



# KRANFIL'S

## Ripieni croccanti

Farcitura ricca di croccanti pailleté feuilletine per impreziosire i tuoi dolci!  
Stabile al taglio e al cucchiaio in un range di temperatura da +4°C a -15°C

### CON KRANFIL'S PUOI:

- ▶ Riempire truffles e praline
- ▶ Usarlo come farcitura per aggiungere una nota croccante a tutti i tuoi Dessert (Torte, Semifreddi, Monoporzioni etc.)

#### GUSTI DISPONIBILI:

- ▶ KRANFIL'S BIANCO
- ▶ KRANFIL'S CIOCCOLATO
- ▶ KRANFIL'S CAMEL
- ▶ KRANFIL'S PISTACCHIO
- ▶ KRANFIL'S PASSIONFRUIT MANGO
- ▶ KRANFIL'S RED FRUIT



SENZA OLIO DI PALMA  
SENZA CONSERVANTI  
SOLO INGREDIENTI DI PRIMA QUALITÀ  
CON IL 20% DI PAILLETÉ FEUILLETINE

# MACARONS

## CRUNCHY MACARONS RED

## CRUNCHY MACARONS YELLOW



1000g MACARONS  
160g acqua  
20g COLORANTE ROSSO IDROSOLUBILE

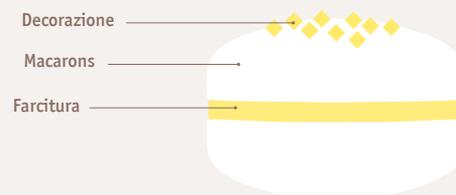
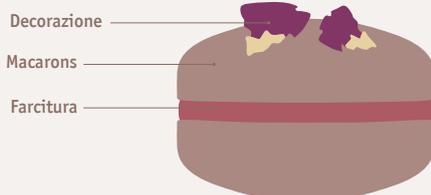
**FARCITURA**  
400g KRANFIL'S RED FRUITS  
200g burro morbido  
▶ Sciogliere il Kranfil's in microonde e mescolare

1000g MACARONS  
160g acqua

**FARCITURA**  
400g KRANFIL'S PASSIONFRUIT MANGO  
200g burro morbido  
▶ Mescolare

### MONTAGGIO DEL DOLCE:

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a farfalla per 5 min. a media velocità. Colare con sac a poche con bocchetta liscia N.10 su teglie silpat. Lasciar riposare all'aria per minimo 1 ora. Cuocere a 110°C per 10-15 min. a valvola aperta.



# CROSTATINE

## CROSTATINE CREMOSE



### PASTA FROLLA:

1000g MURBELLA  
300/400g burro  
100g 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.

### INSERTI:

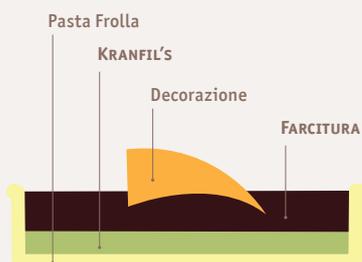
KRANFIL'S CIOCCOLATO  
KRANFIL'S CIOCCOLATO BIANCO  
KRANFIL'S PISTACCHIO

### FARCITURA:

NUGLASA  
NUGOTIN  
SCHOKOBELLA EXTRA FONDENTE

### MONTAGGIO DEL DOLCE:

Colare e sciogliere il Kranfil's sulla base della crostatina, una volta raffreddato sciogliere le creme anidre e colarle sullo strato di Kranfil's. Decorare a piacere.



TRY  
OUT

### VARIAZIONE:

- Per ottenere una crostatina dal sapore più fresco prova a sostituire Nuglasa e Nugotin con Mix Panna Cotta abbinato a FRUTTIFINE FRUTTI DI BOSCO Plus oppure CREME BRULE' con Topping Caramello.

# CUPOLE LEMON CARAMEL



## BASE QUINOA

1000g **BONCAKE QUINOA GLUTEN FREE**

350g Burro morbido o Margarina

500g Uova intere

100g Latte intero

- ▶ Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per circa 4-5 min. a forte velocità. Versare negli stampi precedentemente unti con Formstac e cuocere 180°C ca. per 35-45 min.

## FARCITURA

Q.b **KRANFIL'S PASSIONFRUIT MANGO**

- ▶ Sciogliere in microonde e colare nello stampo da inserto

## MOUSSE AL LIMONE

200g **ALASKA-EXPRESS LIMONE**

250g Acqua

1000g Panna

- ▶ Stemperare Alaska Express Limone nell'acqua, e montare in planetaria con la panna fino al 60/70%. Colare negli stampi e abbattere.

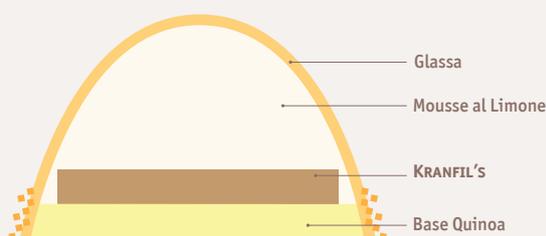
## GLASSA

**MIRUAR BIANCO**

**COLORANTE GIALLO UOVO IDROSOLUBILE E  
COLORANTE ROSSO IDROSOLUBILE**

- ▶ Sciogliere Miruar Bianco in microonde e miscelare con i coloranti idrosolubili.

