



KIDDY COVER

Dolci e colorate

linea di glasse colorate ed aromatizzate per coperture



Caratteristiche

Con queste glasse colorate ed aromatizzate si ottiene una copertura plastica, colorata e lucida sulle superfici di:

- Bigné ed Eclairs
- Muffin e Plum Cakes
- Donuts
- Dolci da ricorrenza
- Paste Lievitate
- Semifreddi e gelati

Inoltre, ricettate con altri ingredienti, possono essere impiegate per realizzare golose farciture!

- Applicabili anche su prodotti stoccati in frigo o congelatore, si solidificano a temperatura ambiente in poco tempo
- Stabili in frigo e congelazione
- Mantengono le loro caratteristiche anche dopo lo scongelamento
- Stabili al taglio
- Semplici da utilizzare, risultato garantito

Confezionato in pratici secchielli da 3 Kg



Linea Pasticceria



Bigné - Eclairs

Bigné - Eclairs

Bonfritto&Forno	1000 g
Acqua 30°C	2000 g
Olio di semi	600 g

modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con spatola tutti gli ingredienti a medio - alta velocità sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Formare su carta da forno.

cottura: 230°C per 20 min. ca. con valvola aperta.

Farcitura

Kiddy Cover	1000 g
Panna fresca	3000 g

modalità d'impiego:

Sciogliere **Kiddy Cover** (gusto a scelta), separatamente scaldare la panna. Unire e mescolare assieme, lasciar riposare in frigorifero per una notte. Montare in planetaria con frusta. Farcire i Bigné / Eclairs e glassare con **Kiddy Cover** (gusto a scelta).

Per glassare con **Kiddy Cover**:

Sciogliere il prodotto a +/- 50°C ca.

Utilizzare ad una temperatura di 30-35°C.



Fiamme vari gusti

Base Frolla

Frolla Mix	1000 g
Burro	400 g
Uova	150 g

modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con spatola tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto omogeneo. Stendere all'altezza di 4 mm, stampare con tagliapasta diam. 4 cm. Depositare su carta da forno.

cottura: 200°C per 15 min. ca. con valvola aperta.

Farcitura

Magic Fondant	1000 g
Burro morbido	1000 g
Alcolato 70°C	50 g
Kiddy Cover	300 g

modalità d'impiego:

Montare in planetaria con frusta ad alta velocità il burro, unirvi **Magic Fondant**, **Kiddy Cover** sciolto (gusto a scelta) e continuare a montare fino ad ottenere una crema soffice e vellutata. Aggiungere l'alcolato montando per un ulteriore minuto. Formare con sac a poche sui dischi di pasta frolla. Lasciar riposare in frigorifero per un'ora. Glassare intingendo in **Kiddy Cover** (gusto a scelta). Decorare a piacere.

Cake

Dolceoro	1000 g
Uova	500 g
Burro morbido	500 g

modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola alla media velocità fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Colare su stampo unto.

cottura: 190°C per 45 min. ca.

Quanto fredda glassare con **Kiddy Cover** (gusto a scelta), decorare a piacere.

Per glassare con Kiddy Cover:

Sciogliere il prodotto a +/- 50°C ca. Utilizzare ad una temperatura di 30-35°C.

Kiddy Cover



Dolce stecco

Bon bon

Semifreddo

Fond Fragola	200 g
Acqua	200 g
Panna fresca	1000 g

modalità d'impiego:

Montare in planetaria con frusta la panna. A parte, sciogliere il **Fond Fragola** con l'acqua, aggiungere i 2/3 di panna montata e completare con l'ultima parte di panna. Colare in stampi in silicone per gelati. Inserire lo stecco, completare livellando. Abbatte (-18°C ca). Glassare intingendo Dolce stecco in **Kiddy Cover** (gusto a scelta) e decorare a piacere.

Per glassare con **Kiddy Cover**:

Sciogliere il prodotto a +/- 50°C ca.

Utilizzare ad una temperatura di 30-35°C.

Sfere mandorla e arancio

Pasta Mandorle MO	1000 g
Compound Arancia	60 g
Liquore Arancio	60 g

modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con spatola a bassa velocità tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo. Stendere a filone diam. 3 cm, tagliare a pezzetti (lunghezza 3 cm), formare delle sfere. Glassare intingendo le sfere in **Kiddy Cover Arancio** e rotolarle in cocco rapé.

Per glassare con **Kiddy Cover**:

Sciogliere il prodotto a +/- 50°C ca.

Utilizzare ad una temperatura di 30-35°C.

Assortimento gusti e colori



Bianco



Arancio



Fondente



Giallo
(gusto limone)



Moka
(gusto caffè)



Nocciola



Pistacchio



Rosa
(gusto fragola)



Zabaione



Viola
(gusto mirtillo)



Caramel Mou