

We share
your passion

fruffi
be inspired by fruit

ФРУФФИ АПЕЛЬСИН –

ФРУКТОВАЯ НАЧИНКА
ПРЕМИУМ КАЧЕСТВА

СБОРНИК РЕЦЕПТУР

Идеально подходит
к блинам
НА МАСЛЕНИЦУ



We share
your passion

fruffi
be inspired by fruit



ФРУФФИ

Начинки, богатые фруктами и ягодами. Готовые к применению.

Преимущества

- Содержат 70% мякоти фруктов и ягод
- Имеют насыщенный вкус и аромат
- Изготовлены из свежих ягод и фруктов
- Не содержат желатин
- Дают в изделии чистый срез
- Условно-термостальные, устойчивы к замораживанию



Премиальное качество

Содержат высокий процент ягод и фруктов, обработанных таким образом, чтобы сохранить вкус и текстуру.



Высокая производительность

Гарантируют идеальный срез, позволяют легко нарезать изделие на порции. Отлично держатся во время выпечки и особенно стабильны при замораживании.



Максимальная гибкость

Идеально подходят для начинения, прослойки или покрытия классических или современных тортов, десертов и фруктового мороженого.



Широкий ассортимент

Большое разнообразие вкусов. Изобретайте новый красочный рецепт, чтобы удивлять своих клиентов!



Без искусственных ароматизаторов

Чтобы сохранить и усилить истинный вкус фруктов.



Без искусственных красителей

Для сохранения натурального внешнего вида и цвета плодов.

Начинки
ФРУФФИ
теперь
Clean label

We share
your passion

fruffi
be inspired by fruit

ПИРОЖНОЕ ЦИТРУС ФРУТ ЛАЙТ

Рецепт для 1 рамки 60 x 40 x 4,5 см Н на 60
штук размером 12 x 3 см



Миндальный бисквит

385 г	Яйцо
275 г	Сахарная пудра
275 г	Миндальная пудра
80 г	Мука пшеничная
65 г	Масло сливочное
500 г	Яичный белок
120 г	Сахар

Взбить вместе сахарную пудру, миндальную пудру, яйца и муку. Добавить яичные белок, взбитый с сахаром в конце кипящее сливочное масло.

Тесто весом 900 г отсадить на силиконовый коврик и размазать по всей поверхности. Выпекать в конвекционной печи (с открытым вентилятором) при температуре 230° С в течение 7-8 минут.

Апельсиновое желе

200 г	ЗАНЕССА НЕЙТРАЛЬНАЯ
200 г	Вода
1000 г	ФРУФФИ АПЕЛЬСИН

Смешать ЗАНЕССА НЕЙТРАЛЬНАЯ с горячей водой. Добавить ФРУФФИ АПЕЛЬСИН.

Шоколадный мусс

360 г	ЗАНЕССА ШОКОЛАД
450 г	Вода тёплая
1800 г	ПРИМА НАТКРЕМ

Стабилизатор Занесса развести в тёплой воде и перемешать со взбитыми до сметанообразной консистенции сливками Приманат.

Сборка и декорирование

Поместите миндальный бисквит в нижнюю часть рамки.

Сверху выложить половину апельсинового желе, поместить в морозилку.

Выложите сверху шоколадный мусс, затем положите второй слой бисквита.

Вылейте оставшийся апельсиновое желе, затем шоколадный мусс.

Положите в морозилку.

Покрывать поверхность гелем РОЯЛ МИРУР БЕЛЫЙ ШОКОЛАД, окрашенным в оранжевый цвет.

Нарезать на пирожные размером 12 x 3 см.

Нанести тонкие линии гелем РОЯЛ МИРУАР ШОКОЛАД.

Украсьте долькой апельсина в геле НАПФИКС АБРИКОС и шоколадным декором.

We share
your passion

fruffi
be inspired by fruit

ПИРОЖНОЕ АПЕЛЬСИН В ШОКОЛАДЕ



Бисквит Рюр энд Фриш

100 г	РЮР ЭНД ФРИШ КОНЦЕНТРАТ
250 г	Мука пшеничная
250 г	Сахар
250 г	Масло растительное
50 г	Вода
300 г	Яйцо

Смешать все компоненты на миксере лопаткой на средней скорости 5 минут. отсадить в силиконовые формы (30гр 1 штука) с выемкой. Отпекать 20 минут при 175 градусах.

После выпечки помочить сахарным сиропом (вода 200гр сахар 200гр)

Апельсиновая начинка

480 г	ФРУФФИ АПЕЛЬСИН
-------	-----------------

Шоколадный мусс

100 г	ЗАНЕССА ШОКОЛАД
125 г	Вода тёплая
500 г	ПРИМА НАТКРЕМ

Стабилизатор Занесса развести в тёплой воде и перемешать со взбитыми до сметанообразной консистенции сливками Приманат.

