



Kranfil's

Rapeat täytteet

Kranfil's



Rapeat täytteet joissa on sitä jotakin

On olemassa monta tapaa täyttää leivonnaiset herkullisesti. BRAUNIN **Kranfil's** täytteissä yhdistyvät kaksi täytteen erikoisominaisuutta:

Erilaisia **erottuvia makuja** ja **rapea rakenne**, joka on saatu aikaiseksi rapeilla karamellisoiduilla keksilastuilla.

Kranfil's täytteillä voit:

- ▶ Täyttää tryffeleitä ja pralineja
- ▶ Lisätä **rapean kerroksen** leivoksiin, kakkuihin ja kääretorttuihin
- ▶ Luoda **erilaisia jälkiruokia**
- ▶ Lisätä "sitä jotakin" **vaahdotettuihin massoihin**
- ▶ **Täyttää kaiken mahdollisen** erilaisella rapealla maulla
- ▶ Nostaa rasvapohjaisen kuorrutteen tasoa

Valikoima

BRAUNIN **Kranfil's** täytteitä on saatavilla seuraavan makuisina:

- ▶ **Valkoinen suklaa** (*)
- ▶ **Suklaa** (*)
- ▶ **Kinuski** (*)
- ▶ **Pistaasi** (*)
- ▶ **Passion Mango**
- ▶ **Punaiset marjat**

*) Ei Leipurin varastovalikoimassa. Varmista minimitoimituserä.

Se on erilainen!

- ✓ Rapea maku, täytteessä 20 % karamellisoituja keksilastuja
- ✓ Ei sisällä palmuöljyä
- ✓ Ei sisällä säilöntäaineita
- ✓ Sopii kasvisruokavalioon
- ✓ Ainoastaan korkealaatuisia raaka-aineita





Macaronit

Rapeat punaiset Macaronit

Tuotos: 240 Macaronia



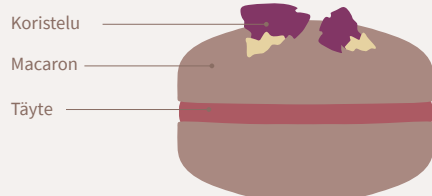
925 g **Macarons-Mix** (*)
75 g Tumma kaakaojauho
180-200 g Vesi

Täyte

400 g **Kranfil's Punaiset marjat**
200 g Pehmeä voi
► Sekoita tasaiseksi.

Työohje

- Sekoita Macarons-Mix, kaakaojauhe ja vesi keskenään noin 4 minuuttia keskinopeudella.
- Pursota macaronit leivinpaperille pyöreällä tyllalla.
- Anna macaronien kuivua noin 30 minuuttia ennen paistoa.
- Paista 155°C:ssa noin 18 minuuttia (arinauuni).
- Täytä Kranfil's seoksella.



*) Ei Leipurin varastovalikoimassa. Varmista minimitoimituserä.

Rapeat keltaiset Macaronit

Tuotos: 240 Macaronia



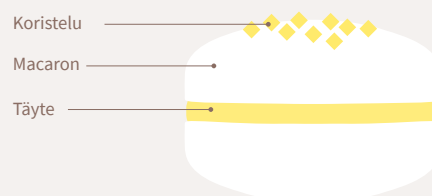
1.000 g **Macarons-Mix** (*)
180-200 g Vesi

Täyte

400 g **Kranfil's Passion Mango**
200 g Pehmeä voi
► Sekoita tasaiseksi.

Työohje

- Sekoita Macarons-Mix, kaakaojauhe ja vesi keskenään noin 4 minuuttia keskinopeudella.
- Pursota macaronit leivinpaperille pyöreällä tyllalla.
- Anna macaronien kuivua noin 30 minuuttia ennen paistoa.
- Paista 155°C:ssa noin 18 minuuttia (arinauuni).
- Täytä Kranfil's seoksella.



