



linea

# CREME KIDDY

*Dolce scioglievolezza*

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



<b>KIDDY NOISETTE FORNO</b>	Crema cacao e nocciole, ottima spalmabilità. Indicata per cottura.
<b>KIDDY CHOCO SOFTY</b>	Crema scura al cacao, ottima spalmabilità. Indicata per farciture. Stabile in cottura.
<b>KIDDY CHOCO</b>	Crema scura cacao e nocciole, ottima per glassare torte tipo sacher. Stabile in cottura.
	Utilizzo: Portare Kiddy Choco alla temperatura di 30°C e procedere alla glassatura.
<b>KIDDY SCURA</b>	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.
<b>KIDDY CREME BIANCA</b>	Crema bianca al latte, ottima spalmabilità. Indicata per farciture.

## Linea Pasticceria

### Torrone morbido al latte - bianco - fondente

<b>MARACAIBO cioccolato al latte</b>	<b>2.000 g</b>
<b>KIDDY NOISETTE FORNO</b>	<b>2.000 g</b>
Frutta secca tostata	2.000 g
<b>CABO BLANCO cioccolato bianco</b>	<b>2.000 g</b>
<b>KIDDY CREME BIANCA</b>	<b>2.000 g</b>
Aromi o Paste aromatizzanti	q.b.
Frutta secca tostata	2.000 g
<b>SAN FELIPE cioccolato fondente</b>	<b>2.000 g</b>
<b>KIDDY CHOCO SOFTY</b>	<b>2.000 g</b>
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

<b>KIDDY CHOCO SOFTY</b>	<b>4.000 g</b>
Latte	1.200 g
Panna fresca o vegetale	800 g

#### modalità d'impiego:

Sciogliere Kiddy Choco 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

<b>KIDDY CHOCO SOFTY</b>	<b>4.000 g</b>
Latte	2.000 g
<b>TURBO (montante)</b>	<b>50 g</b>

#### bianca

<b>KIDDY CREME BIANCA</b>	<b>4.000 g</b>
Panna vegetale	1.000 g
Latte	1.000 g
<b>TURBO (Montante)</b>	<b>50 g</b>

#### bianca

<b>KIDDY CREME BIANCA</b>	<b>4.000 g</b>
Panna fresca	1.500 g
Latte	500 g
<b>TURBO (montante)</b>	<b>100 g</b>

#### nocciola

<b>KIDDY NOISETTE FORNO</b>	<b>4.000 g</b>
Panna vegetale	1.000 g
Latte	1.000 g
<b>TURBO (montante)</b>	<b>50 g</b>

#### nocciola

<b>KIDDY NOISETTE FORNO</b>	<b>4.000 g</b>
Panna fresca	1.500 g
Latte	1.000 g
<b>TURBO (montante)</b>	<b>100 g</b>

#### modalità d'impiego

Montare il tutto, glassare i bigné.

