



MARTIN BRAUN GRUPPE

Gelato Crema Pasticcera E Mirtillo



GELATO

100 g **IDRA**
150 g zucchero
150 g panna
1000 g latte
120 g **PASTA CREMA PASTICCERA**

VARIEGATURA E DECORAZIONE

q.b. **VARIEGÒ MIRTILLO**
q.b. pinoli
q.b. meringhe (**OVOSIL**)

Preparare la base del gelato mescolando tutti gli ingredienti sotto costante agitazione per una decina di minuti e versare nel mantecatore. In estrazione variegare. Decorare e abbattere.

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.