



Layered Indulgence

Il massimo piacere in ogni strato



Irresistibile dal primo sguardo all'ultimo boccone

Uno sguardo. Un morso. Un momento di piacere.

L'aspetto irresistibile, le consistenze sorprendenti e la leggerezza paradisiaca create dalla combinazione delle nostre tre linee – **Schokobella**, **Kranfil's** e **Alaska-express** – trasformano i dolci in esperienze indimenticabili e golose.



... Una delizia per tutti i sensi

Tra familiarità e creatività

Ogni giorno, è proprio quel momento speciale che rende un dolce davvero indimenticabile: il primo morso in uno strato croccante, la consistenza sorprendentemente soffice all'interno e un ripieno cremoso che sprigiona delicatamente il suo sapore.

I consumatori di oggi sono alla ricerca di esperienze golose che offrano qualcosa di più del semplice gusto. Cercano creazioni di pasticceria che uniscano sapori familiari a tocchi innovativi e che conquistino con consistenze accattivanti.

Ecco perché Thalita Alcantara Lobo, la nostra maestra pasticciera ed esperta, ha studiato

ricette che combinano alla perfezione le nostre tre linee di prodotti **Alaska-express**, **Schokobella** e **Kranfil's**: creme leggere per garantire volume e delicatezza, ripieni e glasse per il massimo piacere e un effetto visivo accattivante, e componenti crunchy per sorprendenti momenti di croccantezza. Il risultato sono dolci che uniscono familiarità e creatività in modo davvero unico.



CREAZIONI D'AUTORE
di Thalita Alcantara Lobo
Master Pastry Chef,
Backforum Hannover

Valore aggiunto in ogni strato

Con Schokobella, Kranfil's e Alaska-express, consistenze, sapori e texture si fondono per creare esperienze che sorprendono e deliziano.

*Creamy, airy, crunchy -
all in one pastry*



stabile e areato



*gusto
e croccantezza*



Tre brand. *Un concetto all' insegna del piacere.*



Schokobella

Per un gusto cremoso e un aspetto invitante

Creme e glasse per **farcire, ricoprire, decorare** e **rifinire**



IL GOLOSO
RIPIENO CREMOSO

- ✓ Consistenza morbida e cremosa e sapore intenso
| non si sbriciola al taglio | sensazione delicata al palato
- ✓ Pronta all'uso e di facile applicazione
- ✓ Versatile
- ✓ Ampia gamma di gusti
- ✓ Finitura d'effetto

Schokobella può essere abbinata a prodotti lattiero-caseari

Tutti i prodotti Schokobella sono certificati RSPO SG e, qualora contengano cacao, sono certificati RA MB Cocoa.



Kranfil's

Per una croccantezza speciale e un gusto eccezionale

Ideale per **farcire, ricoprire, decorare**



LO SPECIALE
FATTORE CROCCANTEZZA

- ✓ Pronto all'uso direttamente dal secchio
- ✓ Consistenza e sapore caratteristici
- ✓ Realizzati con ingredienti di alta qualità
- ✓ Infinite possibilità applicative

Un gusto eccezionale e una croccantezza unica grazie ai pezzetti croccanti di biscotto e cialda

Come copertura sciogliere a 45°C e applicare a una temperatura compresa tra 45 e 35°C



Alaska-express

Per un volume areato e una stabilità comprovata

Stabilizzante per **dessert** e **mousse** da vetrina verticale e **decorazioni** resistenti al taglio e al congelamento



BASE CREMOSA
PREMIUM

- ✓ Alto livello di praticità
- ✓ Personalizzabile con le nostre paste per dessert e puree di frutta
- ✓ Il dolce ottenuto è stabile al taglio e alla congelazione
- ✓ Con coloranti e aromi naturali

Assicurarsi che il liquido abbia una temperatura di 20-25°C





Piccole opere d'arte - Grande impatto



Attira l'attenzione attraverso i social media

Le creazioni accattivanti aumentano la visibilità e il coinvolgimento.



Aggiungi valore attraverso il packaging

Una confezione di alta qualità con finestra trasparente mette in mostra il prodotto all'interno e ne rafforza la promessa: una prelibatezza di prima qualità da gustare con calma.



