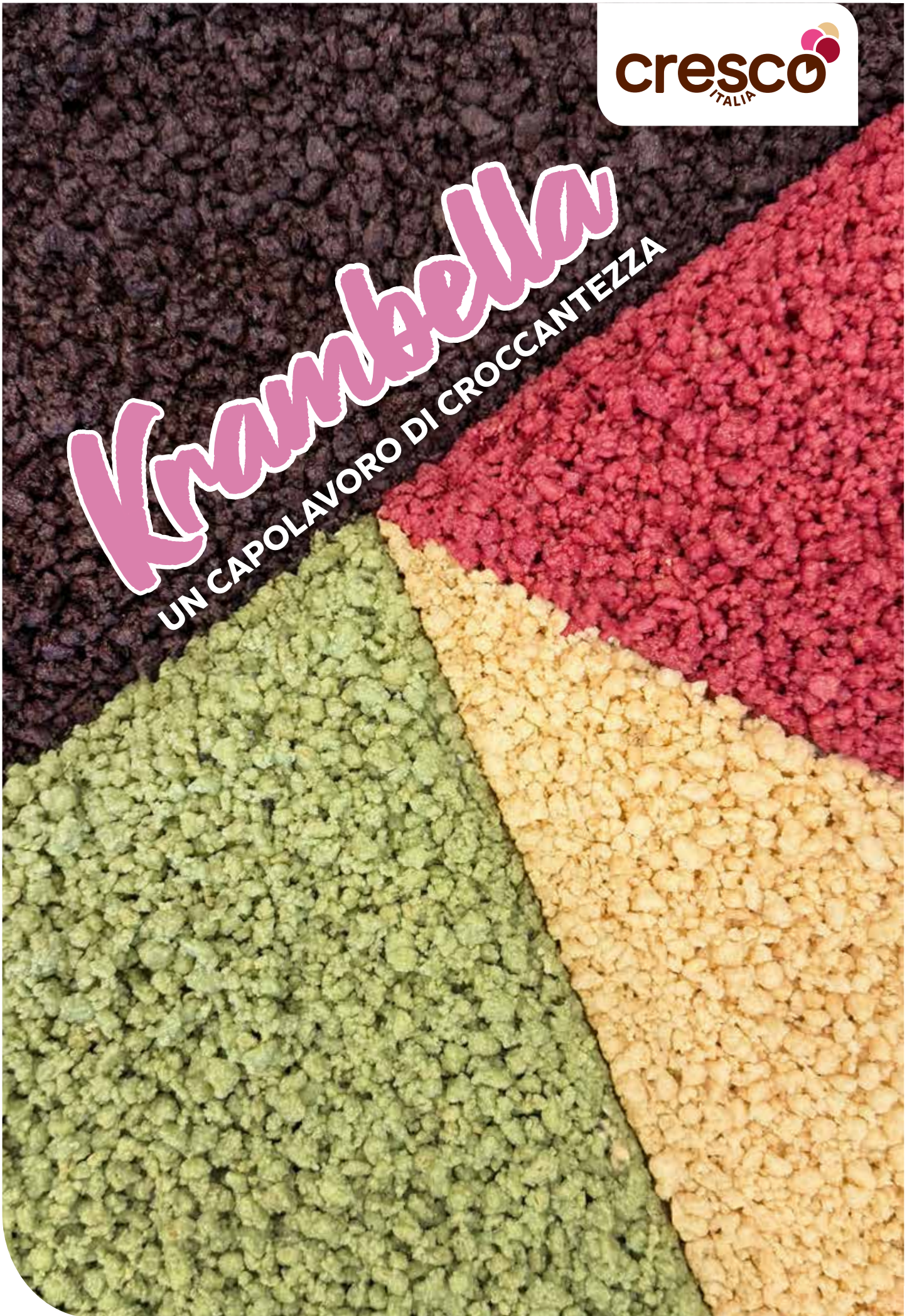


cresco
ITALIA

Krambella

UN CAPOLAVORO DI CROCCANTEZZA





KRAMBELLA

UN CAPOLAVORO DI CROCCANTEZZA

La linea di crumble perfettamente croccante sottozero
è arrivata!

Perché sceglierla?

