



MARTIN BRAUN GRUPPE

Mousse al cioccolato bianco



MOUSSE

1200 g cioccolato bianco (**SCHOK WEISS**)
300 g latte caldo (40°C)
250 g **ALASKA EX. NEUTRO**
300 g acqua calda
1200/1300 g panna semimontata

Procedere come di consueto per la preparazione di una mousse, incorporando gli ingredienti.
Versare la mousse nello stampo, alternando uno strato di cremoso al lampone. Abbattere e sformare.
Glassare con **SPIEGEL IVORY** e decorare a piacere.

CREMOSO AL LAMPONE

1000 g **FRUIT PUREE LAMPONE**
189/200 g zucchero a velo
70 g **KOBI**

Mescolare a secco lo zucchero a velo con Kobi. Versare sulla purea di frutta e mescolare a mano con frusta fino a dispersione completa delle polveri.

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.