



*ricettario*  
**Kranfil's**

Idee croccanti in pasticceria



# KRANFIL'S: farciture croccanti!

Preparati 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.

Da utilizzare per torte, semifreddi, cheesecake, mousse, crostatine, monoporzioni, macarons, lollipop, truffles, praline e molto altro. Disponibili in vari gusti!

## Gusti disponibili

CODICE	ARTICOLO	PACK	DESCRIZIONE
P744.V1	KRANFIL'S PISTACCHIO	Secchiello 3kg x 1	Preparato in pasta per farcitura con biscotti a scaglie e pistacchi.
P715.V1	KRANFIL'S CAMEL	Secchiello 3kg x 1	Preparato in pasta per farcitura con biscotti a scaglie e sale di Guérande.
P723.V1	KRANFIL'S BIANCO	Secchiello 3kg x 1	Preparato in pasta per farcitura con biscotti a scaglie e cioccolato bianco.
P724.V1	KRANFIL'S CIOCCOLATO	Secchiello 3kg x 1	Preparato in pasta per farcitura con biscotti a scaglie e cioccolato in polvere.
B261.V1	KRANFIL'S RED FRUITS	Secchiello 3kg x 1	Preparato in pasta per farcitura con biscotti a scaglie e frutta disidratata.
B262.V1	KRANFIL'S PASSION FRUIT MANGO	Secchiello 3kg x 1	Preparato in pasta per farcitura con biscotti a scaglie e frutta disidratata.
B273.V1	KRANFIL'S CAMEL COOKIE & ALMOND	Secchiello 3kg x 1	Preparato in pasta per farcitura con biscotti caramellati in pezzi e mandorle.
P772.V1	KRANFIL'S DARK CHOCOLATE	Secchiello 3kg x 1	Preparato in pasta per farcitura con biscotti a scaglie, cioccolato in polvere e mandorle caramellate.

## Spunti di utilizzo



### INSERTO/STRATO CROCCANTE SULLA BASE

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

### GLASSA CROCCANTE PER SEMIFREDDI -16°C

300 g KRANFIL'S BIANCO  
700 g SCHOKOBELLA BIANCO  
q.b. cocco rapé

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



## FARCITURA PER CROSTATINE

Pasta Frolla  
1000 g **MURBELLA**  
300/400 g burro  
100 g 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  
1000 g **IVORY COAST CHIPS 60%**  
150 g **KRANFIL'S CIOCCOLATO**  
250 g nocciole intere

Cioccolato Bianco 1  
1000 g **SCHOK WEISS CHIPS**  
150 g **KRANFIL'S PISTACCHIO**  
250 g pistacchi interi

Cioccolato Bianco 2  
1000 g **SCHOK WEISS CHIPS**  
150 g **KRANFIL'S RED FRUITS**  
q.b. pepe rosa

Cioccolato al latte  
1000 g **GHANA SELECTION CHIPS**  
150 g **KRANFIL'S CARAMEL**  
250 g 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.



## TARTELETTA AL PISTACCHIO

Pasta Frolla  
1000 g **MURBELLA**  
300/400 g burro  
100 g 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. Sforare 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  
150 g **ALASKA EX. NEUTRO**  
200 g acqua  
130 g **PASTA PISTACCHIO KERMAN**  
1000 g 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

300 g **KRANFIL'S PASSION  
FRUIT MANGO**  
1500 g **SCHOK WEISS CHIPS**  
800 g panna liquida 85°C  
25 g 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

500 g **KRANFIL'S PISTACCHIO**  
500 g **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

500 g **KRANFIL'S PISTACCHIO** + 500 g **SPALMELLA PISTACCHIO**  
500 g **KRANFIL'S CIOCCOLATO (O CAMELLO)** + 500 g **BRAUNFIL'S PLUS**  
500 g **KRANFIL'S PASSIONFRUIT MANGO** + 500 g **COTTOCREM CIOCCOLATO**  
500 g **KRANFIL'S CARAMEL COOKIE & ALMOND** + 500 g **COTTOCREM CIOCCOLATO**

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



## MONOPORZIONE NOCCIOLA E CIOCCOLATO

### Base croccante

q.b. **KRANFIL'S DARK CHOCOLATE**

Scaldare a microonde e colare su teglia con carta da forno. Raffreddare e tagliare della forma desiderata.

### Base Frangipane

750 g **MARGHERITA**  
600 g uova  
375 g burro  
375 g **BASE MARZAPANE ITALIA**  
100 g **CACAO NOBLESSE**

Montare burro e Base 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 e cuocere a 180°C per 30 min. ca.

### Mousse al cioccolato

400 g **ALASKA ROYAL CIOCCOLATO**  
400 g acqua (20-25°C)  
1000 g panna montata

Disperdere l'Alaska Royal Cioccolato nell'acqua ed infine amalgamare il tutto alla panna semimontata. Versare nello stampo, chiudere con una base di frangipane e abbattere.

### Mousse alla nocciola

150 g **ALASKA EX. NEUTRO**  
200 g acqua  
180 g **PASTA NOCCIOLA ITALIANA**  
1000 g panna semimontata

Disperdere l'Alaska Ex. Neutro nell'acqua, unire la Pasta Nocciola ed infine amalgamare il tutto alla panna semimontata. Versare nello stampo plissé e abbattere.

### Glassatura

q.b. **SPIEGEL WHITE**

Scaldare a microonde lo Spiegel White fino a 30-35°C e togliere le eventuali bolle con minipimer per qualche secondo. Glassare la mousse al cioccolato, posizionarla sul disco di Kranfil's Dark Chocolate e applicare la mousse alla nocciola al centro. Decorare a piacere.



**BRAUN**



MARTIN BRAUN GRUPPE

**CRESCO S.p.A.**  
Preparati per Pasticceria e Gelateria  
Via Faustinella, 24  
25015 Desenzano del Garda (BS) - Italy  
Tel. +39 0302685611 - Fax +39 0303582187  
cresco@cresco.it - www.cresco.it