



MARTIN BRAUN GRUPPE

Torta Gelato Dubai



Base

Disco di Pan di Spagna + strato di **BRAUNFIL DUBAI STYLE**

Massa

250 g **SOFFICEPANNA**

500 g panna fredda

300 g gelato (gusto realizzato con **PASTA CIOCCOLATO BIANCO** e variegato con q.b. di **BRAUNFIL DUBAI STYLE**)

Sciogliere il Sofficepanna nella panna, aggiungere il gelato. Montare in planetaria alla massima velocità per 4-5 min. Versare nello stampo una parte del composto, disporre l'inserto precedentemente abbattuto e completare con il restante composto.

Inserto

Disco di Pan di Spagna + strato di **KRANFIL'S COOKIE AND ALMOND**

Copertura

1000 g **BRAUNFIL DUBAI STYLE**

200 g **MACAO NEUTRO**

Sciogliere Macao Neutro nel microonde e integrare il Braunfil. Procedere con la glassatura.

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.