



Manzana 3D

INGREDIENTES:

Bizcocho:

338 g Agua

40 g **Ovasil**

140 g Azúcar

360 g Harina de Almendra

360 g Azúcar en polvo

Montar merengue con ovasil, agua y azúcar. Mezclar harina de almendra y azúcar en polvo y añadir a las claras montadas suavemente. Escudillar planchas. Cocer a 180°C 20 Min.

Semifrio:

250 g Nata semimontada

37 g **Alaska Express Neutro**

50 g Agua

30 g **Pasta Crema Manzana Verde**

Mezclar AE Neutro, agua y Pasta Manzana Verde. Añadir Nata semi montada.

C.s. **Fruchtitop Manzana**

C.s. **Topping Caramelo**

C.s. **Schokobella Bianca**

C.s. **Spiegel Neutro**

C.s. **Colorante verde**

C.s. **Kranfil's Caramelo**



MONTAJE:

Llenar los moldes con el semifrío, mezclar Fruchtitop manzana y topping de caramelo y introducir, aplicar un poco de Kranfil's caramelo, terminar de rellenar y tapar con un disco de bizcocho. Congelar.

Sacar del congelador, glasear con Schokobella blanca coloreada con colorante verde (fundir a 35°C colorear y glasear) y volver a meter en el congelador. Sacar del congelador y glasear con Spiegel Neutro coloreado con colorante verde (calentar a 40°, colorear y aplicar sobre pieza congelada). Decorar.



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

A company of

MARTIN BRAUN · GRUPPE

