



MARTIN BRAUN GRUPPE

Torta Gelato Ube & Ginger



Base

Disco di Pan di Spagna

Massa

250 g **SOFFICEPANNA**

500 g panna fredda

300 g gelato (preparato con ricetta base **READY LINE UBE** e variegato con q.b. di **VARIEGÒ GINGER**)

Sciogliere il Sofficepanna nella panna, aggiungere il gelato. Montare in planetaria alla massima velocità per 4-5 min. Versare nello stampo sulla base di Pan di Spagna.

Copertura

500 g **CRISTALINE**

150 g **READY LINE UBE**

Sciogliere Ready Line Ube nel Cristaline e glassare.

Decorare a piacere.

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.