

# Semifrío de Albaricoque

## Ingredientes:

Plancha de bizcocho elaborada con Biscamix Plancha  
750 g Paletta Spray Neutral  
750 g Frutafill Albaricoque

## Para el Semifrío:

250 g Zeesan Yogur o Zeesan Queso Roll  
500 g de agua (a 25°C)  
500 g de nata  
500 g Frutafill Albaricoque

**Método de elaboración:** Hervir la Paletta Spray Neutral y añadir los 750 g de Frutafill. Hervir de nuevo removiendo lentamente. Verter la mezcla en una cándidera y dejar enfriar. Para elaborar el semifrío, semimontar la nata, mezclar el Zeesan con el agua y añadir el Frutafill y finalmente incorporar esta mezcla a la nata. Llenar la cándidera con el semifrío. Cubrir el semifrío con la plancha de bizcocho. Poner a enfriar. Una vez cuajado desmoldear dándole la vuelta.



# Frutafill

*Explosión de frutas y sabores*



 **Zeelandia**

*Creando Oportunidades*

**Zeelandia Productos Alimentarios, S.A.**  
Pol. Ind. Casa Nova · C/València, 2  
08730 Santa Margarida i els Monjos  
Barcelona (Spain)

Tel: (+34) 93 81 86 200 · Fax: (+34) 93 81 86 079  
info@zeelandia.es · www.zeelandia.es

 **Zeelandia**

*Creando Oportunidades*

# Gama Frutafill

Rellenos y decoraciones de frutas

La gama Frutafill está elaborada con frutas seleccionadas procedentes de las mejores regiones y utilizando la tecnología más moderna.

**Frutafill Fresa:** con auténticas fresas. Color y sabor muy natural.

**Frutafill Arándanos:** auténtico sabor y color de los mejores arándanos.

**Frutafill Cereza:** intenso sabor con trozos de cereza.

**Frutafill Albaricoque:** con pequeños y sabrosos trozos de albaricoque.

**Frutafill Manzana:** contiene un 90% de fruta en pequeños dados.

**Frutafill Limón:** sabor a auténtico limón.

**Frutafill Ron y Pasas:** clásica combinación de pasas enteras sin alcohol.

**Frutafill Tropical:** exótica mezcla de albaricoque, piña, mango y papaya.

# Características

Facilidad y frescura

- Ideal para **rellenar o decorar** tartas y semifríos.
- **Alto contenido en fruta.**
- **Fácil de manipular.**
- Mantiene la **estructura original de la fruta.**
- Se puede **mezclar con el semifrío** para intensificar el sabor de fruta natural.
- **Estabilidad en horno y en congelación.**
- Permite **corte fácil** en las elaboraciones.
- **Se conserva fresco durante más tiempo en el producto final.**

# Tarta de manzana con Crumble Dough

## Base Tarta:

1000 g Croute Express  
145 g agua

## Relleno:

Frutafill Manzana

## Decoración Crumble Dough:

800 g azúcar  
1000 g mantequilla o margarina  
1200 g harina floja  
400 g MINUTA SUPREMA  
Canela en polvo al gusto

**Método de elaboración:** Mezclar el Croute Express con el agua. Laminar y forrar un molde. Rellenarlo con Frutafill. Elaborar el Crumble Dough mezclando todos sus ingredientes en la batidora hasta obtener un granulado. Esparcirlo encima del Frutafill y hornear a 190°C durante 25 minutos aproximadamente.

