



# ISPIRAZIONI CROCCANTI:

## RICETTE CON CREME CROUSTILLANT



# ► INDICE

- **SELEZIONE CROUSTILLANT MASTERLINE**
- **TORTA CROCCANTE CON CROUSTILLANT**
- **TORRONI CROCCANTI CON CROUSTILLANT**
- **BISCOTTI CROCCANTI CON CROUSTILLANT**

# ► SELEZIONE CROUSTILLANT

## ARTICOLO



### MAS - CROUSTILLANT CHOCOLAT BLANC

- **Crema al cioccolato bianco, con mandorle** e pezzetti di cialda croccante.
- Pronta all'uso

kg 4



### MAS - CROUSTILLANT PRALINE'

- **Crema pralinata alle mandorle con cioccolato al latte** e pezzetti di cialda croccante
- Pronta all'uso

kg 4



### MAS - CROUSTILLANT CARAMEL

- **Crema al cioccolato bianco e caramello** con pezzetti di cialda croccante e granella di biscotto al burro
- Pronta all'uso

kg 4



### MAS - CROUSTILLANT FRUITS ROUGES

- **Crema al cioccolato bianco con frutti rossi** e pezzetti di cialda croccante
- Pronta all'uso

kg 4



### MAS - CROUSTILLANT CITRON

- **Crema al cioccolato bianco con limone** e pezzetti di cialda croccante
- Pronta all'uso

kg 4

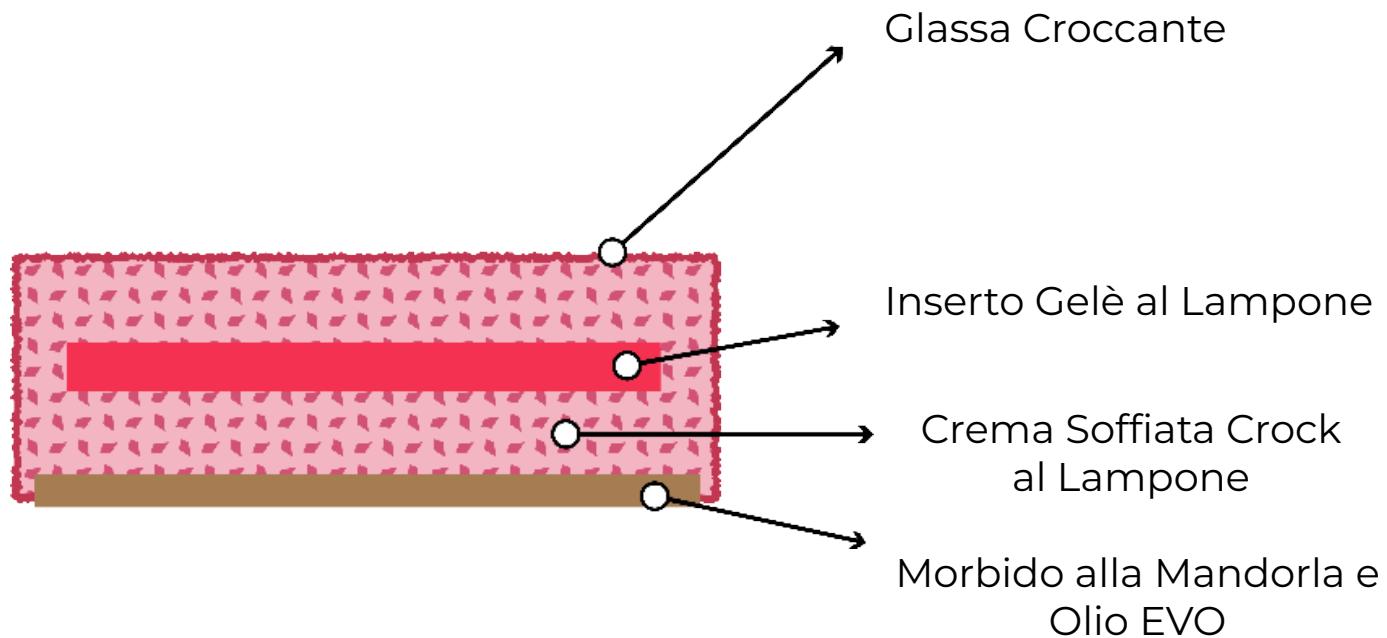
INDICE

# TORTA CROCCANTE AI FRUTTI ROSSI

con CROUSTILLANT



# ► TORTA CROCCANTE



## ► UNA RICETTA, TANTE VERSIONI

Questa ricetta è pensata per essere incredibilmente versatile. Puoi creare diverse varianti della Torta Croccante cambiando il gusto dei croustillants e della polpa di frutta per l'inserto.

Noi abbiamo già sperimentato una versione al limone con un inserto al mango.

