



Mozart Bar

Receta para 2 planchas Sacher
60 x 40 cm, 1 cm de altura.

Ingredientes:

Plancha bizcocho Sacher

- 1700 g Sacher Spezial - Mix
 - 700 g Huevo
 - 140 g Agua
- Batir a alta velocidad 6 min.
 - Tª horno: 220° C.
 - Tiempo cocción: 8 min. aprox.

Crema de chocolate blanco

- 600 g Schokobella chocolate blanco
 - 300 g Mantequilla
- Batir y aplicar.

Crema de avellana

- 400 g Nugotin
 - 100 g Mantequilla
- Batir y aplicar.

Recubrimiento

- 650 g Schokobella chocolate
- Calentar a 45° C y aplicar.

Decoración

- 50 g Nugotin
- Calentar a 40° C y aplicar.

Modo de empleo:

- Colocar sobre la plancha de **Sacher** una capa de Crema de avellana y una capa de Crema de Chocolate blanco.
- Colocar la segunda plancha de **Sacher**.
- Colocar la segunda plancha de **Sacher**.
- Cortar en trozos de 5 cm x 10 cm.
- Cubrir con **Schokobella chocolate**.
- Decorar con Nugotin.



www.martinbraun.com

MARTIN BRAUN
Backmittel - und Essenzen Kg
30433 Hannover
A company of
MARTIN BRAUN · GRUPPE