Crea momenti stagionali di piacere

Le creazioni stagionali offrono ulteriori incentivi all'acquisto, che si tratti di una "Tentazione di Primavera" decorata con fiori commestibili o di edizioni limitate.



Rendi visibile la qualità premium

Esporre cartelli con messaggi che aumentino il valore percepito e creino desiderio.



Attira l'attenzione con una presentazione accattivante.



Schokobella



Kranfil's



Alaska-express



*Tre volte
il divertimento!*



Trancetto Frutti di bosco-Mango

1 teglia 60 × 20 cm; totale: 44 pz



..... 0.450 kg frolla (**Murbella**), 60 × 20 cm, cotta
..... 0.100 kg **Confrutta Albicocca Multiuso**
..... 0.250 kg tappetino al cacao (**Biscoa**), 60 × 20 cm

..... 0.800 kg **Kranfil's Red Fruits** sciolto

Crema al Mango

..... 0.075 kg **Alaska-express Neutro**
..... 0.100 kg acqua, 20 – 25 °C
..... 0.070 kg **Pasta Mango**

..... 0.500 kg panna montata (non zuccherata)
► Sciogliere l'Alaska Express nell'acqua, aggiungere la pasta e incorporare delicatamente la panna.

..... 0.250 kg Tappetino (**Bisquit**),
60 × 20 cm, 1 pezzo

Crema ai Frutti di Bosco

..... 0.100 kg **Alaska-express Sottobosco**
..... 0.125 kg acqua, 20 – 25 °C
..... 0.500 kg panna montata, non zuccherata
► Sciogliere l'Alaska-express nell'acqua e incorporare la panna.

Copertura

..... 0.300 kg **Schokobella Ruby**, sciolta a microonde

Decorazione

..... 0.025 kg **Krambella Cioccolato Bianco**
..... 0.060 kg **Schokobella Bianco**,
montata
..... 0.110 kg fragole fresche

Preparazione

- Stendere Confrutta Albicocca Multiuso sulla frolla.
- Adagiare il tappetino al cacao.
- Stendere Kranfil's.
- Stendere la crema al mango.
- Posizionare il tappetino di Bisquit
- Stendere uno strato di crema ai frutti di bosco e livellare
- Refrigerare per circa un'ora
- Stendere la copertura alla Schokobella
- Decorare come in foto

Pistacchio Choux

Totale: 80 pz



Creazione di pasta Choux

..... 0.500 kg

Pronto Bigné

..... 0.750 kg

acqua, 40 – 50 °C

- Mescolare tutti gli ingredienti a bassa velocità per circa 3 minuti, fino a ottenere un composto omogeneo. Porzione pesata: 15 g per pezzo.

Craquelin

..... 1.000 kg

Murbella

..... 0.500 kg

burro

..... 0.140 kg

albume

- Stendere il composto ad uno spessore di 2 mm e adagiare sul bigné prima della cottura.

Inserto Crunchy

..... 1.000 kg

Kranfil's Pistacchio, sciolto

- Approx. 12 g per pezzo.

Crema al pistacchio

..... 1.335 kg

Schokobella Pistacchio

..... 0.665 kg

panna liquida a temperatura ambiente

- Montare la Schokobella e aggiungere gradualmente la panna.

Decorazione

..... 0.100 kg

Nevella

Preparazione

- Utilizzando una bocchetta da 10 mm, dressare il composto su una teglia rivestita di carta da forno per ottenere i bigné.
- Ricoprirli con il craquelin.
- Cuocere con vapore. Temperatura di cottura: approx. 220°C. Tempo di cottura: approx. 18 – 20 minuti.
- Lasciar raffreddare.
- Dividere a metà i dolci ottenuti.
- Spalmare Kranfil's sulla metà inferiore.
- Dressare la crema al pistacchio.
- Chiudere con l'altra metà.
- Spolverare con zucchero a velo.

Tentazione al cioccolato

1 stampo di silicone multi-cavità; totale: 70 pz



LAYERED INDULGENCE

Selection

Cake

..... 0.585 kg	Muffin Soft
..... 0.320 kg	uova intere
..... 0.295 kg	olio vegetale
..... 0.060 kg	acqua

- Mescolare tutti gli ingredienti per circa 3 minuti a media velocità.

