



## Sorpresa de tiramisú

Cantidad para 10 unds.

### Ingredientes:

#### Biscoo

- 250 g **Braunies**
  - 150 g Huevo
  - 50 g Agua
- *Batir los ingredientes durante 8 min. aprox.*
  - *Escudillar.*
  - *Tª horno: 240°C / Tiempo cocción: 4 min. aprox.*

#### Relleno

- 100 g **AE Tiramisú**
  - 110 g Agua
  - 500 g Nata
  - 100 g Almíbar
  - 2 g **Aroma de Café**
- *Semimontar la nata.*
  - *Incorporar **Alaska Express** previamente disuelto en el agua (25°C) hasta conseguir una textura suave.*
  - *Hacer un almíbar con 2 partes de agua y 1 de azúcar.*
  - *Añadir el Aroma.*

#### Recubrimiento

- 300 g **Cristaline Chocolate**
- *Calentar a 40°C aprox.*

### Modo de empleo:

- Coger un molde apropiado e introducir una pequeña cantidad de **AE Tiramisú**.
- Colocar en el centro del molde una tira de **Biscoo** previamente humedecido con almíbar de café.
- Rellenar al completo con **AE Tiramisú**.
- Colocar otra tira de **Biscoo** y refrigerar.
- Cubrir con **Cristaline Chocolate** fundido.
- Decorar con macarons y filigrama de caramelo o chocolate.



[www.martinbraun.com](http://www.martinbraun.com)

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