Rund um
Kranfil's

Kranfil's – Crunchy Cremefüllungen mit dem besonderen Etwas!

Sind Sie auf der Suche nach etwas **Besonderem**, um Gebäcke mit einem außergewöhnlichen Geschmackserlebnis zu kreieren?

Die **Kranfil's** Range von BRAUN verbindet zwei besondere Eigenschaften: **hervorragender Geschmack**, kombiniert mit **„Crunch-Effekt“** durch knusprige Keks- bzw. Waffelstückchen.

Ob als **Füllung**, **Überzug** oder als ausgefallene **Dekor-Kreation**, die Kranfil's Range in **7** unverwechselbaren **Geschmacksrichtungen** sorgt für ein optisches Highlight in Ihrer Gebäckvitrine.

Ihre Vorteile:

- Ready to use: einfach direkt aus dem Eimer
- Besondere Textur und Geschmack
- Hochwertige Rohstoffe
- Frei von Konservierungsmitteln
- Vegetarisch
- Halal-zertifiziert
- Endlose Einsatz-Möglichkeiten

Kranfil's Sortiment – auf einen Blick

	Kranfil's Caramel	Kranfil's Passions-frucht-Mango	Kranfil's Pistazie	Kranfil's Rote Früchte	Kranfil's Schokolade	Kranfil's Strawberry-Cheesecake NEU	Kranfil's Weiße Schokolade
Besonder-heiten	Crunchy-Füllung mit gerösteten Hasel-nüssen, Karamell, Meersalz, sowie 20 % Keksstückchen	Crunchy-Füllung mit getrocknetem Passionsfruchtsaft und getrocknetem Mangopüree, sowie 20 % Keksstückchen	Crunchy-Füllung mit 12 % gerösteten Pistazien, sowie 20 % Keksstückchen	Crunchy-Füllung mit getrockneten Erd-beeren, Himbeeren und Heidelbeeren, sowie 20 % Keks-stückchen	Crunchy-Füllung mit Schokoladen-pulver, gerösteten Mandeln, magerem Kakao, sowie 20 % Keksstückchen	Crunchy-Füllung mit Mascarpone-pulver, getrockneten Erdbeeren, sowie 15 % Mürbekeks-stückchen	Crunchy-Füllung mit 26 % weißer Scho-kolade, sowie 20 % Keksstückchen
Kombina-tionen	Tolle Kombina-tionen ergeben sich mit Butter oder säuerlichen Geschmacks-richtungen wie Passionsfrucht und Mandarine.	Tolle Kombina-tionen mit süßen Geschmacks-richtungen wie Milchschokolade, Honig oder Kokos-nuss.	Perfekt kombinier-bar mit fruchtigen oder säuerlichen Geschmacks-richtungen wie Mandarine, Kirsche oder Yuzu.	Der fruchtige Geschmack harmo-nisiert besonders mit Himbeere, grünem Tee oder Mandeln.	Endlos kombinier-bar mit fruchtigen Geschmacks-richtungen wie Orange, Mango oder auch mit dem besonderen Extra mit Rum.	Eignet sich beson-ders mit roten Bee-ren, Vanille, Sahne und für einen feinen Geschmack mit Amaretto oder Rum.	Harmonisiert besonders gut mit kräftigen oder säuerlichen Geschmacks-richtungen wie Kaffee, Zitrone oder Aprikose.

Kranfil's eignen sich perfekt zum…

Füllen

Vorteile:
- Direkt aus dem Eimer einsetzbar
- Das besondere Extra bei Torten, Rouladen, Schnitten, Desserts u.v.m.
- Einfache Anwendung: pur oder aufgeschlagen mit dem gewünschten **Schokobella** oder z.B. **Bianka**
- Als Pralinenfüllung: pur oder in aufgelöster Kuvertüre oder Kakaobutter
- Als knusprige Auflage zum Aufwerten von gebackenen Böden

Anwendung: Pur: Erwärmen Sie das gewünschte Kranfil's kurz in der Mikrowelle und verwenden Sie es je nach Anwendung.