Сборка и декорирование

На отпеченный бисквитный полуфабрикат выложить начинку ФРУФФИ АПЕЛЬСИН (30г).

С помощью кондитерского мешка на поверхность отсадить шоколадный мусс и посыпать какао порошком.

We share
your passion

fruffi
be inspired by fruit

ТОРТ КРЕМ-КАРАМЕЛЬ С АПЕЛЬСИНОМ



Бисквит (на 1 торт 2 слоя по 75 г)

200 г	Сахар
300 г	Яйцо
240 г	Мука пшеничная
24 г	Крахмал
50 г	Вода
60 г	КЕЙК МИКС КОНЦЕНТРАТ

Смешать все компоненты и взбить венчиком на миксере на высокой скорости 8-10 мин.

Разлить тесто по формам и выпекать при 180С +/- 25-35 мин.

Желе Карамельно-апельсиновое (на 1 торт 200 г)

200 г	МУЛЬТИФИЛ КАРАМЕЛЬ
40 г	ЗАНЕССА НЕЙТРАЛЬНАЯ
40 г	Вода 40-50С
40 г	ФРУФФИ АПЕЛЬСИН

Стабилизатор Занесса развести водой и перемешать с начинкой Мультифил Карамель и Фруффи апельсин. Вылить желе в форму слоем 0,8-1 см и убрать в морозилку для застывания.

Мусс Карамельный (на 1 торт 500г)

500 г	СЛИВКИ ПРИМАНАТ КРЕМ
100 г	ЗАНЕССА НЕЙТРАЛЬНАЯ
125 г	Вода
150 г	МУЛЬТИФИЛ КАРАМЕЛЬ

Стабилизатор Занесса развести в теплой воде, добавить Мультифил Карамель и перемешать со слегка взбитыми сливками Приманат.

Карамельное покрытие (на 1 торт 200 г)

600 г	МИРУАР БЕЛЫЙ ШОКОЛАД
100 г	МУЛЬТИФИЛ КАРАМЕЛЬ
25 г	Вода

Смешать все компоненты и подогреть до 40С.

Хрустящая прослойка (85г) Крокант Спекулос

Сборка и декорирование

На нижний слой бисквита выложить Хрустящей начинки Крокант Спекулос (85 г), затем слой карамельного мусса, далее слой бисквита и желе карамельное. Выровнять поверхность слоем мусса. Убрать в морозилку до полного замораживания. Вытащить формы, покрыть поверхность подогретым до 40С Карамельным покрытием. По желанию в декоре можно использовать воздушный рис, декор из шоколада (10 г) и сделать рисунок из Мультифила Карамель (20г).

We share
your passion

fruffi
be inspired by fruit

ПРЯНЫЙ МОРКОВНЫЙ ТОРТ

Рецептура на 1 форму 60 x 40 x 4,5 см



Морковный бисквит

230 г	СП АМЕРИКАН МАФФИН
440 г	Яйцо
440 г	Сахар
420 г	Мука
390 г	Масло растительное
240 г	Вода
100 г	Орех грецкий дробленный
165 г	Морковь тертая свежая
50 г	Изюм
10 г	Корица

Положите все ингредиенты для бисквита в миксер и перемешивайте на максимальной скорости 7 минут. Разложите массу для морковного кекса в 2 формы 60x40 см. Выпекать при температуре 175-185°C в течение 15-20 минут.

Апельсиновая начинка

1000 г	ФРУФФИ АПЕЛЬСИН
200 г	ЗАНЕССА НЕЙТРАЛЬНАЯ
200 г	Вода теплая

Хрустящая прослойка

900 г	КРОКАНТ ЛИМОННОЕ БЕЗЕ
-------	-----------------------

Подогрейте КРОКАНТ, чтобы получить желаемую консистенцию.

Лимонный мусс

130 г	ЗАНЕССА НЕЙТРАЛЬНАЯ
200 г	Вода
400 г	ФРУФФИ ЛИМОН
1300 г	СЛИВКИ ПРИМА НАТКРЕМ

Смешайте ЗАНЕССА НЕЙТРАЛЬНАЯ с тёплой водой, добавьте ФРУФФИ ЛИМОН. Аккуратно добавьте взбитые сливки.

Сборка и декорирование

Разделите апельсиновую начинку на 2 части поровну и 1 часть выложить на слой морковного бисквита. Положите в морозилку. Распределите КРОКАНТ ЛИМОН на нижний морковный бисквит, охладить и выложить 2ю часть фруктовой начинки и заморозить. Сверху положите половину лимонного мусса. Накройте еще одним слоем морковного бисквита с апельсиновой начинкой. Сверху положить оставшуюся часть лимонного мусса. Положить в морозилку. Сверху нанести шоколадный велюр (белый шоколад + какао масло в соотн.1:1), окрашенный в желтый цвет. Нарезать на полоски шириной 7 см. Положить на каждое пирожное декор из белого шоколада, окрашенного в желтый цвет.