..... 0.125 kg	Schokobella , sciolta
----------------	------------------------------

- Incorporatela al composto delicatamente.

Copertura

..... 0.560 kg	Schokobella , sciolta
----------------	------------------------------

Crema al cioccolato

..... 0.100 kg	Alaska Express Cioccolato
..... 0.125 kg	acqua 20–25 °C
..... 0.500 kg	panna montata (non zuccherata)
	► Dissolvere Alaska nell'acqua e incorporare delicatamente la panna
..... 0.150 kg	Kranfil's Cioccolato , sciolta

Preparazione

- Versare il composto del cake negli stampi.
- Cuocere.
- Lasciar raffreddare.
- Sformare dagli stampi.
- Glassare con Schokobella.
- Dressare la crema al cioccolato al di sopra del cake.
- Dressare il Kranfil's come top finale.

NY Cheesecake Pavlova

1 stampo a semisfera da cottura; totale: 40 pz

Delizia ai frutti rossi

1 stampo in silicone multicavità; totale: 70 pz



Conchiglia di meringa

..... 0.025 kg	Ovosil
..... 0.125 kg	acqua
..... 0.250 kg	zucchero

- Dissolvere Ovosil nell'acqua. Mentre si monta il composto, aggiungere gradualmente la prima metà di zucchero. Aggiungere la seconda parte di zucchero alla fine. Mescolare brevemente.

..... 0.120 kg	Schokobella Bianco, sciolta
----------------	---------------------------------------

NY Cheesecake Cream

..... 0.100 kg	Alaska-express Neutro
..... 0.90 kg	Pasta cheesecream
..... 0.140 kg	acqua, 20 – 25 °C
..... 0.700 kg	panna montata non zuccherata

- Dissolvere Alaska-express nell'acqua, aggiungere la pasta e incorporare delicatamente la panna.

Centro

..... 0.325 kg	Kranfil's Red Fruits , sciolto
----------------	---------------------------------------

- Riempire gli stampi di silicone e congelare.

Crema

..... 0.100 kg	Alaska-express Neutro
..... 0.100 kg	Ricottina
..... 0.140 kg	acqua, 20 – 25°C
..... 0.700 kg	panna montata non zuccherata

- Dissolvere Alaska-express nell'acqua, aggiungere Ricottina e incorporare delicatamente la panna.

Copertura

..... 0.730 kg	Schokobella Ruby , sciolta
----------------	-----------------------------------

Decorazione

..... 0.150 kg	Schokobella Bianco , montata
..... 0.200 kg	ciliegie fresche tagliate a metà
..... 0.020 kg	Cristaline Neutro (per spennellare le ciliegie)
..... 0.005 kg	menta fresca

Preparazione

- Ungere la teglia da forno.
- Dressare la meringa.
- Lasciare asciugare per un giorno a 60 °C.
- Rimuovere dagli stampi.
- Aggiungere Schokobella al centro.
- Dressare la crema in cima con bocchetta rigata.
- Decorare con frutta fresca.

Preparazione

- Riempire gli stampi in silicone con la crema e picchiettare sul piano di lavoro per eliminare eventuali bolle d'aria.
- Dressare il ripieno di Kranfil's al centro e premerlo delicatamente nella crema.
- Livellare la superficie.
- Lasciare riposare in frigorifero per circa 2 ore.
- Congelare
- Sformare dallo stampo.
- Glassare con la Schokobella.
- Decorare come in foto.

Tentazione ai mirtilli

1 stampo di silicone multi-cavità; totale: 18 pz



..... 0.100 kg Tappetino (**Bisquit**),
ricavare 18 pz

Ripieno di frutta

..... 0.020 kg **Alaska 666**

..... 0.050 kg Water, 40 – 50 °C

..... 0.200 kg **Fruit Puree Lampone**

- Mescolare Alaska 666 con l'acqua e incorporare il composto alla purea di frutta. Riempire lo stampo in silicone con circa 15 g per stampo. Mettere in frigorifero per circa 1 ora, quindi congelare.

