



Tentación de oro

Cantidad para 2 semiesferas de 15 cm / d

Ingredientes:

Bizcocho Brownie

- 375 g **Braunies**
 - 50 g Agua
 - 25 g Nata
 - 25 g Huevo
- Mezclar los ingredientes durante 3 min.
 - Dosificar en molde apropiado.
 - Tª horno: 180°C / Tiempo cocción: 30 min. aprox.

Relleno

- 100 g **AE Crema Catalana**
 - 110 g Agua
 - 500 g Nata
 - 100 g **AE Chocolate**
 - 110 g Agua
 - 50 g **Cristaline Caramelo**
- Semimontar la nata.
 - Incorporar Alaska Express previamente disuelto en el agua (25°C) hasta conseguir una textura suave.
 - Semimontar la nata.
 - Incorporar Alaska Express previamente disuelto en el agua (25°C) hasta conseguir una textura suave.
 - Verter en molde pequeño y congelar.

Recubrimiento

- 75 g **Cristaline Neutro**
 - 40 g **Gold Sparkle**
 - 15 g **AE Neutro**
 - 30 g Agua 50°C
- Mezclar y Calentar a 40°C.
 - Mezclar.

Decoración

Estrellitas plateadas

Modo de empleo:

- Preparar los **Alaska Express** (chocolate y c. catalana).
- Coger un molde de semiesfera mediano y lo rellenamos de **AE Chocolate**.
- Incorporar en su interior **Cristaline Caramelo** congelado.
- Coger un molde de semiesfera grande y Cubrir con **AE C. Catalana**.
- Incorporar la semiesfera de **AE Chocolate** dentro de la semiesfera cubierta con **AE C. Catalana**.
- Mezclar **Cristaline Neutro** con **Gold Sparkle** y añadir la mezcla de **AE Neutro** y agua y bañar la semiesfera con la ayuda de una rejilla.
- Decorar con motivo de azúcar y fruta.



www.martinbraun.com

MARTIN BRAUN
Backmittel - und Essenzen Kg
30433 Hannover

A company of
MARTIN BRAUN · GRUPPE