**SPERIMENTA NUOVI ABBINAMENTI E SCOPRI  
LA TUA COMBINAZIONE PREFERITA!**



# 1. Morbido alla Mandorla e Olio EVO

## INGREDIENTI:

	gr
Mandorla in polvere 50/50 Agrimontana	500
Zucchero Velo	50
Uova Intere	335
Pasta Arancia	50
Miele	25
Arancia Grattugiata	5
Farina Frolla	40
Burro Fuso a 50°C	65
Olio EVO	50

**TOTALE**

**1120**

## PROCEDIMENTO:

Unire i primi sei ingredienti e montare in planetaria per 5 minuti.  
Delicatamente aggiungere la farina con una spatola.  
Infine, unire il burro fuso e l'olio con 1/3 del composto e poi con la restante massa.  
Versare in teglia 60 x 40 cm.

## COTTURA:

Cottura 160°C Valvola chiusa  
Tempo 10/12 minuti



## 2. Inserto Lampone

INGREDIENTI:	gr
Purea Lampone Rogelfrut a 20°C	500
Destrosio	100
Sciroppo di Glucosio	50
Gelatina Gelecta Cold	35
<b>TOTALE</b>	<b>685</b>

### PROCEDIMENTO:

Unire con il minipimer la purea e Gelecta Cold per 1 minuto.  
Aggiungere i due zuccheri ed emulsionare.  
Versare negli stampi e mettere in abbattitore.



### 3. Crema Soffiata Croccante ai Frutti Rossi

INGREDIENTI:	gr
Panna 35%	610
Destrosio	60
Zucchero Semolato	30
Croustillants ai Frutti Rossi Masterline	300
<b>TOTALE</b>	<b>1000</b>

#### PROCEDIMENTO:

Unire la panna e i due zuccheri. Semi montare il composto in planetaria. Con una spatola, aggiungere il Croustillant ai Frutti Rossi.



### 4. Glassa Croccante

INGREDIENTI:	gr
Croustillants ai Frutti Rossi Masterline	500
Cioccolato Ice Bianco o Ruby Callebaut	500
<b>TOTALE</b>	<b>1000</b>

#### PROCEDIMENTO:

Fondere il cioccolato.  
Unire il Croustillants ai Frutti Rossi.  
Miscelare con una spatola.

[INDICE](#)

## 5. Montaggio:

1. Versare la crema soffiata ai Frutti Rossi in 3/4 dello stampo One Strip Martellato.
2. Inserire l'inserto al lampone.
3. Chiudere con il morbido alla mandorla.
4. Mettere in abbattitore.
5. Sformare e glassare con la Glassa croccante a 30/32°C.





## **TORRONI CROCCANTI**

con CROUSTILLANT

# ► TORRONE CROCCANTE CON 823

RICETTA	gr
Cioccolato 823	620
Croustillant a scelta	380
<b>Totale</b>	<b>1000</b>

## PROCEDIMENTO:

**Fondere il cioccolato 823**, unire il croustillant e miscelare bene con una spatola. Per una perfetta cristallizzazione, cristallizzare a 25/27°C.

Opzione più rapida, unire il cioccolato, il croustillant, versare nello stampo e lasciare in frigo 30 minuti.



► STAMPO COOKIEFLEX CLASSIC



► CIOCCOLATO 823

# ► TORRONE CROCCANTE CON VELVET O W2

RICETTA	gr
Cioccolato Velvet o W2	632
Croustillant Bianco	368
<b>Totale</b>	<b>1000</b>

## PROCEDIMENTO:

**Fondere il cioccolato Velvet o W2**, unire il croustillant e miscelare bene con una spatola. Per una perfetta cristallizzazione, cristallizzare a 25/27°C.

Opzione più rapida, unire il cioccolato, il croustillant, versare nello stampo e lasciare in frigo 30 minuti.



► STAMPO COOKIEFLEX CLASSIC



► CIOCCOLATO VELVET



► CIOCCOLATO W2

INDICE

# ► TORRONE CROCCANTE CON 811

RICETTA	gr
Cioccolato 811	515
Croustillant a scelta	485
<b>Totale</b>	<b>1000</b>

## PROCEDIMENTO:

**Fondere il cioccolato 811**, unire il croustillant e miscelare bene con una spatola. Per una perfetta cristallizzazione, cristallizzare a 25/27°C.

Opzione più rapida, unire il cioccolato, il croustillant, versare nello stampo e lasciare in frigo 30 minuti.