Überziehen

Vorteile:
- Pur oder mit der Schokobella-Range
- Einfach aufzulösen
- Crunchy Optik

Anwendung: Pur: Kranfil's auf 30 – 35 °C erwärmen, vor dem Überziehen gut durchrühren. 250 g Kranfil's und 600 g **Schokobella** erwärmen und mischen. Mit der Schokobella-Kranfil's-Mischung überziehen.

Einstrudeln

Vorteile:
- Direkt aus dem Eimer einsetzbar
- Ausgefallene Optik bei Sahnetorten und Sahneschnitten
- Der „Crunch-Effekt“ bleibt bestehen

Anwendung: Kranfil's auf 30 – 35 °C erwärmen. Das weiche Kranfil's aufdressieren und mit einem Messer verstrudeln. Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten. Mit **Cristaline Neutral** abglänzen.

Dekorieren

Vorteile:
- Einzigartige Dekorationen kreieren
- Hervorragender Geschmack

Anwendung: Kranfil's und **Schokobella** erwärmen, auf Backpapier dünn aufstreichen und wenn gewünscht Nüsse oder getrocknete Früchte aufstreuen. Kühl stellen und anschließend Platten ausstechen.

Strawberry-Cheesecake-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

450 g Mürbeteig (**Mürbella**) [siehe Grundrezept]
100 g Aprikosenkonfitüre
600 g Biskuitroulade, hell (**Bisquisit 100 PLUS**) [siehe Grundrezept]

700 g **Kranfil's Strawberry-Cheesecake**, leicht erwärmt

Joghurt-Limetten-Sahnecreme

350 g **Alaska-express Joghurt-Limette**
700 g Wasser, ca. 20 °C
700 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
- Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

200 g **Kranfil's Weiße Schokolade**, leicht erwärmt

Dekor

200 g **Cristaline Rot**
100 g Limetten, in Scheiben (22 Stück)
80 g Erdbeeren

Herstellung
- Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- **Kranfil's Strawberry-Cheesecake** auf den Biskuitboden streichen.
- Mit der Sahnecreme und der zweiten Roulade zusammensetzen.
- **Kranfil's Weiße Schokolade** auf der Sahnecreme verteilen und glatt streichen.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- Mit **Cristaline Rot** abstreichen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Strawberry-Cheesecake-Torte

2 Torten, 18 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 16

160 g Mürbeteig (**Mürbella**) [siehe Grundrezept]
50 g Aprikosenkonfitüre
240 g Biskuitböden, hell (**Bisquisit 100 PLUS**) [siehe Grundrezept]

300 g **Kranfil's Strawberry-Cheesecake**, leicht erwärmt

Vanille-Sahne

120 g **Alaska-express Vanille**
150 g Wasser, 20 - 25 °C
600 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
- Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

100 g **Kranfil's Strawberry-Cheesecake**, leicht erwärmt

Dekor

60 g **Cristaline Neutral**
50 g Garniersahne [siehe Grundrezept]
30 g Erdbeeren
50 g **Blütenraspeln weiß**

Herstellung
- Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen, einen Boden auflegen und mit einem geölten und mit Staubzucker besiebten Ring umstellen.
- **Kranfil's Strawberry-Cheesecake** auf den Biskuitboden streichen.
- Mit der Sahne und dem zweiten Boden zusammensetzen.
- **Kranfil's Strawberry-Cheesecake** auf der Sahne verteilen und glatt streichen.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Pistazien-Himbeer-Tartelettes

Gesamtstückzahl: 20

20 Stk. Tartelettes, quadratisch (dunkel)

400 g **Kranfil's Pistazie**, leicht erwärmt
- In die Tartelettes einstreichen.

Himbeer-Spiegel

400 g **Fruchtpüree Himbeere**
80 g **Alaska-express Neutral**
- Alaska-express im Fruchtpüree auflösen und in die vorbereiteten Tartelettes verteilen. 15 Minuten kühl stellen.

