Újdonság! Kranfil's krémtöltelék Lotus keksszel

Kranfil's krémtöltelék kínálatunk **új** taggal bővült.
Kranfil's krémtöltelék Lotus keksszel és pörkölt mandulával.
Nagyszerű ízeket és **roppanós textúrát** ötvöz.

CREATED WITH Lotus Since 1932 Biscoff

Kranfil's krémtöltelék családunk többi tagja

Cikkszám	Terméknév	Termék jellegzetessége	Kiszerelés
3100262	Kransfil's Karamell ízű krémtöltelék hántolt ostyával	20% hántolt ostya és egy csipetnyi tengeri só tartalom	3 kg-os vödör
3100265	Kranfil's Csokoládé ízű krémtöltelék hántolt ostyával	20% hántolt ostya, 4% csokoládé, pörkölt mogyoró és mandula tartalom	3 kg-os vödör
3100261	Kranfil's Fehércsokoládé ízű krémtöltelék hántolt ostyával	26% fehércsokoládé, 20% hántolt ostya tartalom	3 kg-os vödör
1341303	Kranfil's Erdei gyümölcs ízű krémtöltelék hántolt ostyával	30% fehércsokoládé, 20% hántolt ostya és magas gyümölcstartalom, gyümölcsdarabok	3 kg-os vödör
1335303	Kranfil's Mango-Maracuja ízű krémtöltelék hántolt ostyával	30% fehércsokoládé, 20% hántolt ostya és magas gyümölcstartalom, gyümölcsdarabok	3 kg-os vödör

Sokoldalú felhasználás:

- **Pralinék** és **trüffelek** töltésére
- **Roppanós réteget** képezhet bármely piskótára, vagy nehéz felvertre
- Hozzon létre **különleges desszerteket**
- Izgalmasabbá teheti a **moussokat**

Miért különleges?

- ✓ 20% eredeti Lotus kekszet tartalmaz
- ✓ Tipikus belga ízvilág
- ✓ Ropogós textúra, krémes karamell töltelékkel
- ✓ Pálmaolajmentes
- ✓ Tartósítószer-mentes
- ✓ Vegetáriánusok számára is fogyasztható
- ✓ Kizárólag magas minőségű alapanyagok felhasználásával készül

Lotus kekszes desszert

Recept 100 db termékhez

Zabpelyhes piskóta

.....	1450	g	Egész tojás
.....	1200	g	**Dr. Oetker Zabpelyhes sütemény alappor**
.....	470	g	Kristálycukor
.....	280	g	Étolaj
.....	165	g	Víz
.....	95	g	**BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta**
.....	4000	g	**BRAUN Kranfil's krémtöltelék Lotus keksz**

Feketeribizli krém

.....	6000	g	**BRAUN Le Gourmet Fekete ribizli gyümölcspüré**
.....	3000	g	**BRAUN Alaska-express Joghurt Fond**
.....	3000	g	Állati tejszín
.....	3000	g	Növényi tejszín

Díszítés

.....	4000	g	**BRAUN Miruar Fehér meleg fényzselé**
.....	400	g	**BRAUN Le Gourmet Fekete ribizli gyümölcspüré**
.....	400	g	Karamell mini fudge
.....	250	g	Fehércsokoládé

Termékelkészítés

- A zabpelyhes piskóta hozzávalóit felhabosítjuk, majd 180-200 °C-on, 7 db 60 x 40 cm-es lapot sütünk a piskótából 11 perc alatt.
- A Kranfi l's Lotusból tepsibe fél cm-es lapot öntünk, majd kifagyasztjuk és 8 cm átmérőjű lapokat szúrunk ki belőle.
- A feketeribizli-krémhez az Alaska Express Joghurt Fondot a Le Gourmet gyümölcspürével elkeverjük, majd hozzákeverjük a vegyes felvert habot.
- A formákat félig megtöltjük krémmel, majd középre belerakjuk a Kranfil's Lotus lapokat.
- A formát feltöltjük a maradék krémmel, majd a zabpelyhes piskótalapokkal lezárjuk.
- Díszítésnek a Miurar fehér fényzselét 80 °C-ra felmelegítjük, Le Gourmet Fekete ribizli gyümölcspürével elkeverjük, visszahűtjük 40 °C-ra, majd a fagyos desszerteket bevonjuk vele.
- A desszert tetejét karamell kockákkal és fehércsokoládéval díszítjük.

A termék a következő allergéneket tartalmazza:
GLUTÉN, TOJÁS, SZÓJABAB, TEJ, DIÓFÉLÉK

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
FÖLDIMOGYORÓ, SZÓJABAB, DIÓFÉLÉK, SZEZÁMMAG