



Melocotón 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 Melocotón**
 Mezclar AE Neutro, agua y Pasta Melocotón. Añadir Nata semi montada.

Nucleo:

100 g Creme Brulee
 175 g Agua
 225 g Nata
 50 g **Pasta Crema Melocotón**

C.s. Schokobella Bianca

C.s. Spiegel Neutro

C.s. Colorante Naranja

C.s. Kranfil's Chocolate Blanco



MONTAJE:

Llenar los moldes con el semifrío, introducir el nucleo de creme brulee de melocotón , aplicar un poco de kranfil's chocolate blanco , terminar de rellenar y tapar con un disco de bizcocho. Congelar.
 Sacar del congelador , glasear con Schokobella blanca coloreada con colorante Naranja (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 naranja (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

