



Easter Bunny

Receta para 5 tartas de 20 cm Ø

Bizcocho (1 placha 60 x 40):

500 g **BISCAO**
 325 g Huevo
 125 g Agua
 50 g Harina de avellana

▶ Batir todos los ingredientes durante 7 minutos a alta velocidad. Formar las plachas. Cocer durante 5 minutos a 240°C.

Relleno 1:

750 g **BELLANOSSA**

▶ Fundir a 40°C

Relleno 2:

100 g **AE CHOCOLATE BLANCO**
 125 g Agua
 500 g Nata Semimontada

▶ Disolver el AE Chocolate blanco con el agua. Añadir a la mezcla la nata previamente semimontada. Aplicar.

Relleno 3:

130 g **AE CHOCOLATE CON LECHE**
 165 g Agua
 650 g Nata Semimontada

▶ Disolver el AE Chocolate con leche con el agua. Añadir a la mezcla la nata previamente semimontada. Aplicar.

Decoración:

1000 g **SPIEGEL CHOCOLATE**

▶ Calentar a 45°C.

Modo de Empleo:

- * Rellenar todos los moldes por la mitad de su capacidad con el AE Chocolate blanco (relleno 2).
- * Colocar un círculo de 8 cm Ø de bizcocho.
- * Terminar de llenar el molde con el AE Chocolate con leche (relleno 3).
- * Tapar los moldes con la forma del bizcocho previamente cubierto con Bellanossa (relleno 1).
- * Congelar.
- * Bañar las piezas con el Spiegel Chocolate.
- * 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