Kranfil’s család ropogós gyümölcsös ízei

Az édességeket, cukrászsüteményeket sokféleképpen tölthetjük meg.
A **Martin Braun Kft.** Kranfil’s termékcsaládja három nagyon fontos töltelékekre jellemző tulajdonságot egyesít: **nagyszerű íz, krémes és roppanós textúra** egyben.
Próbálja ki izgalmas, gyümölcsös ízeinket: **erdei gyümölcs** és **mangó-maracuja** krémtöltelékek ropogós, hántolt ostyával.

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
1336403	Kranfil's krémtöltelék Lotus keksszel és mandulával	20% karamellizált kekszdarabok, 7% pörkölt mandula, 6% kakaóvaj	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**
- **Bármely süteményt** újra gondolhat és roppanóssá tehet

Miért különleges?

- ✓ Ropogósságat a 20% hántolt ostya adja
- ✓ Magas gyümölcstartalom
- ✓ Gyümölcsdarabok
- ✓ Pálmaolajmentes
- ✓ Tartósítószer-mentes
- ✓ Vegetáriánusok számára is fogyasztható
- ✓ Kizárólag magas minőségű alapanyagok felhasználásával készül

Vegyes-piros gyümölcsös joghurt torta

Recept 10 db 20 cm átmérőjű torta elkészítéséhez

Linzertészta

.....	830 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	40 g	Tojáslé teljes
.....	550 g	Sütőmargarin
.....	280 g	Porcukor
.....	10 g	**Dr. Oetker Sütőpor**
.....	2400 g	**BRAUN Kranfil's Erdei gyümölcs ízű krémtöltelék hántolt ostyával**

Joghurtkrém

.....	1850 g	Tej (3,5%-os)
.....	390 g	Kristálycukor
.....	250 g	**Dr. Oetker Gustin (étkezési keményítő)**
.....	145 g	**Cresco Yogurt Tipo Greco 100 fagylaltpaszta**
.....	970 g	**BRAUN MB-Top (növényi habalap)**

Díszítés

.....	100 g	Málna
.....	100 g	Áfonya

Termékelkészítés

- A sült linzerlapot megkenjük az olvasztott Braun Kranfil's Erdei gyümölcs ízű krémtöltelékkel.
- A tejből, a cukorból és a Dr. Oetker Gustin kukorica-keményítőből alapkrémet főzünk.
- Kihűlés után a Cresco Yoghurt Tipo Greco 100-al elkeverjük és felvert tejszínhabbal lazítjuk.
- A joghurtkrém felületét gyümölccsel dekoráljuk, dermesztjük.

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

Ropogós Polka szelet

Recept 35 db termékhez

Linzertészta

.....	200 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	10 g	Tojáslé teljes
.....	130 g	Sütőmargarin
.....	70 g	Porcukor
.....	2 g	**Dr. Oetker Sütőpor**
.....	80 g	Sárgabarack lekvár
.....	750 g	**BRAUN Kranfil's Mango-Maracuja ízű krémtöltelék hántolt ostyával**

Málnatöltelék

.....	750 g	**BRAUN Le Gourmet Málna gyümölcspüré**
.....	110 g	Víz (50 °C)
.....	50 g	**Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál**

Joghurtkrém

.....	250 g	**BRAUN Alaska-express Joghurt Fond**
.....	500 g	Víz
.....	500 g	Felvert tejszín

Gyümölcspöttyök

.....	250 g	**BRAUN Le Gourmet Málna gyümölcspüré**
.....	250 g	**BRAUN Le Gourmet Mangó gyümölcspüré**
.....	250 g	Víz
.....	100 g	Kristálycukor
.....	50 g	**Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál**
.....	20 g	**Braun Miruar neutrál**

Termékelkészítés

- A világos piskóta hozzávalóit kézi habverővel egyneműre keverjük, majd 180-200 °C-os sütőben 25-30 percig sütjük.
- Miután kihűlt rákenjük a lekvárt és a Kranfil's mangó-maracuját.
- A málnatöltelék elkészítése: Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrált összekeverjük vízzel, és hozzákeverjük a Le Gourmet Málna gyümölcspürét.
- Beletöltjük egy 60x20 cm-es átmérőjű tepsibe. Majd a hűtőbe tesszük 20 percre.
- Joghurtkrém: az Alaska Expresst vízzel és felvert tejszínnel összekeverjük.
- Gyümölcspöttyök: A gyümölcspüréket külön-külön felmelegítjük, majd hozzáadjuk a cukrot és szilikonformákba töltjük.
- 1 órára hűtőbe tesszük dermedni.
- Dermedés után a zselékből körformákat vágunk.
- Végül a Miurar Neutral fényzselét 80 °C-ra felmelegítjük, majd visszahűtjük 40 °C-ra, és bevonjuk vele a kihűlt desszertet.

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

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