A top-down photograph of a single tartlet centered on a dark, matte, circular plate. The tartlet has a golden-brown, slightly irregular crust and is filled with a smooth, vibrant red jam. Surrounding the tartlet are several decorative elements: five dollops of white whipped cream, each with a small peak; two small clusters of red cherries; and scattered fine, bright green crumbs. The background is a dark, textured surface, possibly a wooden table, which provides a rustic contrast to the refined dessert. The lighting is soft and even, highlighting the textures of the jam, cream, and crumbs.

Tartaletit

Rapeat Pistaasitartaletit

Tuotos: 32 tartalettia á Ø 9,5 cm



Tartalettipohjat

1.000 g **Mürbella, murotaikina-mix** (*)

400 g Voi

100 g Kananmuna

- Sekoita kaikki ainekset spiraalilla hitaalla nopeudella. Täytä tartalettivuoat murotaikinalla ja paista 5-7 minuuttia 180°C:ssa.

Kranfil's Pistaasi

1.200 g **Kranfil's Pistaasi**

- Tarvittaessa voit lämmittää **Kranfil's Pistaasin** mikroaaltouunissa pehmeämmäksi.

Suklaatäyte

1.000 g **Tarte au Chocolat Mix** (*)

400 g Kananmuna

400 g Kasviöljy

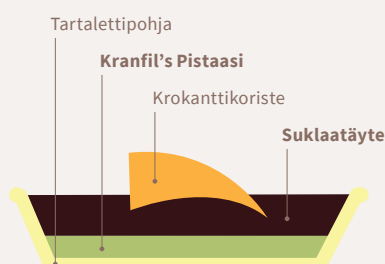
- Sekoita kaikkia aineksia 2-3 minuuttia hitaalla nopeudella.

Koristeluun

Krokanttikoristeita, jotka on valmistettu **Bienex**, **toscajauheesta**.

Työohje

- Anna tartalettipohjien jäähtyä hyvin paiston jälkeen ennen täyttämistä.
- Pursota pieni ja tasainen kerros **Kranfil's Pistaasia** tartalettipohjan pohjalle.
- Pursota suklaatäyte tartalettipohjaan.
- Paista 180°C:ssa noin 5 minuuttia.
- Vinkki: Koristele krokanttikoristeella, joka on valmistettu **Bienexistä** tai tuoreilla kausihedelmillä.



*) Ei Leipurin varastovalikoimassa. Varmista minimitoimituserä.

KOKEILE

Herkullisia reseptimuunnoksia

- Lisämakua saat lisäämällä kolmannen täyteen **Kranfil's Pistaasin** ja **suklaatäyteen** väliin.
- Lisätäytteeksi sopii erinomaisesti mm. **Frucht-Top Kirsikka** tai jokin muu herkullinen täyte **LeGourmet Hedelmäpuree**-valikoimastamme.
- Hedelmäpureisiin tulee lisätä Instant Clearjeliä tai muuta tärkkelysvalmistetta, jotta saavutetaan sopiva rakenne tartalettitäytteelle.
- Voit myös täyttää tartaletit millä tahansa Kranfil's-täytteellä, kerroksella **Panna Cotta** tai jollain toisella **BRAUN dessert**-täytteellä ja päälle **LeGourmet Hedelmäpuree**.

Sitruuna-kinuskiset Kupolit

Tuotos: 15 kpl á Ø 7 cm:n leivosta



Leivospohja (40x60 cm, paksuus 1 cm)

500 g **FruchtSand, kakkupohja-mix** (*)

50 g Vesi

200 g Pehmeä voi

150 g Kananmuna

35 g Mantelijauhe

► Sekoita kaikki ainekset 2-3 minuuttia hitaalla. Levitä massa pellille leivinpaperin päälle. Paista 200°C:ssa noin 10-12 minuuttia. Kun pohja on jäähtynyt, poista leivinpaperi ja leikkaa 15 kpl Ø 7 cm:n kiekkoja.

Kranfil's Kinuski

300 g **Kranfil's Kinuski** (*)

Sitruunamousse

100 g **Alaska-Express Sitruuna**

125 g Vesi

500 g Kermavaahto

► Liota **Alaska-Express Sitruuna** veteen ja sekoita kermavaahtoon varovasti nostellen.