Pistazien-Sahne

75 g **Alaska-express Neutral**
100 g Wasser, 20 - 25 °C
75 g **EP Pistacchio Kerman/Iran**
500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
- Alaska-express im Wasser auflösen, mit der Eispaste abschmecken und die Sahne unterheben.

Dekor

60 g Himbeeren
10 g Pistazien

Herstellung
- Die Sahne tupfenförmig aufdressieren.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Cappuccino-Caramel-Torte

2 Torten, 26 cm Ø, 6 cm hoch; Gesamtstückzahl: 32

320 g Mürbeteig (**Mürbella**) [siehe Grundrezept]
80 g Aprikosenkonfitüre
480 g Biskuitböden, hell (**Bisquisit 100 PLUS**) [siehe Grundrezept]
500 g **Kranfil's Caramel**, leicht erwärmt

Cappuccino-Sahne

270 g **Alaska-express Cappuccino**
330 g Wasser, 20 - 25 °C
1.200 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
- Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

200 g **Kranfil's Caramel**, leicht erwärmt

Dekor

120 g **Cristaline Neutral**
10 g **Dessertpaste Caramel**
- Verrühren.

200 g Garniersahne [siehe Grundrezept]
40 g **Moccabohnen**, 32 Stück
120 g Physalis/Kapstachelbeere, 16 Stück

Herstellung
- Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen, einen Boden auflegen und mit einem geölten und mit Staubzucker besiebten Ring umstellen.
- **Kranfil's Caramel** auf den Biskuitboden streichen.
- Mit der Sahne und dem zweiten Boden zusammensetzen.
- **Kranfil's Caramel** auf der Sahne verteilen und glatt streichen.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Kokos-Passionsfrucht-Roulade

Gesamtstückzahl: 24

1.200 g Wiener-Rouladen, hell (**Wienerquisit**) [siehe Grundrezept]

1.200 g **Kranfil's Passionsfrucht-Mango**, leicht erwärmt

Kokos-Sahne

150 g **Alaska-express Neutral**
200 g Wasser, 20 - 25 °C
120 g **Eiszubereitung Cocco di Sulù**
1.000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
- Alaska-express im Wasser auflösen, mit der Eiszubereitung abschmecken und die Sahne unterheben.

Dekor

150 g **Kranfil's Passionsfrucht-Mango**, leicht erwärmt
360 g **Schokobella weiß**, leicht erwärmt
30 g Kokosraspel
- Kranfil's und Schokobella mischen. Die Rouladen überziehen und mit Kokosraspeln abstreuen.

Herstellung
- **Kranfil's Passionsfrucht-Mango** auf die Rouladen aufstreichen.
- Die Sahne auf den Rouladen verteilen.
- Zu Rouladen aufrollen.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Minz-Törtchen

Gesamtstückzahl: 24

120 g Biskuitroulade, hell (**Bisquisit 100 PLUS**), 6 cm Ø Böden ausstechen [siehe Grundrezept]

Stracciatella-Sahne

100 g **Alaska-express Stracciatella**
125 g Wasser, 20 - 25 °C
500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
- Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Minz-Sahne

55 g **Alaska-express Neutral**
75 g Wasser, 20 - 25 °C
40 g **EP Grüne Minze**
390 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
- Alaska-express im Wasser auflösen, mit der Eispaste abschmecken und die Sahne unterheben.

Überzug

250 g **Kranfil's Schokolade**, leicht erwärmt
600 g **Schokobella Vollmilch**, leicht erwärmt
- Mischen.

Dekor

100 g Garniersahne [siehe Grundrezept]
75 g **Dekorplatten dunkel**
20 g Minze, frisch

Herstellung
- Die Stracciatella-Sahne in die Silikonformen füllen und gut anklopfen.
- Die Minz-Sahne in die Stracciatella-Sahne einspritzen und je eine Biskuitscheibe auflegen.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Über Nacht in den Froster oder 2 Stunden in den Schockfroster stellen.
- Mit der Schokobella-Kranfil's-Mischung überziehen.

