



Calabaza de Halloween

Base:

Bisquisit
Kranfil's Caramelo

Cremoso de Chocolate Lubeca Ivory Coast 60%:

200gr Leche
10gr **Smuter**
40gr **Alaska 666**
400gr Nata
250gr Cobertura **Lubeca Ivory Coast**

Semifrío de Naranja Sanguina:

200gr **AE Naranja Sanguina**
250gr Agua
1000gr Nata Semimontada

Glaseado:

Spigel Neutro
C/s **Colorante Líquido Amarillo Huevo Arconsa**
C/s **Colorante Líquido Rojo Vivo Arconsa**

Montaje:

Llenar la mitad del molde de Calabaza con Semifrío de Naranja Sanguina, insertar el núcleo de cremoso de chocolate, terminar de llenar con el semifrío, acabar con un disco de bizcocho elaborado con Bisquisit en el que aplicarmeos Kranfils Caramelo.

Congelar

Una vez congelado, desmoldear y glasear con Spiegel Neutro coloreado a 40°C.

Decorar

Fundir el chocolate a 45°C, llevar a ebullición la leche con Smutter y añadir Alaska 666, verter poco a poco sobre el chocolate fundido para obtener una textura elástica y brillante. Añadir nata líquida fría y batir durante unos segundos. Dosificar en moldes y congelar.

Disolver AE Naranja Sanguina con el agua, añadir nata semimontada.

**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



MARTIN BRAUN GRUPPE