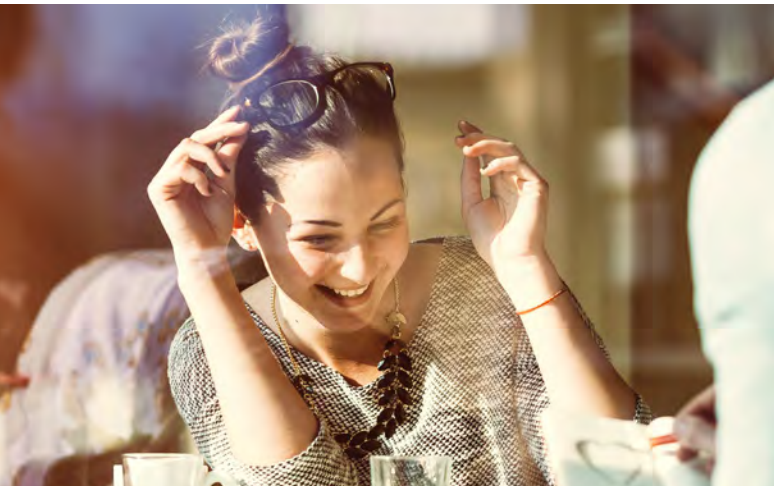


Knanfil's




BRAUN

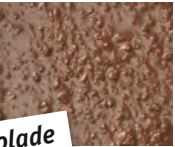


Neu: Entdecke Kranfil's Crunchy!

Die neuen Kranfil's Crunchy Füllungen sind direkt zu verarbeitende Cremefüllungen, mit vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten. Als Füllung für Torten und Gebäcke, als Pralinenfüllung, für Desserts und viele andere Süßspeisen bieten die Kranfil's zahlreiche kreative Möglichkeiten.

Neben dem hervorragenden Geschmack der sechs Varianten bietet der „Crunch-Effekt“ durch die 20 % knusprigen Keksstückchen in jeder Sorte ein Highlight und macht jedes Gebäck zu einem außergewöhnlichen Erlebnis.



	Produkt	Artikel-Nr.	Artikel	Verpackung	Beschreibung
Caramel		3100262	Kranfil's Caramel	3 kg Eimer	Crunchy-Füllung mit weißer Schokolade, gerösteten Haselnüssen, Karamell, Meersalz, sowie 20 % Keksstückchen
Schokolade		3100265	Kranfil's Schokolade	3 kg Eimer	Crunchy-Füllung mit Schokoladenpulver, gerösteten Mandeln, magerem Kakao, sowie 20 % Keksstückchen
Weißer Schokolade		3100261	Kranfil's Weiße Schokolade	3 kg Eimer	Crunchy-Füllung mit 26 % weißer Schokolade, sowie 20 % Keksstückchen
Pistazie		3100266	Kranfil's Pistazie	3 kg Eimer	Crunchy-Füllung mit 12 % gerösteten Pistazien, sowie 20 % Keksstückchen
Rote Früchte		1341303	Kranfil's Rote Früchte	3 kg Eimer	Crunchy-Füllung mit weißer Schokolade, getrockneten Erdbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren, sowie 20 % Keksstückchen
Mango-Passionsfrucht		1335303	Kranfil's Mango-Passionsfrucht	3 kg Eimer	Crunchy-Füllung mit weißer Schokolade, getrocknetem Passionsfruchtsaft und getrocknetem Mangopüree, sowie 20 % Keksstückchen



Stracciatella-Pistazien-Törtchen

20 Dessertringe; Gesamtstückzahl: 20

_____	200 g	Biskuitroulade, hell (Bisquisit 100 PLUS), 20 Stück, 7,5 cm Ø	➤ Kranfil's Pistazie leicht erwärmen, so dass man es aufdressieren kann. Jeweils 20 g auf den im Ring eingelegten Biskuitboden dressieren.
_____	400 g	Kranfil's Pistazie	

Stracciatella-Sahne

_____	200 g	Alaska-express Stracciatella	➤ Alaska-express Stracciatella im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____	250 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	1000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

Dekor

_____	100 g	Kranfil's Pistazie	➤ Kranfil's Pistazie leicht erwärmen, so dass man es aufdressieren kann.
_____	100 g	Cristaline Neutral	

Herstellung

- ✳ Ein Blech mit Backpapier auslegen und die geölten und mit Staubzucker besiebten Formen aufsetzen.
- ✳ Je eine Biskuitroulade einlegen.
- ✳ Die Sahne einfüllen und glatt streichen.
- ✳ Ca. 5 g weiches **Kranfil's Pistazie** aufdressieren und mit einem Messer verstrudeln.
- ✳ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann gut durchfrosten.
- ✳ Mit dem **Cristaline Neutral** abglänzen.
- ✳ Aus den Formen lösen.
- ✳ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

TIPP: Alternativ kann man ca. 25 g **Kranfil's Pistazie** sichtbar auf den im Ring eingelegten Biskuitböden dressieren.



Joghurt-Erdbeer-Sahneschnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

Rührmasse

_____	550 g	Sand BASIC	➤ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glatt rühren.
_____	320 g	Vollei	
_____	275 g	Deli Rapsöl	

_____ 320 g **Kranfil's weiß**

➤ **Kranfil's weiß** leicht erwärmen, so dass man es aufdressieren kann. Mit dem Spritzbeutel auf die Rührmasse dressieren und mit einem Messer verstrudeln.

