



## Caprichos de almendra y caramelo

Receta para 6 unidades de 60 g o 1 pieza de 300 g. aprox.

### Ingredientes:

#### Bizcocho:

- 250 g **Biscoao**
- 150 g Huevo
- 50 g Agua

- *Batir todos los ingredientes durante 6-8 min. a velocidad alta y escudillar plancha.*
- *Tª horno: 240°C.*
- *Tiempo cocción: 4 min. aprox.*

#### Relleno:

- 80 g **AE Almendra-caramelo**
- 100 g Agua
- 400 g Nata

- *Semimontar la nata.*
- *Incorporar Alaska Express previamente disuelto en el agua (25°C) hasta conseguir una textura suave.*

#### Decoración 1:

- 1000 g **Spiegel Limón**

- *Calentar entorno a 35-40 °C y aplicar.*

#### Decoración 2:

- 250 g **ConfruttiNatur Mango y Frambuesa**
- 20 g **Alaska 666**
- 37 g Agua

- *Diluir el Alaska 666 con el agua a 20°C.*
- *Añadir el ConfruttiNatur.*
- *Llenar moldes y congelar.*

### Modo de empleo:

- Llenar al completo los moldes con el relleno.
- Cerrar el postre con un disco de bizcocho y congelar.
- Bañar las piezas con la decoración 1.
- Y terminar con la decoración 2.