



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 CARMEL

- **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

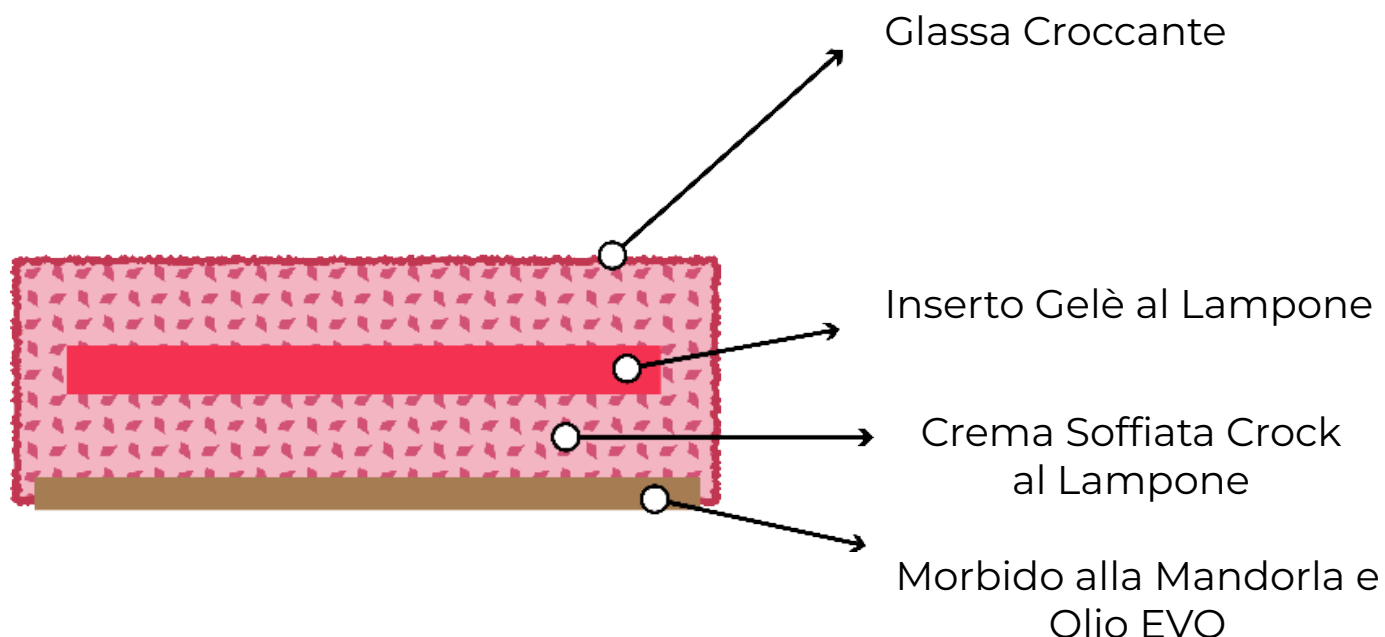
INDICE

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 del 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

TOTALE

685

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
TOTALE	1000

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
TOTALE	1000

PROCEDIMENTO:

