



Ovejita de Pascua

Receta para 18 piezas de 8 cm de Ø

Bizcocho (1 plancha):

500 g **BISCAO**
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**

Calentar a 30°C.

Relleno 2:

100 g **AE FRAMBUESA**
125 g Agua
500 g Nata Semimontada

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

Decoración:

400 g **SPIEGEL BLANCO**

Calentar el Spiegel Blanco a 40-45°C.

Modo de Empleo:

- * Rellenar 3/4 partes del molde con el semifrío (relleno 2).
- * Añadir sobre el semifrío 15 g de Kranfil's Chocolate.
- * Finalmente, tapar con bizcocho ovalado.
- * Congelar.
- * Decorar, bañando las piezas.
- * Completar la decoración con los detalles de chocolate y mazapán.



BRAUN



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