Keltainen kuorrute

400 g **Miruar Bianco** (*)

15 g Keltainen väriliuos

► Lämmitä Miruar Bianco 45°C:seen mikroaaltouunissa ja sekoita joukkoon elintarvikeväri. Sekoita kunnes väri on tasainen.

Koristeluun

Krokella (*)

*) Ei Leipurin varastovalikoimassa. Varmista minimitoimituserä.

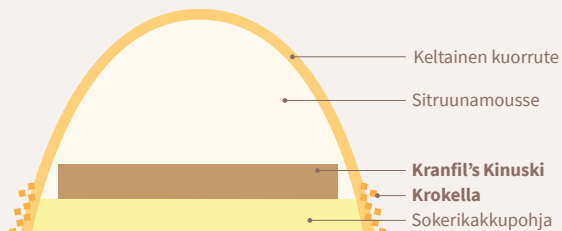
Mango-Käsetorte

2 Tortenringe, 18 cm Ø, 16 Stück



Työohje

- ▶ Tarvittaessa pehmennä **Kranfil's Kinuskia** lämmittämällä sitä lyhyesti mikroaaltouunissa.
- ▶ Levitä **Kranfil's Kinuski** leivospohjan päälle ja jäähdytä jääkaapissa.
- ▶ Täytä 15 kupolimuottia sitruunamoussella ja aseta päälle sokerikakkupohja **Kranfil's Kinuskillä**.
- ▶ Jäähdytä hyvin ennen muotista irrottamista.
- ▶ Kuorruta leivokset keltaisella kuorrutteella (max. 30°C).
- ▶ Koristele leivoksen helma **Krokella** kuvan mukaisesti.
- ▶ Vinkki: Koristeluun voit käyttää mm. suklaakoristeita ja sitruunankuorta.



Herkullisia reseptimuunnoksia

- Vaihda **Alaska-Express Sitruuna** toiseen herkulliseen **Alaska-Express** -makuvaihtoehtoon.
- Talvisesonkiin sopivia makuja ovat mm. päärynä, omena, suklaa tai kaneli.
- Kokeile myös Braunin **LeGourmet Hedelmäpureita** sekoittamalla niitä **Alaska-Express Neutraalin** tai **Alaska 666** -gelatiinijauheen kanssa.

KOKEILE



Kakut

Passion- Juustokakku

10 annosta



Pohja
240 g **Tarte au Chocolat base** (*)
320 g **Kranfil's Passion Mango**

Juustokakkutäyte
250 g **Cheesequick** (*)
250 g Vesi, noin 35-40°C
425 g Tuorejuusto
20 g **Dessert Paste Passion** (*)
► Sekoita vesi ja **Cheesequick**, lisää tuorejuusto sekä **Dessert Paste** ja vatkaa noin 3 minuuttia hitaalla nopeudella.

Vadelmainen Juustokakku

Tuotos: 3 kakkua á Ø 18 cm, korkeus 5 cm (yht. 30 annospalaa)



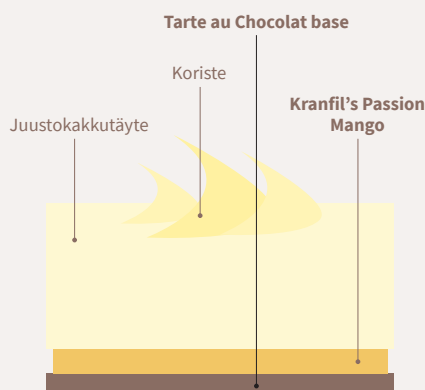
Pohja
390 g **Tarte au Chocolat base** 3 kpl (*)

Kranfil's-sisäkerros 2 kpl
750 g **Kranfil's Punaiset marjat**
► Painele Kranfil's-täyte Ø 16 cm:n kahteen rengasvuokaan ja jäädytä.

Juustokakkumassa
250 g **Cheesequick** (*)
250 g Vesi, noin 35-40°C
425 g Tuorejuusto
► Sekoita vesi ja **Cheesequick**, lisää tuorejuusto ja vatkaa noin 3 minuuttia hitaalla nopeudella.