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

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

Totale

1000

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

Totale 1000

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

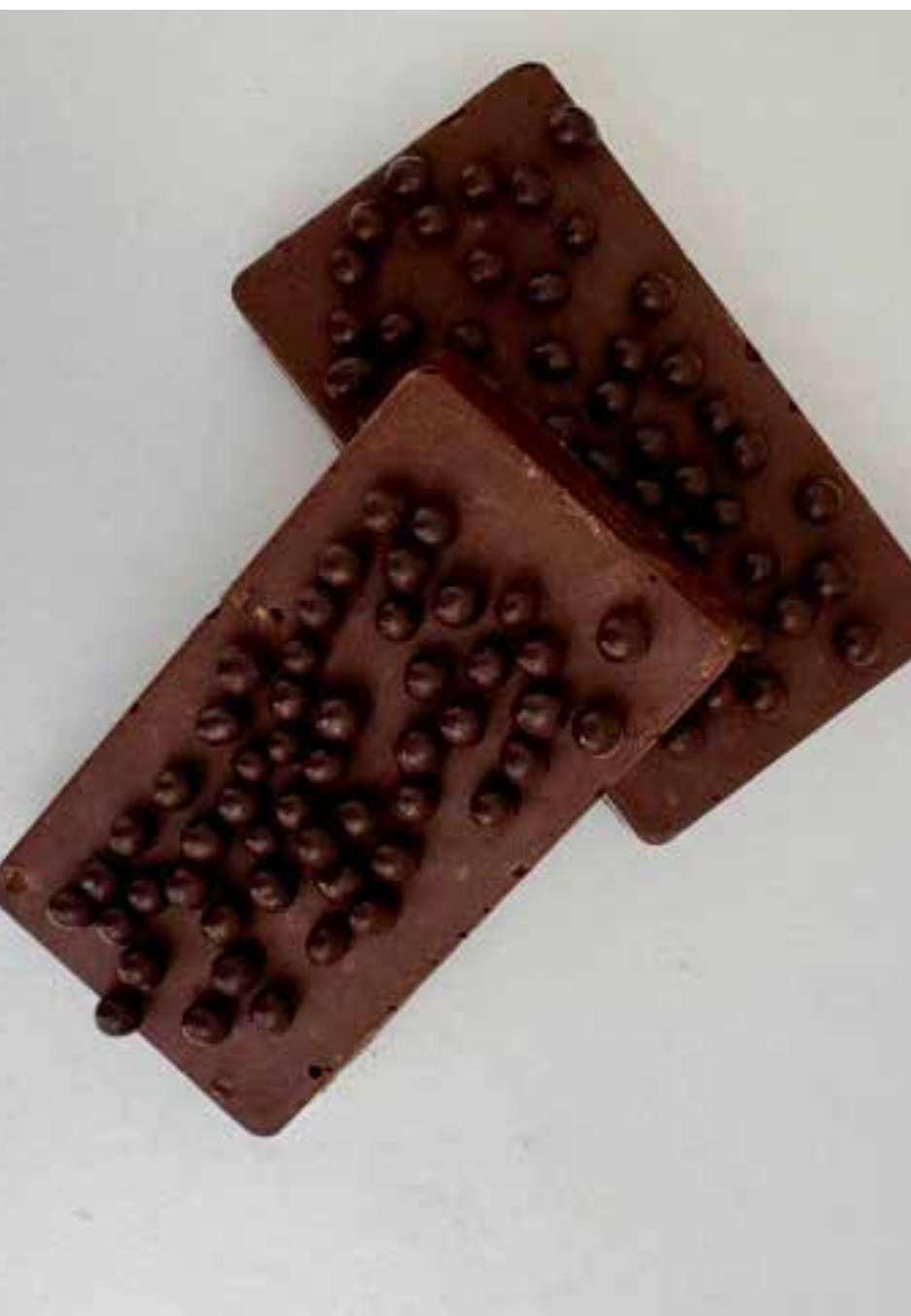
Totale

1000

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

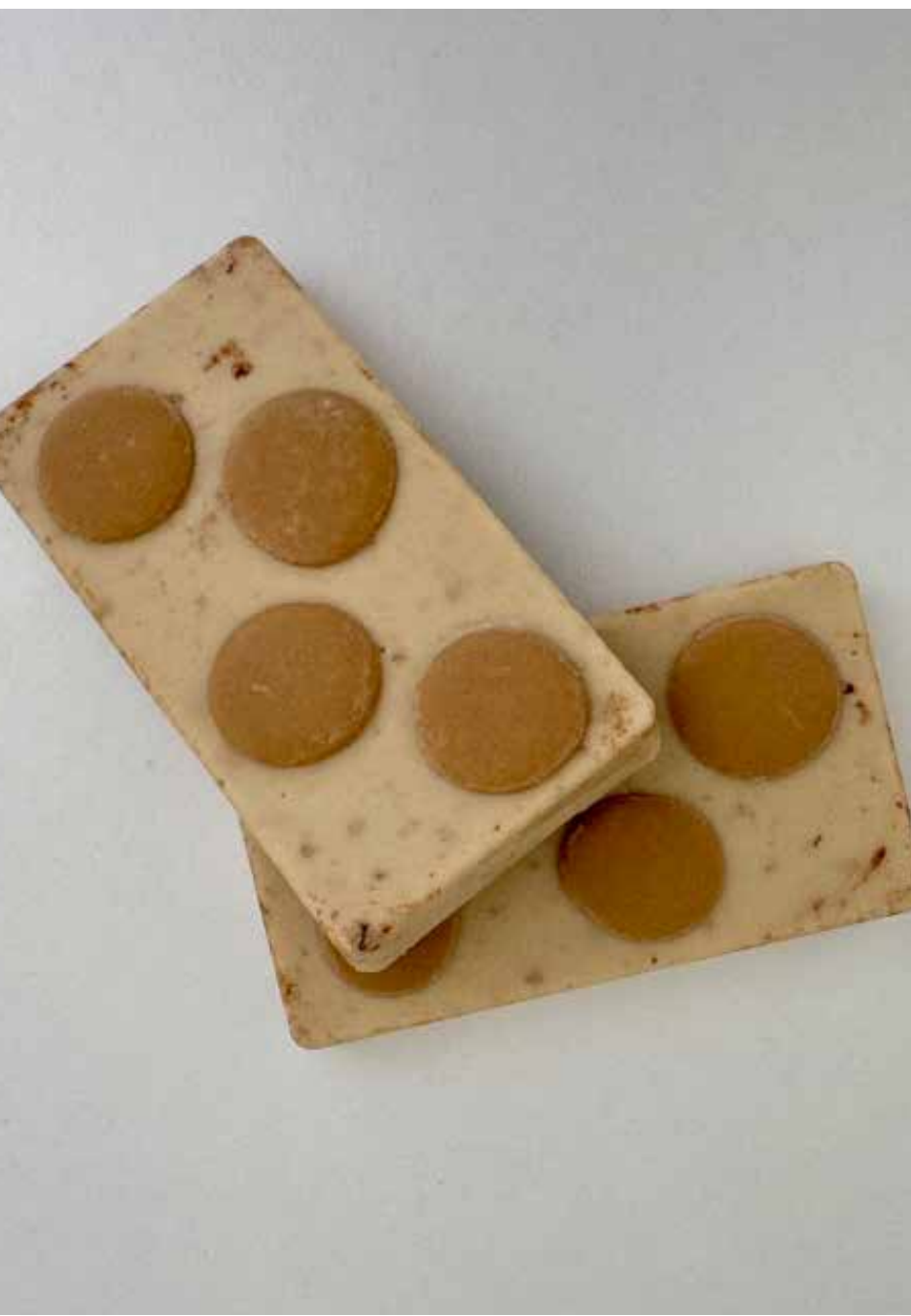
Totale

1000

PROCEDIMENTO:

Fondere il cioccolato Gold, unire il croustillant e miscolare 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
Ciocccolato Alunga	457
Croustillant a scelta	543

Totale

1000

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

Totale	1000
---------------	-------------

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
Totale	1000

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

Totale 657

CREMINO gr

Cioccolato Velvet Callebaut 215

Croustillant Frutti Rossi 120

Totale 335

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 Corman	132
Farina Frolla	330
Zucchero Semolato	66
Uova intere	76
Acqua	50
Croustillant Limone	330
Sale	3

Totale	657
---------------	------------

RICETTA CREMINO

Cioccolato Velvet Callebaut	215
Croustillant Limone	120

Totale	335
---------------	------------

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
marketing@dimarno.it