



## Cereza 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 Amarena**

Mezclar AE Neutro, agua y Pasta

Amarena. Añadir Nata semi montada.

C.s. Amarenas enteras

C.s. **Schokobella Leche**

C.s. **Spiegel Rouge**

C.s. **Kranfil's Chocolate**



### MONTAJE:

Llenar los moldes con el semifrío, introducir la amarena entera, aplicar un poco de Kranfil's chocolate, terminar de rellenar y tapar con un disco de bizcocho. Congelar.

Sacar del congelador, glasear con Schokobella Leche y volver a meter en el congelador.

Sacar del congelador y glasear con Spiegel Rouge. 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

