



## Conejito de Pascua

### Receta para 15 piezas de 7 cm de Ø

#### Bizcocho (1 plancha):

500 g **BISQUIT 100 PLUS**  
325 g Huevo  
125 g Agua  
50 g Harina de almendra

Batir todos los ingredientes durante 7 min. a alta velocidad. Formar las planchas. Cocer durante 5 min. a 240°C.

#### Relleno 1:

300 g **KRANFIL'S CHOCOLATE BLANCO**

▶ Calentar a 30°C.

#### Relleno 2:

75 g **AE NEUTRO**  
40 g **PASTA CREMA CARAMELO**  
100 g Agua  
500 g Nata Semimontada

▶ Disolver el AE Neutro con el agua. Añadir la Pasta Crema Caramelo. Añadir a la mezcla, la nata previamente semimontada. Aplicar.

#### Decoración:

500 g **SPIEGEL BLANCO**  
25 g **PASTA CREMA CARAMELO**

▶ Calentar el Spiegel Blanco a 40-45°C y añadir la Pasta Crema y Mezclar.

### Modo de Empleo:

- \* Rellenar 3/4 partes del molde con el semifrío (relleno 2).
- \* Añadir sobre el semifrío 20 g de Kranfil's Chocolate blanco.
- \* Finalmente, tapar con el círculo de bizcocho.
- \* Congelar.
- \* Decorar, bañando las piezas.
- \* Completar la decoración con los detalles de chocolate y mazapán.

MARTIN BRAUN, S.A.  
Pol. Ind. La Serreta.  
C/ Montevideo, s/n. Apdo. de correos, 271  
30500 Molina de Segura. Murcia - España  
Teléfono: +34 968 611 712  
info@martinbraun.es  
www.martinbraun.es



A company of  
**MARTIN BRAUN · GRUPPE**