## MONTAGGIO DEL DOLCE:



# CHEESECAKE

## CHEESECAKE AL CARMELLO CROCCANTE



### BASE AL CACAO

1000g **BONCAKE CACAO**  
300g Olio di semi  
500g Uova intere  
100g Latte

- ▶ Miscelare gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per 5-6 min a media velocità. Cuocere a 170°C per 30-35 min. ca.

### INSERTO

Q.b. **KRANFIL'S CARAMEL**

- ▶ Sciogliere in microonde e colare nello stampo da inserto e abbattere.

### CHEESECAKE

500g **CHEESEQUICK**  
50-150g Zucchero  
500g Acqua  
850g Formaggio Cremoso

- ▶ Mescolare Cheesquick con lo zucchero e sciogliere in acqua tiepida (45°C). Aggiungere il formaggio cremoso e montare in planetaria con frusta a palla ad alta velocità per ca. 3 min.

## CHEESECAKE CROCCANTE AI FRUTTI ROSSI



### BASE AL CACAO

1000g **BONCAKE CACAO**  
300g Olio di semi  
500g Uova intere  
100g Latte

- ▶ Miscelare gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per 5-6 min a media velocità. Cuocere a 170°C per 30-35 min. ca.

### INSERTO

Q.b. **KRANFIL'S RED FRUIT**

- ▶ Sciogliere in microonde e colare nello stampo da inserto e abbattere.

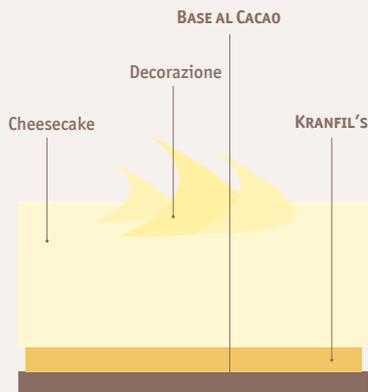
### CHEESECAKE

500g **CHEESEQUICK**  
50-150g Zucchero  
500g Acqua  
850g Formaggio Cremoso

- ▶ Mescolare Cheesquick con lo zucchero e sciogliere in acqua tiepida (45°C). Aggiungere il formaggio cremoso e montare in planetaria con frusta a palla ad alta velocità per ca. 3 min.

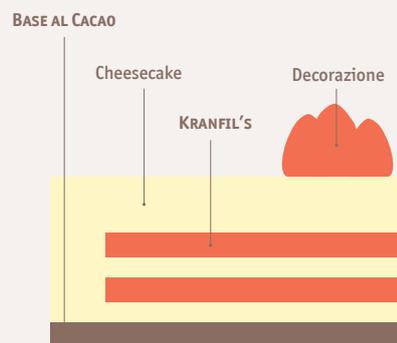
### MONTAGGIO DEL DOLCE:

Versare il composto Cheesecake nello stampo, inserire il Kranfil's e chiudere con un disco di Boncake Cacao. Abbattere, sformare e decorare a piacere.



### MONTAGGIO DEL DOLCE:

Versare il composto Cheesecake nello stampo, alternandolo con due inserti di Kranfil's. Infine chiudere con un disco di Boncake Cacao. Abbattere, sformare e decorare a piacere.



# MONOPORZIONE GOCCE&CRUCHY



## BASE PAN DI SPAGNA

1000g **BISQUIT**  
650g Uova intere  
250g Acqua

- ▶ Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per circa 4-5 min. a forte velocità. Stendere su teglia con carta da forno e cuocere 200°C ca. per 5-10 min.

## INSERTO KRANFIL'S

q.b. **KRANFIL'S PASSIONFRUIT MANGO**

- ▶ Sciogliere in microonde e colare nello stampo da inserto

## INSERTO GELÉE

350/400 g **ALASKA EXP. NEUTRO**  
1000 g **CONFRUTTI NATUR LAMPONE/PASSION FRUIT**

- ▶ Stemperare Alaska Exp. Neutra nel Confrutti Natur precedentemente riscaldato a 35-40°C.

## MOUSSE YOGURT

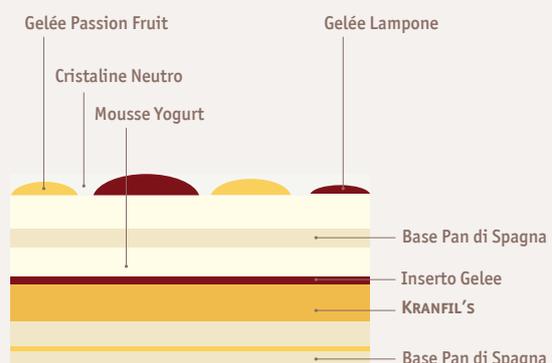
250g **ALASKA EXPRESS YOGURT**  
500g acqua (35/40°C)  
500g panna fresca (4°C)

- ▶ Stemperare Alaska Express Yogurt nell'acqua, e montare in planetaria.

