



Rosa Sant Jordi

BASE: CRUMBLE (RECETA BASE)

1000 g Murbella
500 g Mantequilla (en dados fría)

Elaboración:

Mezclar con el accesorio pala hasta obtener una masa desmigada y suelta. Mantener en frío hasta el momento de la aplicación. Esparcir la masa sobre una bandeja de horno, dejándola suelta y cocer a 180 °C. El tiempo variará según cantidad, aproximado de 15 a 20 minutos.

CRUMBLE (CON AROMA Y COLOR):

Aromatizar y dar color a la misma receta base anterior de Crumble base. Realizando el mismo proceso de elaboración.

RELLENO – SEMIFRÍO AE FRESA:

200 g AE Fresa
200 g Agua
1000 g Nata Semi montada

Disolver el AE con el agua. Añadir a esta mezcla la nata semi montada. Mezclar suavemente hasta homogeneizar todos los ingredientes. Moldear y congelar.

Decoración: SPIEGEL ROUGE

Calentar en microondas a 35 – 40 °C. Mezclar sin agitar para evitar crear burbujas de aire. Aplicar un glaseado de Spiegel sobre el postre, es conveniente que este esté bien congelado. Mantener a temperatura entre – 20°C y + 4°C (consumo).



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

