



Novedad

Kranfil's Chocolate Negro

Llega un nuevo sabor a la gama de rellenos Braun

Kranfil's Chocolate Negro

Un relleno cremoso y crujiente, gracias a los trocitos de *pailleté feuilletine* y de almendras caramelizadas, y con intenso sabor a cacao.

Con Kranfil's puedes:

- Rellenar trufas y bombones
- Añadir una capa crujiente a bizcochos, tartas y semifríos
- Crear postres con diferentes texturas
- Añadir un toque especial a mousses y flanes
- Crear innumerables recetas que sorprendan el paladar

Calidad Premium

- ✓ 10% chocolate en polvo, 20% pailleté feuilletine y 7% almendras caramelizadas
- ✓ Sabor intenso a chocolate negro
- ✓ Sin aceite de palma
- ✓ Apto para vegetarianos
- ✓ Elaborado con ingredientes de alta calidad



Receta

Finger Chocolate y Caramelo

Bizcocho de Chocolate

- 500 g **Braunies**
- 80 g agua
- 40 g nata
- 40 g huevos

Mezclar los ingredientes (sin batir) hasta obtener una masa homogénea. En una bandeja cubierta con una estera de silicona o papel de horno, extender la masa uniformemente y luego hornear a 180°C por aproximadamente 20 min. Dejar enfriar y cortar en tiras del tamaño de la base.

Relleno de Chocolate Negro Crujiente

- 600 g **Kranfil's Chocolate Negro**

Calentar el Kranfil's en el microondas y extender sobre una hoja de papel de hornear (3 mm de espesor). Refrigerar. Una vez que el relleno se haya cuajado, cortar en tiras de 10 cm x 2 cm y reservar en el refrigerador.

Mousse de Chocolate

- 600 g chocolate negro **Ivory Coast Chips 60%**
- 40 g Alaska 666
- 500 g leche a 30°C
- 1 kg nata

Mezclar la leche con Alaska 666 y agregar el chocolate. Disolver bien. Por fin, agregar la nata semimontada. Refrigerar.

Crema de Caramelo Salado:

- 85 g **Brauncrem**
- 215 g agua
- 20 g **Pasta Caramel Salé**
- 150 g nata montada

Mezclar bien los tres primeros ingredientes. Incorporar la nata montada y mezclar delicadamente.

Terminación

Dividir la mousse de chocolate en los moldes elegidos. Colocar las tiras de relleno, empujándolas ligeramente hacia abajo. Congelar.

Desmoldear las piezas congelados y ponerlas sobre hojas de papel para hornear. Opcional: aplicar decoración de terciopelo marrón (spray) a una distancia de aproximadamente 30 cm.

Colocar las piezas sobre las tiras de bizcocho de chocolate. Utilizando una manga pastelera con boquilla St Honoré, aplicar la crema de caramelo salado y decorar con chocolate negro.



Receta

Pieza de Chocolate Negro y Mango

Molde rectangular 60cm x20 cm

450 g base de pasta brisa (**Mürbella**)
450 g **Kranfil's Chocolate Negro**
300 g plancha de bizcocho de chocolate (**Biscoao**)
300 g plancha de bizcocho (**Bisquisit 100 PLUS**)

Gelatina de Mango:

750 g **Confruttinatur Mango**
110 g agua a 60 °C
50 g **Alaska 666**

Mezclar Alaska 666 con agua y añadir el Confruttinatur. Verter sobre una bandeja de 60 cm x 20 cm previamente recubierta con papel de horno. Congelar.

Crema de Mango:

140 g **Alaska Express Mango**
180 g agua a 25 °C
700 g nata montada semi montada

Disolver Alaska Express Mango en el agua y añadir la nata montada

Decoración:

200 g **Cristaline Limón**

Instrucciones:

Aplicar Kranfil's Chocolate Negro sobre la base de pasta brisa y cubrir con la plancha de bizcocho de chocolate.

Colocar el gel de mango sobre el bizcocho de chocolate. Poner encima de este el bizcocho blanco. Terminar de llenar el molde con el semifrío de mango.

Refrigerar por aprox. 2 horas y aplicar el Cristaline Limón.

Decorar como en la foto.

Consejo para deliciosas variaciones:

El sabor intenso a cacao del Kranfil's Chocolate Negro combina no solamente con sabores frutales, pero también con muchas de las pastas cremas de nuestro catálogo de heladería.



Receta

Monoporción de Avellana y Chocolate

Base Crujiente

C/s Kranfil's Chocolate Negro

Calentar en el microondas y verter en una bandeja para hornear con papel de horno. Enfriar y cortar en la forma deseada.

Base frangipane

750 g Margherita

650 g huevo

375 g mantequilla

180 g azúcar

95 g almendras en polvo

8 g Aroma Limón Sizilia

Mezclar las almendras, el azúcar, el aroma y una parte de huevo (alrededor de 100 g). Batir la mantequilla con lo mezcla anterior en la planetaria con el accesorio pala durante 2/3 minutos.

Agregar el resto de ingredientes y batir durante 3/4 minutos.

Aplicar el relleno y cocer por 30 minutos a 180°C.

Mousse de Chocolate

200 g Alaska Express chocolate

250 g agua (20-25°C)

1 kg nata semimontada

Disolver el Alaska express Chocolate en el agua y mezclar todo con la nata semimontada. Verter en los moldes, poner la base de frangipane y refrigerar.

Mousse de Avellana

150 g Alaska Express Neutro

200 g agua

55 g Pasta Nocciola Italiana

1 kg nata semimontada

Disolver la Alaska Express Neutro en agua, agregar la pasta Nocciola Italiana y mezclar con la nata semimontada. Verter en el molde "plissé" y poner en el abatidor.

Baño:

Spiegel Blanco

Calentar el Spiegel Blanco a 30-35°C en el microondas. Si necesario, revolver por algunos segundos para eliminar burbujas de aire.

Glasear la mousse de chocolate, colocarla sobre el disco de chocolate negro de Kranfil's y poner la mousse de avellana en el centro de la pieza. Decorar.