► STAMPO COOKIEFLEX CLASSIC



► CIOCCOLATO 811

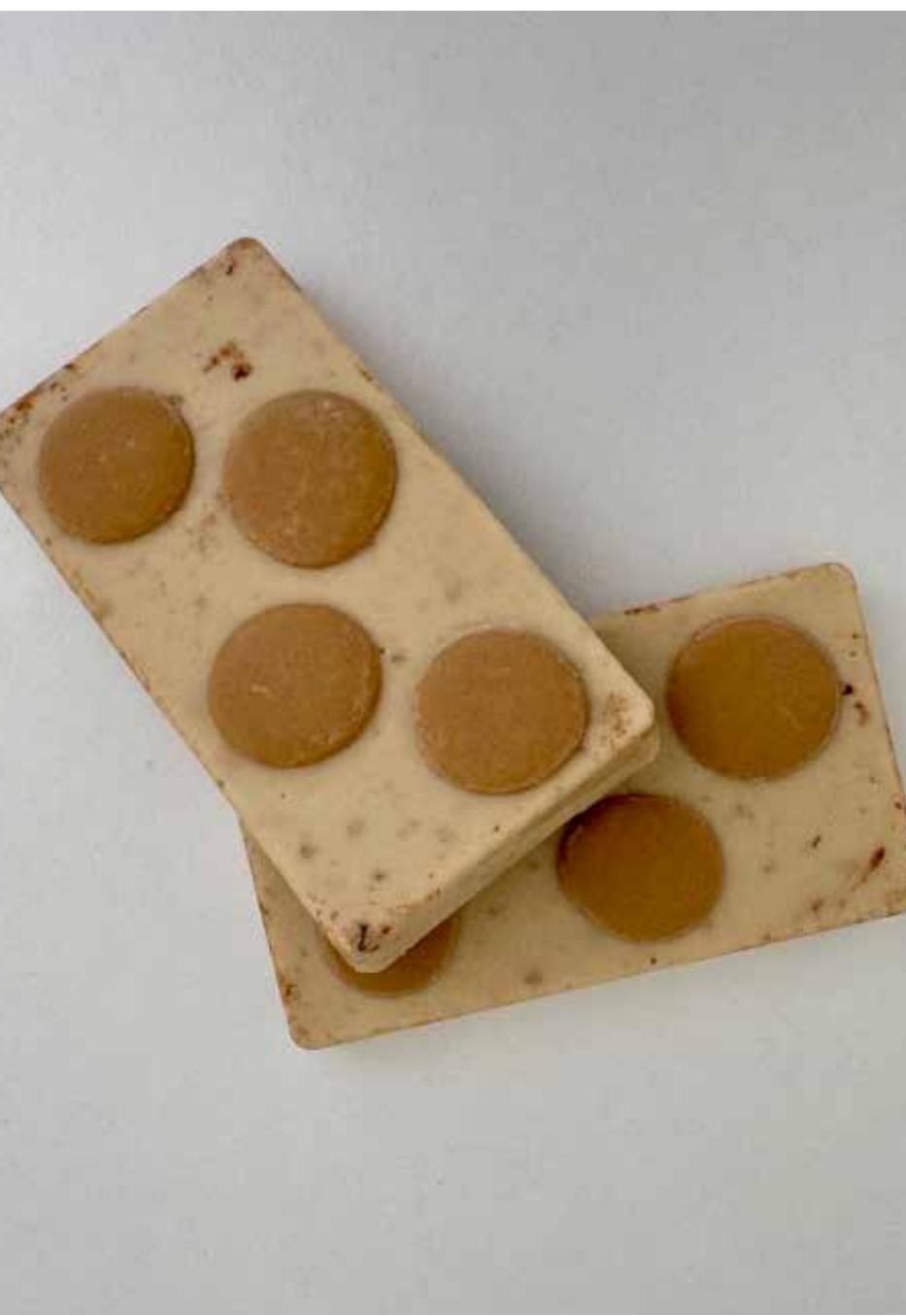
# ► TORRONE CROCCANTE CON GOLD

RICETTA	gr
Cioccolato Gold	624
Croustillant a scelta	376
<b>Totale</b>	<b>1000</b>

## PROCEDIMENTO:

**Fondere il cioccolato Gold**, unire il croustillant e miscelare bene con una spatola. Per una perfetta cristallizzazione, cristallizzare a 25/27°C.

Opzione più rapida, unire il cioccolato, il croustillant, versare nello stampo e lasciare in frigo 30 minuti.



► STAMPO COOKIEFLEX CLASSIC



► CIOCCOLATO GOLD

# ► TORRONE CROCCANTE CON CIOCCOLATO ALUNGA

RICETTA	gr
Cioccolato Alunga	457
Croustillant a scelta	543
<b>Totale</b>	<b>1000</b>

## PROCEDIMENTO:

**Fondere il cioccolato Alunga**, unire il croustillant e miscelare bene con una spatola. Per una perfetta cristallizzazione, cristallizzare a 25/27°C.