Mousse al mirtillo

..... 0.075 kg **Alaska-express Neutro**

..... 0.100 kg acqua, 20 – 25 °C

..... 0.070 kg **Pasta Mirtillo**

..... 0.500 kg panna montata non zuccherata

- Sciogliere l'Alaska Express nell'acqua, aggiungere la pasta e incorporare delicatamente la panna.

Copertura

..... 0.450 kg **Schokobella Bianco**, sciolta

Decorazione

..... 0.210 kg **Schokobella Ruby**

..... 0.070 kg panna liquida a temperatura ambiente

- Montare Schokobella e aggiungere gradualmente la panna.
- Decorare come in foto.

Preparazione

- Disporre la mousse negli stampi in silicone e picchiettare delicatamente sul piano di lavoro per eliminare eventuali bolle d'aria.
- Aggiungere il ripieno di frutta al centro.
- Adagiare il tappetino e lasciar riposare in frigorifero per circa 2 ore.
- Quindi riporlo nel congelatore.
- Glassare la superficie con Schokobella.
- Decorare con sac à poche.

Coffee Crunch Bar

1 teglia 60 × 40 cm; totale: 15 pz



..... 0.900 kg frolla (**Murbella**), 60 × 40 cm, cotta
[ricetta base]

..... 0.200 kg **Confrutta Albicocca Multiuso**

..... 1.000 kg Tappetino (**Bisquisit**),
2 pz, 60 × 40 cm

..... 3.200 kg **Kranfil's Mocca**, sciolta

..... 1.300 kg **Confrutta Albicocca**

Crema

..... 0.240 kg **Alaska-express Neutro**

..... 0.210 kg **Pasta Arabica Colombia**

..... 0.320 kg acqua, 20 – 25 °C

..... 1.600 kg panna montata non zuccherata

- ▶ Sciogliere l'Alaska Express nell'acqua, aggiungere la pasta e incorporare delicatamente la panna.

Copertura

..... 1.050 kg **Kranfil's Mocca**

..... 1.050 kg **Schokobella Chocolate**

- ▶ Sciogliere.

Decorazione

..... q.b. **Schokobella Peanuts & Caramel**,
montata in planetaria

..... q.b. **Moccabonhen**

Preparation

- ▶ Stendere Confrutta sulla pasta frolla.
- ▶ Disporre sopra il tappetino di Bisquisit.
- ▶ Stendere uno strato di Kranfil's.
- ▶ Stendere uno strato di Confrutta.
- ▶ Aggiungere metà della crema.
- ▶ Posizionare un secondo strato di tappetino.
- ▶ Distribuire sopra il restante Kranfil's.
- ▶ Aggiungere la panna rimanente.
- ▶ Livellare la superficie.
- ▶ Conservare in frigorifero per circa un'ora e poi congelare brevemente.
- ▶ Tagliare in tranci 8 × 20 cm.
- ▶ Glassare con la copertura di Schokobella.
- ▶ Decorare come in foto.

Millefoglie al Mango

3 vassoi 60 × 40 cm; totale: 180 pz



Impasto

..... 1.250 kg **Crossy**
..... 0.625 kg acqua
▶ Impastare bene.

..... 1.000 kg burro da laminazione
▶ Per laminare.

Crema

..... 3.000 kg **Schokobella Bianco**
..... 1.500 kg panna liquida
..... 0.003 kg **Kovanill**
▶ Montare Schokobella e aggiungere gradualmente panna e Kovanill.

Decorazione

..... 0.110 kg **Kranfil's Passion Fruit Mango**
..... 0.090 kg **CakeGloss Chips Vanilla**
▶ Sciogliere Kranfil's e CakeGloss, distribuire il composto su una teglia rivestita di carta da forno e mettere in frigorifero. Tagliare a strisce di 1 × 10 cm.

Preparazione

- ▶ Incorporare il panetto di burro per laminazione nell'impasto ed eseguire tre pieghe singole più due pieghe doppie. Lasciare riposare per brevi periodi (circa 15 minuti) in freezer tra una piega e l'altra.
- ▶ Prima di procedere con la lavorazione successiva, lasciare riposare l'impasto in frigorifero per almeno 30 minuti.
- ▶ Stendere la pasta fino a uno spessore di circa 2,2 mm e immergerla.
- ▶ Cuocere tra due tappetini microforati.
- ▶ Lasciar raffreddare.
- ▶ Tagliare in pezzi di 4 × 10 cm
- ▶ Assemblare il tutto con la crema e gli strati di pasta sfoglia.
- ▶ Decorare come in foto.