Työohje

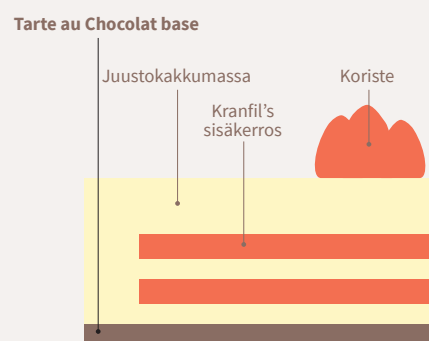
- Annostele **Kranfil's Passion Mango** jälkiruoka-/leivosrenkaaseen.
- Pursota juustokakkutäyte renkaaseen ja tasoita pinta.
- Jäähdytä jääkaapissa vähintään 3 tuntia.
- Aseta rengas täytteen Tarte au Chocolat basen päälle ja poista rengas.
- Koristele kuvan mukaisesti valkosuklaalastuilla ja kaakaojauheella.



*) Ei Leipurin varastovalikoimassa. Varmista minimitoimituserä.

Työohje

- Aseta voideltu ja tomusokerilla vuorattu kakkurengas leivinpaperin päälle.
- Aseta **Tarte au Chocolat base** kakkurenkaan pohjalle.
- Pursota noin 30 % juustokakkumassasta renkaaseen.
- Paina Kranfil's-sisäkerros massaansa. Pursota noin 30 % juustokakkumassasta renkaaseen ja paina toinen Kranfil's-sisäkerros massaansa.
- Täytä rengas lopulla juustokakkumassalla ja tasoita pinta.
- Jäähdytä jääkaapissa vähintään 3 tuntia.
- Poista rengas ja koristele kuvan mukaisesti vadelmilla.



Crunchy Polka Dots

Tuotos: 1 levy, 60x20 cm



400 g Muropohja
80 g Aprikoosihillo
400 g **Swiss roll Vanilla** 2 kpl á 60x20 cm (*
750 g **Kranfil's Passion Mango**

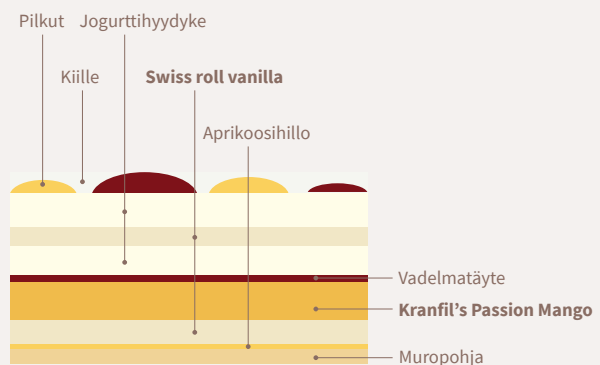
Vadelmatäyte
750 g **LeGourmet Fruit Puree Vadelma** (20-30°C)
110 g Vesi (noin 50°C)
50 g **Alaska 666** (*
► Sekoita **Alaska 666** veteen. Lisää vadelmapuree sekoittaen. Täytä 60x20 cm:n kakkumuotti. Jäähdytä kylmässä noin 20 minuuttia.

Jogurttihiidyke
250 g **Alaska-Express Greek Yoghurt**
500 g Vesi
500 g Kermavaahto
► Liota **Alaska-Express Greek Yoghurt** veteen. Sekoita kermavaahtoon varovaisesti nostellen.

Hedelmäpilkut
250 g **LeGourmet Fruit Puree Vadelma** punaisiin
250 g **LeGourmet Fruit Puree Mango** keltaisiin
250 g Vesi
100 g Sokeri
50 g **Claro Neutral**
► Lämmitä pureet vedessä erikseen. Lisää sokeri ja annostele silikonimuotteihin. Jäähdytä kylmässä.