Opzione più rapida, unire il cioccolato, il croustillant, versare nello stampo e lasciare in frigo 30 minuti.



► STAMPO SILICONE ECLAIRE



► CIOCCOLATO ALUNGA

# ► TORRONE CROCCANTE CON CIOCCOLATO POWER 41

RICETTA	gr
Cioccolato Power 41	574
Croustillant a scelta	426
<b>Totale</b>	<b>1000</b>

## PROCEDIMENTO:

**Fondere il cioccolato Power 41**, unire il croustillant e miscelare bene con una spatola. Per una perfetta cristallizzazione, cristallizzare a 25/27°C.

Opzione più rapida, unire il cioccolato, il croustillant, versare nello stampo e lasciare in frigo 30 minuti.



► STAMPO COOKIEFLEX SLIM



► CIOCCOLATO POWER 41

# ► TORRONE CROCCANTE CON PASTE NOBILI

RICETTA	gr
Cioccolato Velvet o W2	638
Croustillant Bianco	256
Paste Nobili	106
<b>Totale</b>	<b>1000</b>

## PROCEDIMENTO:

**Fondere il cioccolato Velvet o W2**, unire il croustillant, la paste nobili e miscelare bene con una spatola. Per una perfetta cristallizzazione, cristallizzare a 25/27°C.

Opzione più rapida, unire il cioccolato, il croustillant, versare nello stampo e lasciare in frigo 30 minuti.



► STAMPO COOKIEFLEX CLASSIC



► CIOCCOLATO VELVET



► CIOCCOLATO W2

INDICE

# **BISCOTTI CROCCANTI**

con CROUSTILLANT



# ► BISCOTTO CROCCANTE CON CREMINO AI FRUTTI ROSSI

FROLLA BISCOTTO	gr
Burro Tradizionale	
Corman	132
Farina Frolla	330
Zucchero Semolato	66
Uova intere	76
Acqua	50
Croustillant Frutti Rossi	330
Sale	3
<b>Totale</b>	<b>657</b>
CREMINO	gr
Cioccolato Velvet	
Callebaut	215
Croustillant Frutti Rossi	120
<b>Totale</b>	<b>335</b>

## PROCEDIMENTO FROLLA BISCOTTO:

Lavorare **il burro, lo zucchero, il sale e la crema croustillant** in planetaria con la foglia. Aggiungere **le uova e l'acqua** e fare amalgamare.  
Aggiungere **la farina** e incorporare.

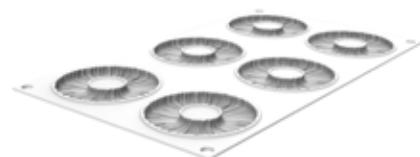
Stendere l'impasto tra due fogli di carta da forno fino a uno **spessore di 8 mm**. Raffreddare in frigorifero per 1 ora, poi tagliare dei dischi. Cuocere a 160°C per 15 minuti e lasciare raffreddare.

## PROCEDIMENTO CREMINO:

Fondere il cioccolato e unire il croustillant ai frutti rossi. Cristallizzare a 26°C. Versare negli stampi.



► CROUSTILLANT FRUTTI ROSSI



► SILICONE TUTÚ 24

INDICE

# ► BISCOTTO CROCCANTE CON CREMINO AL LIMONE

## RICETTA FROLLA BISCOTTO

Burro Tradizionale	132
Corman	
Farina Frolla	330
Zucchero Semolato	66
Uova intere	76
Acqua	50
Croustillant Limone	330
Sale	3
<b>Totale</b>	<b>657</b>

## RICETTA CREMINO

Cioccolato Velvet	215
Callebaut	
Croustillant Limone	120
<b>Totale</b>	<b>335</b>



## PROCEDIMENTO FROLLA BISCOTTO:

Lavorare **il burro, lo zucchero, il sale e la crema croustillant** in planetaria con la foglia. Aggiungere **le uova e l'acqua** e fare amalgamare.

Aggiungere **la farina** e incorporare.

Stendere l'impasto tra due fogli di carta da forno fino a uno **spessore di 8 mm**.

Raffreddare in frigorifero per 1 ora, poi tagliare dei dischi.

Cuocere a 160°C per 15 minuti e lasciare raffreddare.

## PROCEDIMENTO CREMINO:

Fondere il cioccolato e unire il croustillant limone.

Cristallizzare a 26°C.

Versare negli stampi.



► CROUSTILLANT LIMONE



► SILICONE TOURBILLON 28

INDICE



Via del Mandorlo, 4 - 70022 Altamura (BA)  
tel. 080 994 9411 - [www.dimarnogroup.it](http://www.dimarnogroup.it)  
[marketing@dimarno.it](mailto:marketing@dimarno.it)