

Delicias al paladar

Ingredientes:

Base

- 250 g **Mürbella**
 - 100 g Mantequilla
 - 25 g Huevo
- *Amasar los ingredientes durante 3 min.*
 - *Cortar en forma de galleta.*
 - *Tª horno: 180°C / Tiempo cocción: 15 min.*

Florentina

- 500 g **Nuss-Nougat-Creme**
 - 100 g Dulce de leche
- *Batir durante 3 min. a alta velocidad.*
 - *Dosificar directamente.*

Recubrimiento

- 500 g **Nugotin**
- *Calentar a 40° C.*

Modo de empleo:

- Disponer de una esfera de **Mürbella**.
- Colocar sobre la esfera y con ayuda de una manga pastelera el producto elaborado de **Nuss-Nougat-Creme**.
- En el centro superior de la esfera dosificar con boquilla pequeña el **Dulce de leche**.
- Refrigerar.
- Cubrir con **Nugotin**.
- Decorar con hilos de chocolate.



www.martinbraun.com

MARTIN BRAUN
Backmittel - und Essenzen Kg
30433 Hannover

A company of
MARTIN BRAUN · GRUPPE