



## Pollito 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 CARAMELO**

Calentar a 30°C.

#### Relleno 2:

100 g **AE CREMA CATALAN**  
 125 g Agua  
 500 g Nata Semimontada

Disolver el AE Crema Catalana con el agua. Añadir a la mezcla la nata previamente semimontada. Aplicar.

#### Decoración:

400 g **SPIEGEL BLANCO**  
 c/c **COLOR LÍQUIDO**  
**AMARILLO**

Calentar el Spiegel Blanco a 40-45°C y añadir el colorante líquido. Mezclar.

### Modo de Empleo:

- \* Rellenar 3/4 partes del molde con el semifrío (relleno 2).
- \* Añadir sobre el semifrío 20 g de Kranfil's Caramelo.
- \* Finalmente, tapar con el círculo de bizcocho.
- \* Congelar.
- \* Decorar.
- \* Bañar las piezas con el Spiegel Blanco.
- \* 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**