



Kranfil's

Idee croccanti in pasticceria

Kranfil's

La nota croccante per dare ritmo alle tue creazioni!

Kranfil's sono prodotti in pasta ricchi di croccanti pailletés feuilletines dall'irresistibile effetto crunchy. Ideali per aggiungere una nota croccante a tutti i dessert in un gioco di consistenze differenti per un'esperienza di gusto unica. Disponibili in vari gusti in formato da 3 kg!

Come puoi utilizzarli?

- Inserti per mousse e semifreddi
- Glasse per semifreddi -16°C
- Strati croccanti da stendere su basi di pan di Spagna, frangipane o frolla
- Farciture di praline, truffles, macarons e lollipop



Trancio al mango



TAPPETINO BASE

..... 1000 g **AFRICANO MIX**
..... 1200 g uova
..... 200 g zucchero a velo

► Montare tutti gli ingredienti in planetaria per ca. 4-5 min. a forte velocità. Stendere l'impasto sulla teglia a circa 1 cm di altezza. Cuocere a 220°C per ca. 5-6 min. Tempi e temperature possono variare in base al tipo di forno utilizzato. Coppare il tappetino di forma rettangolare con la forma in acciaio scelta per comporre.

STRATO CRUNCHY

..... q.b. **KRANFIL'S PASSION FRUIT MANGO**

► Stendere uno strato abbondante di Kranfil's sul tappetino.

BAVARESE

..... 1000 g panna
..... 500 g acqua
..... 300 g **BAVARESE**
..... 100 g **PASTA VANIGLIA CLASSICA**
..... q.b. mango in cubetti

► Versare il mix Bavarese nell'acqua fredda (4°C) mescolata alla panna fredda (4°C). Aggiungere la pasta. Montare in planetaria o con frusta elettrica alla massima velocità per 3 - 4 minuti. Integrare a mano il mango a cubetti.

FINITURA

..... q.b. **CREMINO MANGO Cresco Italia**

► Stendere uno strato sottile di Cremino Mango come glassa e decorare a piacere con pezzi di mango e sottili forme di cioccolato.

Crostata cacao e frutti rossi



TAPPETINO 60X40 SACHER

.....	850 g	SACHER MIX
.....	350 g	uova intere
.....	70 g	acqua

► Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria a forte velocità per circa 6 minuti. Stendere in una teglia 60 x 40 cm ad uno spessore di circa 1 cm. Cuocere a 220°C per 8 minuti circa. Tempi e temperature possono variare secondo il tipo di forno utilizzato. Ricavare dei dischi da poter inserire nel diametro della frolla.

FROLLA AL CACAO

.....	400 g	burro pomata
.....	100 g	uova
.....	50 g	acqua
.....	900 g	MURBELLA
.....	100 g	CACAO NOBLESSE

► Miscelare tutti gli ingredienti e mettere in cella in positivo per almeno due ore. Stendere la pasta dello spessore di 3,5 mm. Foderare uno stampo per realizzare la crostata. Con una parte di frolla realizzare anche la griglia decorativa a rombi. Farcire la base della frolla con un leggero strato di **CONFRUTTI LAMPONE**. Disporre sul Confrutti il disco di Sacher. Cuocere il tutto per 18-20 min. a 160-180°C con valvola aperta. Tempi e temperature possono variare secondo il tipo di forno utilizzato.

FINITURA

.....	q.b.	KRANFIL'S RED FRUITS
-------	------	-----------------------------

► Stendere uno strato sottile di Kranfil's come finitura e decorare con frutta fresca e una griglia di frolla al cacao.

Crostata cacao e pistacchio



FRANGIPANE (DOSE PER TEGLIA 60X40):

.....	750 g	MARGHERITA
.....	600 g	uova
.....	375 g	burro
.....	375 g	BASE MARZAPANE ITALIA

► Montare il burro e il Marzapane Italia in planetaria con foglia, per 2-3 min. alla massima velocità, aggiungere poi gli altri ingredienti e montare nuovamente per 3-4 min. Stendere il composto in una teglia 60x40. Cuocere a 170°C per 30 min. ca. Ricavare dei dischi da poter inserire nel diametro della frolla.

FROLLA AL CACAO

.....	400 g	burro pomata
.....	100 g	uova
.....	50 g	acqua
.....	900 g	MURBELLA
.....	100 g	CACAO NOBLESSE

► Miscelare tutti gli ingredienti e mettere in cella in positivo per almeno due ore. Stendere la pasta dello spessore di 3,5 mm. Foderare uno stampo per realizzare la crostata. Con una parte di frolla realizzare anche la griglia decorativa a rombi. Farcire la base della frolla con un leggero strato di **SPALMELLA PISTACCHIO**. Disporre sulla Spalmella il disco di Frangipane. Cuocere il tutto per 18-20 min. a 160-180°C con valvola aperta. Tempi e temperature possono variare secondo il tipo di forno utilizzato.

FINITURA

.....	q.b.	KRANFIL'S PISTACCHIO
-------	------	-----------------------------

► Stendere uno strato sottile di Kranfil's come finitura e decorare con elementi in cioccolato e una griglia di frolla al cacao.

Barrette multicereali crunchy



Barretta

..... 70 g	granola
..... 200 g	riso soffiato
..... 50 g	semi misti
..... 250 g	KRANFIL'S RED FRUITS
..... 50 g	MACAO NEUTRO
..... 100 g	SCHOK WEISS CHIPS (33/39,5)
..... q.b.	FRUTGEL SPRAY Cresco Italia

► Mescolare i primi tre ingredienti con Kranfil's Red Fruits sciolto a microonde. Incorporare Macao Neutro e le chips di cioccolato bianco precedentemente sciolte a microonde. Amalgamare per bene e disporre negli stampi per barrette. Spruzzare con Frutgel Spray e abbattere. Conservare in luogo fresco.

Prova anche...

Barretta

..... 80 g	cornflakes
..... 100 g	muesli di frutta secca
..... 50 g	semi misti
..... 150 g	KRANFIL'S CARAMEL COOKIES AND ALMOND
..... 50 g	MACAO NEUTRO
..... 100 g	SCHOK WEISS CHIPS (33/39,5)
..... q.b.	FRUTGEL SPRAY Cresco Italia



Puoi utilizzare diverse combinazioni di gusti Kranfil's con cioccolato Lubeca.

Sfere crunchy



Cuore al mango

..... 1000 g	FRUIT PUREE CAPFFRUIT MANGO
..... 150 g	zucchero a velo
..... 70 g	KOBI

► Mescolare i due ingredienti e creare una piccola sfera da abbattere.

Mousse frutti di bosco

..... 200 g	ALASKA EX. NEUTRO
..... 250 g	acqua (40°C)
..... 100 g	PASTA FRUTTI DI BOSCO
..... 1200 g	panna semi montata

► Sciogliere l'Alaska Ex. Neutro in acqua calda (40°C). Aggiungere la pasta e infine la panna semi-montata. Inserire in uno stampo a sfera la mousse fino a metà, farcire con il cuore al mango e ultimare con la mousse. Abbattere.

Glassa Crunchy

..... 1000 g	KRANFIL'S PASSION FRUIT MANGO
..... 200 g	SCHOCK WEISS CHIPS (33/39,5)
..... 200 g	muesli

► Sciogliere al microonde Kranfil's e chips di cioccolato. Incorporare i muesli e glassare.

