



Petit delicious

Sabor Crème Brûlée

Receta para 12 unidades de 65 g

Ingredientes:

Bizcocho:

- 250 g **Biscoa**
 - 150 g Huevo
 - 50 g Agua
- Mezclar todos los ingredientes.
 - Batir durante 6 min. a velocidad alta.
 - Realizar una plancha.
 - Tª horno: 240°C.
 - Tiempo cocción: 4 min.

Relleno:

- 140 g **Crème Brûlée**
 - 105 g Agua (50°C)
 - 450 g Nata líquida
- Diluir la Crème Brûlée con el agua.
 - Incorporar la nata líquida.
 - Batir durante 3 min. a velocidad media.

Decoración:

- 150 g **Braungel ICE**
- 50 g Cacao en polvo

Modo de Empleo:

- Llenar al completo los moldes.
- Cerrar el postre con un disco de bizcocho y congelar.
- Desmoldear las piezas y decorar con el baño de Braungel ICE y cacao en polvo.

Sabor Champagne

Receta para 12 unidades de 45 g

Ingredientes:

Bizcocho:

- 250 g **Biscoa**
 - 150 g Huevo
 - 50 g Agua
- Mezclar todos los ingredientes.
 - Batir durante 6 min. a velocidad alta.
 - Realizar una plancha.
 - Tª horno: 240°C.
 - Tiempo cocción: 4 min.

Relleno:

- 80 g **Alaska Express Neutro**
 - 80 g Agua
 - 50 g **Dessert Paste Royal Marc de Champagne**
 - 400 g Nata semimontada
- Diluir el Alaska Express Neutro con el agua, añadir el Dessert Paste Royal Marc de Champagne y finalmente la nata semimontada.

Decoración:

- 150 g **Braungel ICE**
 - 100 g **Gold Sparkle**
- Calentar el Braungel ICE 45-50°C.
 - Añadir el Gold Sparkle.

Modo de Empleo:

- Llenar al completo los moldes.
- Cerrar el postre con un disco de bizcocho y congelar.
- Desmoldear las piezas y decorar con el baño de Braungel ICE y Gold Sparkle.

