



Novedad

Kranfil's Caramel Cookie & Almond

Llega un nuevo sabor a la gama de rellenos Braun

Kranfil's Caramel Cookie & Almond

Un relleno cremoso y crujiente elaborado con la famosa de galleta belga y trozos de almendras

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

- ✓ 20% de la famosa galleta belga
- ✓ Sabor galleta Speculoos, tendencia internacional en el sector
- ✓ Textura crujiente en un relleno cremoso
- ✓ Sin conservantes
- ✓ Elaborado con ingredientes de alta calidad



Receta

Mousse de Chocolate Crujiente

Bizcocho de Chocolate

200 g Plancha de bizcocho de chocolate (**Biscao**)
80 g **Kranfil's Caramel Cookie Almond**

Semifrío de Chocolate y Cilantro

170 g **Alaska E. Chocolate**
230 g agua a 20°C
4 g cilantro

850 g nata semimontada

Disolver Alaska E. Chocolate y el cilantro en agua.
Mezclar con la nata.

Base de Chocolate Crujiente

350 g chocolate negro **Ivory Coast Chips 60%**
350 g **Kranfil's Caramel Cookie & Almond**
50 g pistachos troceados
50 g avellanas troceadas

Atemperar el chocolate y mezclarlo con el Kranfil's Caramel Cookie & Almond. Esparcir sobre un papel de horno. Decorar con los pistachos y avellanas. Dejar enfriar. Cortar en círculos de 10 cm de diámetro.

Relleno externo

20 g **Pasta Caramel Salé**
150 g nata montada

Mezclar bien los ingredientes delicadamente.

Decoración

120 g grosellas
24 g hojas de menta

Terminación

Verter la crema de chocolate y cilantro en moldes de silicona.

Con una manga pastelera, aplique una línea de Kranfil's Caramel Cookie & Almond y cubra con las planchas de bizcocho de chocolate.

Congelar por aproximadamente 2 horas, luego desmoldar.

Cubrir con spray de manteca de cacao las piezas y con manga pastelera aplican un botón del relleno externo sobre las bases de chocolate crujiente. Colocar las piezas sobre la base de chocolate.

Decorar con las grosellas y hojas de menta.



Receta

Postre de Cookie Crujiente

Base de pasta brisa

- 1 kg **Mürbella**
- 350 g mantequilla fría
- 100 g huevos enteros

Mezclar todos los ingredientes en planetaria, durante 4/5 min. a baja velocidad. Estirar en el molde. Hornear a 170°C durante 15 min.

Interior Crujiente

C/s **Kranfil's Caramel Cookie Almond**

Calentar el *Kranfil's* en el microondas y extender sobre la base.

Mousse de Crema Pastelera

- 150 g **Alaska Ex. Neutro**
- 200 g agua a 20-25°C
- 100 g **Pasta Crema Pasticcera**
- 1 kg nata semimontada

Terminación

Disolver el Alaska Ex. Neutro en el agua
Agregar la Pasta Crema Pasticcera y la nata semimontada.

Verter en el molde y enfriar.

Decorar al gusto con azúcar de caña.
Caramelizar utilizando el soplete.