



MARTIN BRAUN GRUPPE

Torta Gelato Red Exotic & Mango



Base

Disco di Pan di Spagna

Massa

1000 g gelato al cocco (**READY LINE COCCO DI SULÙ** variegato con **VARIEGÒ RED EXOTIC**)

200 g panna calda

120 g **ALASKA EXPRESS NEUTRO**

Sciogliere Alaska Ex. Neutro nella panna calda (40°C), mettere a montare con il gelato in planetaria per circa 2 minuti fino a consistenza desiderata. Disporre un disco di Pan di Spagna come base torta gelato. Versare una parte del composto e disporre l'inserto al Mango precedentemente congelato. Completare con il resto del composto e livellare. Abbattere. Procedere con la glassatura.

Inserto al Mango

1000 g **FRUIT PURÉE MANGO CAPFRUIT**

350 g **ALASKA EX. NEUTRO**

Sciogliere l'Alaska Ex. Neutro all'interno di Fruit Purée (riscaldato a circa 40°C), versare in uno stampo e abbattere.

Copertura

q.b. **CREMINO MANGO**

Glassare con Cremino Mango a 35°C circa.

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.