



Exquisito de Praliné

Ingredientes:

Base

- 250 g **Mürbella**
- 100 g Mantequilla
- 25 g Huevo

- Amasar los ingredientes durante 3 min.
- Cortar círculos con 10 cm / ø.
- Tª homo: 180°C / Tiempo cocción: 15 min.

Florentina

- 200 g **Bienex**
- 100 g Almendra laminada

- Mezclar, crear esferas de aproximadamente 10 cm / ø y hornear.
- Tª homo: 200°C / Tiempo cocción: 8 min.

Relleno

- 100 g **Schokobella blanco**
- 200 g Cocktail de frutos secos

- Fundir para unir **Bienex** con **Florentina**.
- Colocar

Modo de empleo:

- Colocar como base un disco de **Mürbella**.
- Encima colocar una **Florentina** y unir ambas piezas con **Shchokobella Blanco**.
- Rellenar la **Florentina** con frutos secos.
- Cubrir con una tapa de **Mürbella**.
- Decorar con fruta o decoración de chocolate.



www.martinbraun.com

MARTIN BRAUN

Backmittel - und Essenzen Kg
30433 Hannover

A company of

MARTIN BRAUN · GRUPPE