



linea
CREME KIDDY

Dolce scioglievolezza

Linea di creme a base di cacao, latte e nocciole per farcire, glassare e aromatizzare



KIDDY NOISETTE	Crema nocciole e cacao, ottima spalmabilità. Indicata per farciture.
KIDDY NOISETTE FORNO	Crema cacao e nocciole, ottima spalmabilità. Indicata per cottura.
KIDDY CREM NUT	Crema cacao e nocciole per farciture. Ottimo rapporto qualità/prezzo.
KIDDY CHOKO SOFTY	Crema scura al cacao, ottima spalmabilità. Indicata per farciture. Stabile in cottura.
KIDDY CHOKO	Crema scura cacao e nocciole, ottima per glassare torte tipo sacher. Stabile in cottura. Utilizzo: Portare Kiddy Choko alla temperatura di 30°C e procedere alla glassatura.
KIDDY SCURA	Crema concentrata al cacao, specifica per tingere e aromatizzare crema e panna. Utilizzo: aggiungere 100 g di Kiddy Scura ogni 1000 g di crema o panna.
KIDDY CREM BIANCA	Crema bianca al latte, ottima spalmabilità. Indicata per farciture.
KIDDY GUSTO SOFTY	Crema chiara alle nocciole al gusto di latte, ideale per la farcitura di paste lievitate, Muffin, Tartellette di frolla, ecc...

Linea Pasticceria

Torrone morbido

al latte - bianco - fondente

MARACAIBO cioccolato al latte	2.000 g
KIDDY NOISETTE	2.000 g
Frutta secca tostata	2.000 g

CABO BLANCO cioccolato bianco	2.000 g
KIDDY CREM BIANCA	2.000 g
Aromi o Paste aromatizzanti (facoltativo)	q.b.
Frutta secca tostata	2.000 g

SAN FELIPE cioccolato fondente	2.000 g
KIDDY CHOKO SOFTY	2.000 g
Frutta secca tostata	2.000 g

modalità d'impiego

Sciogliere separatamente il cioccolato con la **Kiddy**. Unire le due creme ottenute e gli eventuali aromi o paste aromatizzanti, incorporare la frutta secca (mandorle, nocciole, ecc.). Mescolare e colare su carta da forno in teglia 60x40 cm con sponde alte all'altezza di 2,5 cm. Lasciare raffreddare in frigorifero, porzionare a piacere. Eventualmente glassare con cioccolato di copertura.

Copertura

profiterol classica

KIDDY CHOKO SOFTY	4.000 g
Latte	1.200 g
Panna fresca o vegetale	800 g

modalità d'impiego

Sciogliere **Kiddy Choko Softy** alla temperatura di 40-45 °C, aggiungervi il latte e la panna, mescolare. Lasciar raffreddare. All'occorrenza portare alla temperatura di utilizzo: 30-35 °C.

Salsa per profiterol

fondente

KIDDY CHOKO SOFTY	4.000 g
Latte	2.000 g
TURBO (montante)	50 g

bianca

KIDDY CREM BIANCA	4.000 g
Panna vegetale	1.000 g
Latte	1.000 g
TURBO (montante)	50 g

bianca

KIDDY CREM BIANCA	4.000 g
Panna fresca	1.500 g
Latte	500 g
TURBO (montante)	100 g

nocciola

KIDDY NOISETTE	4.000 g
Panna vegetale	1.000 g
Latte	1.000 g
TURBO (montante)	50 g

nocciola

KIDDY NOISETTE	4.000 g
Panna fresca	1.500 g
Latte	500 g
TURBO (montante)	100 g

modalità d'impiego

Montare il tutto, glassare i bigné.