- GLUTEN FREE
- SENZA GRASSI IDROGENATI
- FACILE DA UTILIZZARE
- PRONTA ALL'USO
- APPLICATIVO VERSATILE:
PER DECORARE E AGGIUNGERE UNA NOTA CRUNCHY AL GELATO;
COME BASE PER CHEESECAKE A FREDDO E SEMIFREDDI;
COME DECORAZIONE POST-FORNO IN PASTICCERIA
- DISPONIBILE IN QUATTRO DIFFERENTI GUSTI CHE MANTENGONO IL COLORE NEL
PRODOTTO FINITO:

Pistacchio



Lampone



Cioccolato Bianco



Cioccolato



Mandorla-Pistacchio



BASE GELATO

- 1000 g base bianca
- 100 g **PASTA MANDORLA PURA**

Disperdere sotto costante agitazione la pasta nella base.
Lasciare riposare per 10 minuti. Procedere con la mantecatura.

VARIEGATURA E TOP

- q.b. **VARIEGÒ MILLEVELI**
- q.b. **KRAMBELLA PISTACCHIO**

In estrazione variegare con Millevèli e aggiungere a piacere Krambella Pistacchio. Rendere piatta la vaschetta. Concludere con un top di Variegò. Decorare con Krambella.

Lampone e ricotta



BASE GELATO

- 1000 g base bianca
- 100 g **RICOTTINA**

Disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti. Procedere con la mantecatura.

VARIEGATURA/DECORAZIONE

- q.b. **VARIEGÒ LAMPONE**
- q.b. **KRAMBELLA LAMPONE**

In estrazione variegare a piacere con Variegò e con Krambella Lampone. Decorare a piacere.

Extra choco



BASE GELATO

- 1000 g base bianca
- 100 g **PASTA CIOCCOLATO BIANCO**

Disperdere sotto costante agitazione la pasta nella base.
Lasciare riposare per 10 minuti. Procedere con la mantecatura.

VARIEGATURA E TOP

- 700 g **GELATELLA NEUTRA (sciolta a microonde)**
- 140 g **PASTA GIANDUIA**
- q.b. **KRAMBELLA CIOCCOLATO**

Amalgamare Gelatella Neutra e Pasta Gianduia. In estrazione variegare con la variegatura ottenuta e aggiungere a piacere Krambella Cioccolato. Rendere piatta la vaschetta. Concludere con un top di Gelatella al Gianduia e decorare con Krambella.

Apple Cream



BASE GELATO

- 1000 g base bianca
- 100 g **PASTA CREMA PASTICCERA**

Disperdere sotto costante agitazione la pasta nella base.
Lasciare riposare per 10 minuti. Procedere con la mantecatura.

VARIEGATURA/DECORAZIONE

- q.b. **APPLE PIE DUE**
- q.b. **KRAMBELLA CIOCCOLATO BIANCO**

In estrazione variegare con Apple Pie e aggiungere a piacere Krambella Cioccolato Bianco. Decorare a piacere.

Semifreddo Cookies e Pistacchio



Ricetta per 4 torte Ø 16 cm - h 5 cm

BASE BISCAO

- 250 g **BISCAO**
- 200 g uova
- 50 g acqua

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a forte velocità per 6 minuti. Cuocere a 180-200° per 20-40 minuti. Temperatura e tempi di cottura variano in funzione del tipo di forno utilizzato.

MASSA

- 300 g latte
- 250 g **SOFFICEPANNA**
- 300 g panna fresca
- 40 g **PASTA BISCOTTO**

Montare in planetaria tutti gli ingredienti e procedere con la variegatura.

VARIEGATURA

- q.b. **SPALMELLA PISTACCHIO**

Incorporare a mano la Spalmella nella massa già montata.

DECORAZIONE

- q.b. **KRAMBELLA PISTACCHIO**

MONTAGGIO

Disporre in un anello d'acciaio la base di Biscoo. Versare la massa variegata, lasciando circa 1 cm dalla fine dell'anello. Abbattere. Coprire il cm rimanente con Krambella, appiattendola per bene con una spatola. Decorare a piacere e abbattere.