Työohje

- Levitä aprikoosihillo sokerikakkupohjalle ja aseta päälle **Swiss roll vanilla**.
- Levitä **Kranfil's Passion Mango** päälle ja aseta sen päälle ohut kerros vadelmatäytettä.
- Annostele puolet jogurttihiidykkeestä vuokaan ja sen päälle toinen Swiss roll vanilla.
- Levitä loput jogurttihiidykkeestä vuokaan. Koristele punaisin ja keltaisin pilkuin.
- Jäähdytä kylmässä noin 2 tuntia.
- Viimeistele **Miruar**-kiilteellä kuvan mukaisesti.



*) Ei Leipurin varastovalikoimassa. Varmista minimitoimituserä.

Punaiset marjat & Pistaasi Delight

Tuotos: 1 levy, 60x20 cm



400 g Muropohja
80 g Aprikoosihillo
300 g **Swiss roll Pistachio** 1 kpl (*
300 g **Swiss roll Vanilla** 1 kpl (*
750 g **Kranfil's Punaiset marjat**

Marjahyytelö

750 g **LeGourmet Fruit Puree Kirsikka** 20-30°C (*
110 g Vesi, noin 50°C
50 g **Alaska 666** (*)

- Sekoita **Alaska 666** veteen. Sekoita joukkoon kirsikkapuree. Kaada 60x20 cm:n reunavuokaan. Jäähdytä kylmässä noin 20 minuuttia.

Jogurttihiidyke

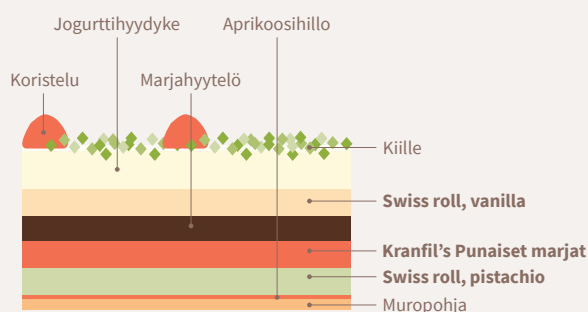
250 g **Alaska-Express Greek Yoghurt**
500 g Vesi
500 g Kermavaahto

Kiille

200 g **Miruar Neutral** (*)

Työohje

- Levitä aprikoosihillo muropohjan päälle ja aseta **Swiss roll Pistachio** hillon päälle.
- Aseta seuraavaksi **Kranfil's Punaiset marjat** ja nosta marjahyytelö näiden päälle.
- Aseta **Swiss roll Vanilla** marjahyytelön päälle ja täytä reunavuoka jogurttihiidykkeellä.
- Tasoita pinta ja anna jäähdyä kylmässä noin 2 tuntia.
- Viimeistele **Miruar Neutral** kiilteellä. Koristele. Poista reunavuosta ja leikkaa sopivan kokoisiksi leivoksiksi.



*) Ei Leipurin varastovalikoimassa. Varmista minimitoimituserä.

Kranfil's valikoima

Tuotenimi	Ominaisuudet	Myyntipakkaus	Tuotenro
Kranfil's Kinuski	Monipuolinen: soveltuu täytteeksi, pralineihin, kuorrutteisiin. Sisältää 20 % karamellisoituja keksilastuja ja hippusellisen merisuolaa.	3 kg:n muoviasia	(*)
Kranfil's Suklaa	Monipuolinen: soveltuu täytteeksi, pralineihin, kuorrutteisiin. Sisältää 20 % karamellisoituja keksilastuja, 4 % suklaata, paahdettua hasselpähkinää ja mantelia.	3 kg:n muoviasia	(*)
Kranfil's Valkosuklaa	Monipuolinen: soveltuu täytteeksi, pralineihin, kuorrutteisiin. Sisältää 20,6 % valkosuklaata ja 20 % karamellisoituja keksilastuja.	3 kg:n muoviasia	(*)
Kranfil's Passion Mango	Monipuolinen: soveltuu täytteeksi, pralineihin, kuorrutteisiin. Korkea hedelmäpitoisuus hedelmäpaloina, 20 % karamellisoituja keksilastuja ja 30 % valkosuklaata.	3 kg:n muoviasia	920529
Kranfil's Pistaasi	20 % karamellisoituja keksilastuja, 12 % paahdettua pistaasia.	3 kg:n muoviasia	(*)
Kranfil's Punaiset marjat	Monipuolinen: soveltuu täytteeksi, pralineihin, kuorrutteisiin. Korkea marjapitoisuus, 20 % karamellisoituja keksilastuja ja 30 % valkosuklaata.	3 kg:n muoviasia	920527

*) Ei Leipurin varastovalikoimassa. Varmista minimitoimituserä.