We share
your passion

fruffi
be inspired by fruit

БАСКСКИЙ ПИРОГ С АПЕЛЬСИНОМ

Рецепт на 4 шт 16 см Ø шт x 2 см Н



Песочное тесто

250 г	Маргарин ГРАНД ПАТИССЬЕР
215 г	Коричневый сахар
125 г	Миндальная мука
100 г	Яйцо
310 г	Мука пшеничная
30 г	КЕЙК МИКС КОНЦЕНТРАТ
3 г	Соль Флёр де Сель

Маргарин перемешать с сахаром, миндальной мукой и солью. Добавить яйцо и затем муку с разрыхлителем. Убрать на 2 ч в холодильник.

Фруктовая начинка

240 г	ФРУФФИ АПЕЛЬСИН
-------	-----------------

Заварной крем

40 г	ТРАДЭКСТРА
500 г	Молоко
100 г	Сахар
80 г	Желток
85 г	Ликер «Лимончелло»

Смешать смесь ТРАДЭКСТРА с сахаром, добавить немного холодного молока и желток. Оставшееся молоко довести до кипения и ввести подготовленную массу. Проварить 1-2 мин, охладить и добавить ликер «Лимончелло»

Сборка и декорирование

Раскатать тесто толщиной 4 мм и выложить в круглые формы для тартов. На дно выложить лимонную начинку (60 г на кольцо) и отсадить заварной крем (170 г на кольцо). Сверху закрыть тарт песочным тестом. Смазать яйцом и нанести полоски при помощи вилки. Выпекать при 180°C 40 мин в конвекционной печи.

We share
your passion

fruffi
be inspired by fruit

АПЕЛЬСИНОВЫЕ МАКАРОНС



Рецептура на 18 штук

Макаронс

1000 г МАКАРОН МИКС
200 г Вода

Смешайте МАКАРОН МИКС с горячей водой (50°C) и перемешивать немного на низкой скорости, затем 4 минуты на высокой скорости.

Покрасьте полученную смесь в оранжевый цвет.

Отсадите макароны на коврик Silpat® насадкой (6mm).

Подождите 15 минут, чтобы поверхность печенья заветрилась.

Рекомендации по выпечке:

Выпекать в печи без параувлажнения.

Конвекционная печь: выпекать при 140 °С 14-15 мин при открытой заслонке.

Подовая печь: выпекать при 160 °С 20-25 мин на двойном листе при открытой заслонке .

Ганаш Лимонный

90 г ПРИМА НАТКРЕМ
230 г БЕЛЫЙ ШОКОЛАД 29%
115 г СТАБОЛИН 815
5 г Ароматизатор Лимонный

Прокипятите сливки со СТАБОЛИН 815. Внесите предварительно размягченный белый шоколад 29%.

Апельсиновая начинка

360 г ФРУФФИ АПЕЛЬСИН

Сборка и декорирование

Налейте примерно 50 г ганаша из белого шоколада на 1/2 апельсинового макаронса.

Нанесите примерно 20 г апельсиновой начинки.

Деликатно прижмите вторым макаронсом.

We share
your passion

fruffi
be inspired by fruit

АССОРТИМЕНТ НАЧИНОК ФРУФФИ:



Продукт	MDM	EAN	Условия хранения	Вес коробки	Упаковка	Вес на паллете
ФРУФФИ Тропические фрукты	10233877	8711495.32194.6	Сухое и прохладное место	19.2 кг	Коробка (6 x 3.2 кг)	1.478 кг
ФРУФФИ Черника	10153749	5413321.27413.8	Сухое и прохладное место	19.8 кг	Коробка (6 x 3.3 кг)	1.525 кг
ФРУФФИ Лесные ягоды	10153752	5413321.27416.9	Сухое и прохладное место	18.6 кг	Коробка (6 x 3.1 кг)	1.432 кг
ФРУФФИ Вишня	10153751	5413321.27421.3	Сухое и прохладное место	19.8 кг	Коробка (6 x 3.3 кг)	1.525 кг
ФРУФФИ Манго	10231637	8711495.33046.7	Сухое и прохладное место	19.2 кг	Коробка (6 x 3.2 кг)	1.478 кг
ФРУФФИ Сицилийский лимон	10222580	8711495.33040.5	Сухое и прохладное место	19.8 кг	Коробка (6 x 3.3 кг)	1.525 кг
ФРУФФИ Апельсин	10153753	5413321.27411.4	Сухое и прохладное место	19.2 кг	Коробка (6 x 3.2 кг)	1.478 кг



CSM Россия

129626 Российская Федерация, г. Москва
ул. Маломосковская, дом 22, с.1, этаж 2, офис 222
Tel.: +7 (495) 669-61-37
E-Mail: info.Russia@csmingredients.com
www.csmingredients.com