Joghurt-Erdbeer-Sahnecreme

_____	300 g	Alaska-express Joghurt-Erdbeer	➤ Alaska-express Joghurt-Erdbeer im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____	600 g	Wasser, ca. 20 °C	
_____	600 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

Dekor

_____	150 g	Cristaline Rot
_____	150 g	Garniersahne
_____	22 Stk.	Dekorstäbchen

Herstellung

- ✳ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ✳ Abbacken und auskühlen lassen.
- ✳ Die Sahne einfüllen und glatt streichen.
- ✳ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann anfrosten.
- ✳ Mit dem **Cristaline Rot** abglänzen.
- ✳ Wie auf dem Foto ersichtlich dekorieren.

Tipp:

Auch mit allen anderen Kranfil's-Sorten austauschbar



Käse-Sahne-Rote-Früchte-Torte

3 Torten, 18 cm Ø, 6 cm hoch; Gesamtstückzahl: 24

- _____ 240 g Mürbeteig (**Mürbella**),
3 Böden, gebacken
- _____ 60 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 360 g Biskuitböden, hell
(**Bisquit 100 PLUS**),
6 Stück, 1 cm stark

- _____ 300 g **Kranfil's Rote Früchte**

Kranfil's Rote Früchte leicht erwärmen und jeweils auf den ersten Biskuitböden streichen.

Käse-Sahne

- _____ 300 g **Alaska-express Käse-Sahne**
- _____ 600 g Wasser, ca. 20 °C
- _____ 600 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Käse-Sahne im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Dekor

- _____ 150 g **Kranfil's Rote Früchte**
- _____ 150 g **Cristaline Neutral**

Kranfil's Rote Früchte leicht erwärmen, so dass man es aufdressieren kann.

Herstellung

- ✿ Die Mürbeteigböden mit Konfitüre bestreichen, je einen Boden auflegen, mit geölten und mit Staubzucker besiebten Formen umstellen.
- ✿ Mit der Sahne und den restlichen Böden zusammensetzen.
- ✿ Das weiche **Kranfil's Rote Früchte** aufdressieren und mit einem Messer verstrudeln.
- ✿ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ✿ Mit dem **Cristaline Neutral** abglänzen.



Joghurt-Mango-Passionsfrucht-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

- _____ 450 g Mürbeteig (**Mürbella**),
gebacken
- _____ 100 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 600 g Biskuitrouladen, dunkel
(**Schoko-Bisquisit 100**),
2 Stück

Kranfil's-Füllung

- _____ 300 g **Kranfil's Mango/
Passionsfrucht**

► **Kranfil's Mango/
Passionsfrucht** leicht
erwärmen, so dass es
streichfähig wird.

Joghurt-Sahne

- _____ 200 g **Alaska-express
Joghurt**
- _____ 400 g Wasser, ca. 20 °C
- _____ 400 g Sahne, geschlagen,
ungesüßt

► **Alaska-express
Joghurt** im Wasser
auflösen und die Sahne
unterheben.

Dekor

- _____ 80 g **Kranfil's Mango/
Passionsfrucht**
- _____ 150 g **Cristaline Neutral**

► **Kranfil's Mango/
Passionsfrucht** leicht
erwärmen, so dass es
dressierbar ist.

Herstellung

- ✳ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- ✳ Mit der Sahne und der zweiten Roulade zusammensetzen.
- ✳ Das weiche **Kranfil's Mango/Passionsfrucht** aufdressieren und mit einem Messer verstrudeln.
- ✳ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ✳ Mit dem **Cristaline Neutral** abglänzen.

Tipp:

Auch mit allen
anderen Kranfil's-
Sorten aus-
tauschbar



Caramel-Sahneroulade

2 Rouladen 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 24

1200 g Biskuitrouladen, hell
(**BRAUN Bisquick**),
2 Stück, dünn

Kranfil's-Füllung

1200 g **Kranfil's Caramel**

Kranfil's Caramel
leicht erwärmen, so
dass es streichfähig
wird.

Butterscotch-Sahne

200 g **Alaska-express
Butterscotch**

250 g Wasser, ca. 25 °C

1000 g Sahne, geschlagen,
ungesüßt

**Alaska-express
Butterscotch** im
Wasser auflösen und
die Sahne unterheben.

Dekor

50 g **Dekorpuder**

Herstellung

- ✱ Die Füllung aufstreichen.
- ✱ Die Sahne auf den Rouladen verteilen.
- ✱ Zu Rouladen aufrollen.
- ✱ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ✱ Mit **Dekorpuder** absieben.

Tipp:
Auch mit allen
anderen Kranfil's-
Sorten aus-
tauschbar



Schoko-Bananen-Sahneroulade

2 Rouladen 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 24

1200 g Biskuitrouladen, hell
(**BRAUN Bisquick**),
2 Stück, dünn

Kranfil's-Füllung

1200 g **Kranfil's Schoko**

Kranfil's Schoko leicht
erwärmen, so dass es
streichfähig wird.

Bananen-Sahne

200 g **Alaska-express
Banane**

250 g Wasser, ca. 25 °C

1000 g Sahne, geschlagen,
ungesüßt

**Alaska-express
Banane** im Wasser
auflösen und die Sahne
unterheben.

Dekor

400 g **Schokobella**

50 g **Blütenraspeln weiß**

Herstellung

- ✱ Die Füllung aufstreichen.
- ✱ Die Sahne auf den Rouladen verteilen.
- ✱ Zu Rouladen aufrollen.
- ✱ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ✱ Mit **Schokobella** überziehen.
- ✱ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.