



Redondo de choco

Receta para 1 redondo de 28 cm / ø.

Ingredientes:

Masa de bizcocho

- | | | |
|---------|-----------------------------|--|
| — 350 g | Sacher Spezial - Mix | ▪ Mezclar los ingredientes durante 6 min. |
| — 175 g | Huevo | ▪ Dosificar en molde apropiado. |
| — 25 g | Agua | ▪ Tª horno: 180°C / Tiempo cocción: 30 min. aprox. |

Relleno

- | | |
|---------|------------------------------------|
| — 150 g | Nuss-Nougat-Creme |
| — 60 g | Streusel |
| — 125 g | Confrutti frutas del bosque |

Relleno

- | | | |
|--------|------------------------------|-------------------------------|
| — 70 g | Schokobella chocolate | ▪ Calentar a 45° C y aplicar. |
|--------|------------------------------|-------------------------------|

Decoración

- | | | |
|--------|----------------|--------------------|
| — 20 g | Nugotín | ▪ Batir y aplicar. |
| — 10 g | Pistacho | |

* Receta Streusel

- | | | |
|---------|-------------------------|---|
| — 250 g | Mürbella | ▪ Mezclar durante 3 min., sin llegar a homogenizar, consiguiendo una textura granulada. |
| — 125 g | Mantequilla / Margarina | |

Modo de empleo:

- Hornear el bizcocho **Sacher**.
- Rellenar la parte superior con **Confrutti frutas del bosque, Streusel** y **Nuss-Nougat-Creme**.
- Cubrir el bizcocho con **Schokobella**.
- Decorar con **Nugotín** previamente emulsionado y pistacho troceado.



www.martinbraun.com

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