Cottura

- ▶ Temperatura di cottura: 190 – 200 °C
- ▶ Tempo di cottura: approx. 25 – 30 minuti
- ▶ Assemblare il tutto con la crema e gli strati di pasta sfoglia.

Delizia all'ananas



Gelée Ananas e Cocco

..... 0.065 kg **Alaska-express Neutro**

..... 0.065 kg acqua, 40 – 50 °C

..... 0.015 kg **Cocco di Sulú**

..... 0.200 kg **Fruit purée Ananas Capfruit**

► Mescolare a secco l'Alaska con il Cocco di Sulú, sciogliere con l'acqua e aggiungere la purea di ananas.

Semifreddo Yogurt e Ananas

..... 0.240 kg **Alaska-express Neutro**

..... 0.100 kg **Yogurt Tipo Greco**

..... 0.480 kg acqua, approx. 20 °C

..... 0.080 kg **Pasta Ananas**

..... 0.480 kg panna semimontata

► Mescolare a secco l'Alaska con Yogurt Tipo Greco, sciogliere con l'acqua e aggiungere la pasta di ananas. Infine, aggiungere la panna montata.

Farcitura di Kranfil's

..... 0.480 kg **Kranfil's Coconut & Almonds**, sciolto 30°C

Preparazione

- Riempire gli stampini con il composto di gelée, lasciare raffreddare in frigorifero per 1 ora e poi congelare.
- Riempire gli stampini con il semifreddo e lasciarlo raffreddare per 2 ore.
- Stendere il Kranfil's singolarmente sui pezzi ancora nello stampo. Congelare.
- Togliere dagli stampini e decorare come mostrato nella foto.

Pistacchio Crunchy Bar



Camicia di cioccolato

..... 0.200 kg **Lubeca IVORY COAST 60%** temperato

► Rivestire le forme e lasciar cristallizzare.

Farcitura crunchy

..... 0.160 kg **Kranfil's Pistacchio**, approx. 25 °C

► Applicare uno strato sottile a 25 °C all'interno degli stampi cristallizzati.

Ganache liquida di pistacchio

..... 0.120 kg panna liquida

..... 0.120 kg **Schokobella Pistacchio**

► Portare la panna a ebollizione e aggiungere la Schokobella, mescolare bene fino a ottenere un composto omogeneo e lasciare raffreddare. Completare il riempimento con la ganache liquida e lasciare riposare per 24 ore a una temperatura di 17 °C. Sigillare gli stampi con IVORY COAST 60% Lubeca.

Ricette base

Tappetini al cacao

6 teglie, 60 x 40 cm

..... 2.000 kg **Bisciao**
..... 1.300 kg uova intere
..... 0.500 kg acqua

► Montare tutti gli ingredienti ad alta velocità per circa 6 minuti.

Preparazione

- Stendere l'impasto sulla carta da forno nella teglia.
- Cuocere.
- Rimuovere subito dalla teglia calda.

Tecnica di cottura

- Temperatura di cottura: approx. 240 °C
- Tempo di cottura: 4 – 5 minuti

Tappetino classico

6 teglie, 60 x 40 cm

..... 2.000 kg **Bisquisit**
..... 1.500 kg uova intere
..... 0.400 kg acqua

► Montare tutti gli ingredienti ad alta velocità per circa 6 minuti.

Preparazione

- Stendere l'impasto sulla carta da forno nella teglia.
- Cuocere.
- Rimuovere subito dalla teglia calda.

Tecnica di cottura

- Temperatura di cottura: approx. 240 °C
- Tempo di cottura: 4 – 5 minuti

Frolla

..... 1.000 kg **Murbella**
..... 0.400 kg burro/margarina ammorbidita
..... 0.050 kg uova intere
..... 0.050 kg acqua

Preparazione

- Montare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti.
- Dressare nello stampo.

Tecnica di cottura

- Temperatura di cottura: approx. 170-180 °C
- Tempo di cottura: approx. 20 minuti