



MARTIN BRAUN GRUPPE

Torta gelato Milky e Nocciola



BASE PAN DI SPAGNA

1 disco di pan di Spagna (**BISQUIT**)

q.b. **VARIEGÒ MILKY & CEREALS**

Stendere uno strato di Variegò Milky and Cereals su un disco di Pan di Spagna e abbattere.

MASSA GELATO

70 g **ALASKA EX. NEUTRO**

150 g panna

1000 g gelato (es. **PASTA NOCCIOLA PIEMONTE IGP**)

q.b. **KRANFIL'S DARK CHOCOLATE**

Sciogliere Alaska Ex. Neutro nella panna, aggiungere il gelato.

Montare in planetaria alla massima velocità per 4-5 min. Incorporare Kranfil's Dark Chocolate con una spatola. Versare la massa ottenuta in un anello, coprendo la base di pan di Spagna precedentemente preparata. Livellare la superficie. Abbattere.

GLASSA

q.b. **VARIEGÒ MILKY & CEREALS + 20% SCHOKOBELLA BIANCO**

Martin Braun-Gruppe Italia S.p.A.

Sede legale: Via Faustinella, 24 - 25015 Desenzano del Garda (BS) - Italia - Sede logistica: Via E. Stassano, 16/18 - 25125 Brescia - Italia
Tel. +39 030 26 85 611 - info@martinbraungruppe.it - martinbraungruppeitalia@pec-mail.it - www.martinbraungruppe.it
Partita IVA/C.F. e Reg. delle Imp. di Brescia: 05552080961 - SDI A4707H7 - R.E.A. BS-0496678 - Cap. Soc. € 1.300.000,00 I.V.