Muut tuotteet

Resepteissä käytetyt raaka-aineet

Tuotenimo	Ominaisuudet	Myyntipakkaus	Tuotenro
Alaska 666	Nopea ja helppo käyttää: ei gelatiinin liottamista, hyvä liukoisuus, sulaa jo 40°C:ssa nesteessä.	5 kg:n kartonkilaatikko	(*
Alaska-Express Greek Yoghurt	Hyödykeakkuihin ja -leivoksiin, jälkiruokiin, kääretorttuihin	5x1 kg:n pss/kartonkiltk	920375
Alaska-Express Sitruuna	Ainoastaan luontaisia aromeja, valmistettu pakastekuivatusta sitruunamehusta, helppokäyttöinen.	5x1 kg:n pss/kartonkiltk	920412
Bienex, toscajauhe	Nopea- ja helppokäyttöinen, monipuolinen.	10 kg:n kartonkilaatikko	920514
Cheesequick	Nopea- ja helppokäyttöinen, erittäin monipuolinen. Soveltuu käytettäväksi sekä tuorejuuston että hapankerman kanssa.	5 kg:n pss/kartonkiltk	(*
Claro Neutral	Kirkas ja hyvin leikkautuva pintahyytelö erityisesti hedelmillä koristeltujen leivonnaisten viimeistelyyn. Pakastuksenkestävä. Riittoisa.	10 kg:n kartonkilaatikko	920569
Dessert Paste Vadelma	Sisältää 35 % vadelmia. Valmistettu erityisestä marjasoseesta. Monipuolinen käyttöä.	1 kg:n muoviasia	(*
Dessert Paste Passion	Maustettu luontaisella passionaromilla. Sisältää 30 % aitoa passionkonsentraattia, ei värejä eikä säilöntäaineita.	1 kg:n muoviasia	(*
FruchtSand, kakkumix	Pitkä säilyvyysaika, monipuolinen käyttöä.	15 kg:n säkki	(*
Krokella	Sisältää 20 % puffattua riisiä. Pinnoitettu. Soveltuu erinomaisesti koristeluun.	2 kg:n muoviasia	(*
LeGourmet Fruit Puree Mango	Käyttövalmis. Sisältää 90 % mangopuretta. Pastöroitu ja makeutettu (sokeria 10 %).	5x1 kg:n pss/kartonkiltk	920543
LeGourmet Fruit Puree Vadelma	Käyttövalmis. Sisältää 90 % vadelmapuretta. Pastöroitu ja makeutettu (sokeria 10 %).	5x1 kg:n pss/kartonkiltk	920540
Macarons	Jauhemainen seos macaronien valmistukseen. Massan voi värjätä väreillä sekä maustaa aromeilla.	5x1 kg:n pss/kartonkiltk	(*
Miruar Bianco	Erittäin kiiltävä lopputulos, pysyy täydellisenä jopa pystysuorassa käytettynä.	2x3 kg:n ast/kartonkiltk	(*
Miruar Neutral	Erittäin kiiltävä lopputulos, pysyy täydellisenä jopa pystysuorassa käytettynä.	2x3 kg:n ast/kartonkiltk	(*
Mürbella, murotaikinamix	Lopputuotteella pitkä säilyvyys ja upea maku. Nopea- ja helppokäyttöinen.	25 kg:n säkki	(*
Tarte au Chocolat	Sisältää 21 % suklaata, 15,5 % kaakaota sekä rapeita kaakaopavun paloja.	10 kg:n säkki	(*

*) Ei Leipurin varastovalikoimassa. Varmista minimitoimituserä.

LEIPURIN®

Leipurin Oyj
Tahkotie 1 E 2, 01530 Vantaa
Puh. (09) 521 70

www.leipurin.com

