



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 Passionsfrucht-Mango	Kranfil's Pistazie	Kranfil's Rote Früchte	Kranfil's Schokolade	Kranfil's Strawberry-Cheesecake NEU	Kranfil's Weiße Schokolade
Besonderheiten	Crunchy-Füllung mit gerösteten Haselnüssen, 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 Erdbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren, sowie 20 % Keksstückchen	Crunchy-Füllung mit Schokoladepulver, gerösteten Mandeln, magerem Kakao, sowie 20 % Keksstückchen	Crunchy-Füllung mit Mascarponepulver, getrockneten Erdbeeren, sowie 15 % Mürbekeksstückchen	Crunchy-Füllung mit 26 % weißer Schokolade, sowie 20 % Keksstückchen
Kombinationen	Tolle Kombinationen ergeben sich mit Butter oder säuerlichen Geschmacksrichtungen wie Passionsfrucht und Mandarine.	Tolle Kombinationen mit süßen Geschmacksrichtungen wie Milchschokolade, Honig oder Kokosnuss.	Perfekt kombinierbar mit fruchtigen oder säuerlichen Geschmacksrichtungen wie Mandarine, Kirsche oder Yuzu.	Der fruchtige Geschmack harmonisiert besonders mit Himbeere, grünem Tee oder Mandeln.	Endlos kombinierbar mit fruchtigen Geschmacksrichtungen wie Orange, Mango oder auch mit dem besonderen Extra mit Rum.	Eignet sich besonders mit roten Beeren, Vanille, Sahne und für einen feinen Geschmack mit Amaretto oder Rum.	Harmonisiert besonders gut mit kräftigen oder säuerlichen Geschmacksrichtungen 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-Ränge
- ▶ 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 (**Bisquit 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 (**Bisquit 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-Konfektarten 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



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

Nr. 673