Bottermelk-Rote Früchte-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

450 g Mürbeteig (**Mürbella**) [siehe Grundrezept]
100 g Aprikosenkonfitüre
600 g Biskuitroulade, hell (**Bisquisit 100 PLUS**) [siehe Grundrezept]

700 g **Kranfil's Rote Früchte**, leicht erwärmt

Bottermelk-Waldfrucht-Sahnecreme

400 g **Alaska-express Bottermelk Waldfrucht**
800 g Wasser, ca. 20 °C
800 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
- Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Dekor

200 g **Kranfil's Rote Früchte**
50 g **Schokobella Ruby**
60 g Himbeeren
50 g Heidelbeeren

Herstellung
- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und eine halbe Biskuitroulade auflegen.
- **Kranfil's Rote Früchte** auf den Biskuitboden streichen.
- Mit der Sahnecreme und der zweiten Roulade zusammensetzen.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- Dekor: **Kranfil's Rote Früchte** und **Schokobella Ruby** erwärmen, auf Backpapier dünn aufstreichen und kühlstellen. Anschliessend in 4 x 8 cm große Platten schneiden.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Crispy-Konfekt

1 Blech 60 x 40 cm

Tipp: Auch mit allen anderen Kranfil's-Sorten austauschbar

Rote Früchte

1.000 g Weiße Kuvertüre
150 g **Kranfil's Rote Früchte**
- Kuvertüre auf 40 °C schmelzen, das Kranfil`s dazugeben und auf 28 °C temperieren.

Vollmilch-Caramel

1.000 g Vollmilchkuvertüre
150 g **Kranfil's Caramel**
- Kuvertüre auf 40 °C schmelzen, das Kranfil`s dazugeben und auf 30 °C temperieren.

Zartbitter-Exotic

1.000 g Zartbitterkuvertüre
150 g **Kranfil's Passionsfrucht-Mango**
- Kuvertüre auf 40 °C schmelzen, das Kranfil`s dazugeben und auf 32 °C temperieren.

Herstellung
- Die Kranfil's-Masse ca. 0,5 cm dick auf Backpapier streichen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Tipp: In die verschiedenen Crispy-Konfektsorten kann man z.B. rote Pfefferkörner, getrocknete Blüten, getrocknete Früchte oder geröstete Mandeln/ Nüsse untermischen.

Grundrezepte

Mürbeteig

1.000 g	**Mürbella**
400 g	**Rau Back extra**, weich
100 g	Vollei

- Spiralkneter: 3 Minuten langsam

Garniersahne

50 g	**Alaska-express Neutral**
50 g	Wasser, 20 - 25 °C
500 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Wiener-Rouladen, hell

2.000 g	**Wienerquisit**
1.300 g	Vollei
300 g	Wasser

- Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 bis 8 Minuten aufschlagen.

Herstellung
- Die Masse auf Papier aufstreichen.
- Abbacken.
- Sofort nach dem Backen vom heißen Blech nehmen.

Backtechnik
- Backtemperatur: ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 5 Minuten

Biskuitböden, hell

3.000 g	**Bisquisit 100 PLUS**
1.800 g	Vollei
600 g	Wasser

- Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.

Backtechnik
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 30 Minuten

Biskuitroulade, hell

2.000 g	**Bisquisit 100 PLUS**
1.500 g	Vollei
400 g	Wasser

- Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.

Herstellung
- Die Masse auf Papier aufstreichen.
- Abbacken.
- Sofort nach dem Backen vom heißen Blech nehmen.

Backtechnik
- Backtemperatur: ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 5 Minuten

SHOP.MARTINBRAUN.DE
BRAUN Onlineshop
ONLINE BESTELLEN!
FÖRDERER
MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover

verkauf@martinbraun.de
www.martinbraun.de
shop.martinbraun.de

Beratung
Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung
Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317