Torta gelato Matcha-Lampo



Ricetta per 3 torte Ø 16 cm - h 5 cm

BASE CRUNCHY/INSERTO

-----• 1500 g **KRAMBELLA LAMPONE**

Stendere uno strato all'interno di un anello in acciaio (farà da base per la torta). Predisporre un altro strato in un anello di diametro inferiore (farà da inserto). Abbattere entrambi.

MASSA GELATO

-----• 300 g gelato Matcha
(**READY LINE MATCHA**)

-----• 500 g panna

-----• 250 g **SOFFICEPANNA**

Montare tutti gli ingredienti in planetaria alla massima velocità per 5 min.

GLASSA

-----• q.b. **SPIEGEL NEUTRO**

MONTAGGIO

Disporre sulla base crunchy precedentemente abbattuta uno strato di massa gelato. Predisporre l'inserto e chiudere con massa gelato. Abbattere. Glassare e decorare a piacere.

Mousse Pistacchio e Ginger



Ricetta per 3 torte Ø 16 cm - h 5 cm

BASE CRUNCHY/INSERTO

-----• 1500 g **KRAMBELLA CIOCCOLATO BIANCO**

Stendere uno strato all'interno di un anello di acciaio e abbattere.

MOUSSE

-----• 1000 g panna fresca

-----• 200 g latte

-----• 100 g **PANNAPIÙ**

-----• 140 g **PASTA PISTACCHIO KERMAN**

-----• q.b. **VARIEGÒ GINGER**

Montare tutti gli ingredienti in planetaria alla massima velocità per 5 min., incorporando a mano come ultimo ingrediente il Variegò.

GLASSA

-----• 75 g **VARIEGÒ GINGER**

-----• 75 g **CRISTALINE NEUTRO**

Mescolare i due ingredienti.

MONTAGGIO

Disporre sulla base crunchy precedentemente abbattuta, uno strato di mousse. Predisporre l'inserto e chiudere con un altro strato di mousse. Abbattere. Glassare. Servire a +4°C.

Cheesecake Choco Lampo



Ricetta per 3 torte Ø 16 cm - h 5 cm

BASE CRUNCHY

-----• 1200 g **KRAMBELLA CIOCCOLATO**

Stendere uno strato all'interno di un anello in acciaio e abattere.

INSERTO

-----• 375 g **FRUIT PURÉE FRUTTI ROSSI**

-----• 65 g **ALASKA EX. NEUTRO**

Sciogliere Alaska Ex. Neutro nella purea e versare nello stampo per l'inserto. Abattere.

MASSA CHEESECAKE

-----• 1000 g **CHEESEQUICK**

-----• 1000 g acqua tiepida

-----• 1700 g formaggio spalmabile

-----• 240 g zucchero

Sciogliere Cheesequick e lo zucchero in acqua tiepida. Mettere in planetaria, aggiungendo il formaggio e montare per tre minuti alla massima velocità.

TOP

-----• q.b. **FRUCHTI-TOP FRUTTI DI BOSCO**

MONTAGGIO

Disporre sulla base crunchy precedentemente abbattuta, uno strato di massa. Predisporre l'inserto e chiudere con un altro strato di massa. Abattere. Stendere uno strato di Fructi-top Frutti di bosco. Decorare e abattere.

Tarteletta Choco Zabaione



FROLLA

- 1000 g **MURBELLA GLUTEN FREE**
- 400/500 g burro
- 100 g uova intere
- 100 g acqua

Miscelare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti. Dressare nello stampo. Cuocere a 175/180°C per circa 15 - 20 minuti. Tempi e temperature di cottura possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato.

STRATO CRUNCHY

- q.b. **KRAMBELLA CIOCCOLATO**

FINITURA

- q.b. **BRAUNCREM ZABAIONE**
- q.b. **KRAMBELLA CIOCCOLATO**

MONTAGGIO

Disporre sulla base di frolla uno strato crunchy di Krambella. Stendere con sac à poche un abbondante strato di Brauncrem e livellare la superficie. Decorare con Krambella.



cresco
ITALIA



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun-Gruppe Italia S.p.A.
Via Faustinella, 24
25015 Desenzano del Garda (BS) - Italy

Tel. (+39) 030 26 85 611
info@martinbraungruppe.it
www.martinbraungruppe.it