

Los rellenos de fruta **Topfil** son el resultado de una selección minuciosa y de un proceso que conserva la integridad de los trozos de fruta.

Topfil combina el sabor de la fruta fresca con la comodidad de un relleno listo para usar.

FRUTA	NOMBRE DE PRODUCTO	CONTENIDO DE FRUTA	PACKAGING
Manzana	Topfil Manzana Minicubos	90%	Cubo de 5 kilos
	Topfil Manzana Canela	60%	Cubo de 4,5 kilos
Frutas del Bosque	Topfil Frutas del Bosque	60%	Cubo de 5 kilos
Fresa	Topfil Fresa	60%	Cubo de 5 kilos
Frambuesa	Topfil Frambuesa	60%	Cubo de 5 kilos
Melocotón	Topfil Melocotón	54%	Cubo de 5 kilos

Propiedades

- Alto contenido de frutas
- Trozos de frutas
- Listo para usar
- Estable a la congelación
- Estable al horno
- Vida útil entre 6 y 9 meses (dependiendo del sabor)

Aplicaciones

- Aplicaciones en directo y congeladas
- Masas laminadas (croissant, hojaldre...)
- Cakes (muffins, cakes...)
- Brioches
- Pasteles y tartaletas

**Pulsar para ver receta
Bavarois de Chocolate
y melocotón**



Topfil

*Rellenos de fruta
de máxima calidad*

**¿Qué hace a
TOPFIL único?**
Los rellenos Topfil
tienen un mínimo
de un **54% de fruta
en trozos**, con una
apariciencia, sabor y
textura inigualables.



Bavarois Chocolate Melocotón

Topfil
Melocotón 54%

Composición:

Satin Chocolate
Topfil Melocotón 54%
Bavarois Chocolate
Miroir Glassage Chocolate Noir

Plancha Satin Chocolate

Satin Chocolate	1000 g.
Agua	500 g.
Huevos	350 g.
Aceite girasol/Bifrisol	300 g.

1. Mezclar en la batidora **Satin Chocolate**, los huevos y el agua, con la pala a 2ª velocidad durante 3 minutos. Seguidamente incorporar el aceite y mezclar durante 3 minutos más.

2. Escudillar planchas de 5 mm y hornear a 210° C durante 8 minutos.

3. Una vez frío cortar discos de 16 cm de diámetro.

Bavarois de Chocolate

Nata montar UHT 35% m.g.	1000 g.
Belcolade Noir Selection F4	350 g.
Leche entera	200 g.
Bavarois Neutro	100 g.

1. Fundir **Belcolade Noir Selection F4**.

2. Disolvemos, con la ayuda de una varilla, **Bavarois Neutro** en la leche templada y lo mezclamos con la **Belcolade Noir Selection F4** fundida.

3. Semimontamos **Nata montar UHT 35% m.g.** Incorporamos una parte de la nata a la mezcla anterior hasta tener una mezcla homogénea. A continuación incorporamos la mezcla obtenida a la nata restante y mezclamos suavemente con la ayuda de una lengua, hasta obtener una mezcla uniforme.

Montaje

1. Realizar el montaje a la inversa. En una bandeja de inox pondremos una hoja de acetato.

2. Disponer de un aro metálico de 18 cm de diámetro forrado de acetato.

3. Rellenar con Bavarois de chocolate, asegurándonos de subir bien las paredes y alisar el centro donde pondremos el relleno.

4. Con la ayuda de una manga disponer en el centro y sin llegar al borde un disco de **Topfil Melocotón 54%**.

5. Terminar de rellenar con el Bavarois de chocolate y con el disco de **Satin Chocolate**. Congelar.

6. Una vez congelado glasear con **Miroir Glassage Chocolate Noir** y decorar.

