

Volcán de Cappuccino

Cantidad para 2 semiesferas de 15 cm / d.

Ingredientes:

Biscoao

- 250 g **Biscoao**
 - 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 Crema Cappuccino**
 - 110 g Agua
 - 500 g Nata
 - 200 g **Nuss Nougat Creme**
 - 100 g Almíbar
 - 2 g **Aroma Caribia**
- *Semimontar la nata.*
 - *Incorporar **Alaska Express** previamente disuelto en el agua (25°C) hasta conseguir una textura suave.*
 - *Elmulsionar durante 2 min.*
 - *Hacer un almíbar con 2 partes de agua y 1 de azúcar.*
 - *Añadir el Aroma.*

Recubrimiento

- 200 g **Gold Sparkle**
 - 1 l Agua
 - 5 g Arginato de Sodio
- 5 g Cloruro x 500 g de producto líquido (Cristaline, Gold Sparkle, ...)

Modo de empleo:

- Coger un molde apropiado e introducir una pequeña cantidad de **AE Cappuccino**.
- Colocar en el centro una esfera de praliné.
- Rellenar al completo con **AE Cappuccino**.
- Cerrar el postre con un disco de **Biscoao** y refrigerar.
- Pintar con spray con producto de manteca de cacao color rojo.
- Decorar con gotas de oro y motivos de chocolate o caramelo.



www.martinbraun.com

MARTIN BRAUN

Backmittel - und Essenzen Kg
30433 Hannover

A company of

MARTIN BRAUN · GRUPPE