## MONTAGGIO DEL DOLCE:

Usare come base uno strato di Pan di Spagna. Porre l'inserto di Kranfil's, lasciare raffreddare. Colare la gelee ai lamponi, lasciare raffreddare per 5 minuti. Colare la mousse allo yogurt, lasciare raffreddare per 5 minuti. Porre lo strato di pan di spagna ed infine colare l'ultimo strato di mousse allo yogurt.

Per la decorazione glassare con **CRISTALINE NEUTRO** e con sac a poche creare delle gocce di gelee lampone e passion fruit.



**USALO COME RIPIENO PER I TUOI TARTUFI  
E LE TUE CREAZIONI DI CIOCCOLATERIA**



## **IDEA SFIZIOSA: I LOLLIPOP**



### **LA MERINGA:**

30 g **OVOSIL**  
250 g acqua  
500 g zucchero  
Q.b. cocco rapè

► Montare l'Ovosil con l'acqua aggiungendo piano lo zucchero, incorporare il cocco. Colare con sacca attrezzata di bocchetta liscia e cuocere a 110°C per 6 ore, oppure in forno statico cuocere per 1 ora e lasciare riposare nel forno tutta notte.

### **MONTAGGIO DEL DOLCE:**

Sciogliere il Kranfil's in microonde e porlo tra i due dischi di meringa. Far raffreddare e glassare nel cioccolato fondente.

# PRODOTTI UTILIZZATI

PRODOTTO	DESCRIZIONE	PACKAGING
<b>MACARONS</b>	Preparato in polvere per Macarons	1 kg x 5 sacchetti
<b>COLORANTI CRESCO IDROSOLUBILI VARI COLORI</b>	Coloranti alimentari per prodotti di pasticceria COLORI DISPONIBILI: Giallo Limone - Blu - Giallo Uovo - Rosso - Verde	0,2 lt bottiglietta
<b>MURBELLA</b>	Preparato completo in polvere per Frolla, ottimale per la preparazione di pasta frolla di ogni genere stampata e montata. Non richiede il riposo dell'impasto in frigorifero. Congelabile.	15 kg x 1 sacco
<b>NUGLASA</b>	Preparato in pani per copertura e glassatura gusto nocciola, con 18% di nocciole	10 kg (4 x 2,5 kg) cartone
<b>NUGOTIN</b>	Preparato in pasta per glassatura, farcitura e copertura gusto nocciola cacao	10 kg (4 x 2,5 kg) cartone
<b>SCHOKOBELLA VARI GUSTI</b>	Preparato per glassatura, copertura e farcitura. GUSTI DISPONIBILI: Schokobella - Schokobella Extra Fondente - Schokobella Latte - Schokobella Ciocc. Bianco	6 kg x 1 confezione
<b>MARGHERITA</b>	Preparato per la realizzazione di dolci da forno fragranti e duraturi nel tempo, realizzabili con facilità. Qualità costante grazie alle materie prime di I <sup>a</sup> scelta. Mantiene la fragranza per molto tempo dopo la cottura. Aromatizzabile con paste grasse, zuccherine o fasi aromatiche. Congelabile.	15 kg x 1 sacco
<b>ALASKA-EXPRESS VARI GUSTI</b>	Preparato completo per Mousse GUSTI DISPONIBILI: Alaska Limone Express - Alaska Cioccolato Express - Alaska Fragola Express - Alaska Yogurt Express	1 kg x 5 confezione
<b>MIRUAR VARI GUSTI</b>	Glassa lucida per semifreddi GUSTI DISPONIBILI: Miruar Bianco - Miruar Cioccolato - Miruar Pistacchio	3 kg x 1 mastello
<b>BONCAKE CACAO</b>	Preparato in polvere per cakes e dolci da forno al cacao	5 kg x 1 cartone
<b>CHEESEQUICK</b>	Preparato in polvere per American Cheesecake	5 kg x 1 confezione
<b>BISQUISIT</b>	Preparato in polvere per Pan di Spagna	15 kg x 1 confezione
<b>ALASKA EXP. NEUTRO</b>	Stabiliz. a freddo per panna e semifreddi	1 kg x 5 confezione
<b>CONFRUTTI NATUR VARI GUSTI</b>	Puree con 90% di frutta in confezione asettica GUSTI DISPONIBILI: Albicocca - Amarena - Ananas - Banana - Fragola - Lampone - Mandarino - Mango - Maracuja-Passion Fruit - Pera Williams - Pesca Bianca - Limone - Frutti Rossi	3 kg x 2 confezione
<b>CRISTALINE NEUTRO</b>	Lucidante in gel pronto all'impiego per guarnizioni a specchio e per la frutta	4 kg x 1 mastello
<b>OVOSIL</b>	Preparato in polvere per spumiglie, meringhe, ecc.	3 kg (5 x 600g) cartone