



MARTIN BRAUN GRUPPE

Mousse Apple Pie & Vaniglia



Base crunchy

200 g crumble (ricetta base crumble: 500 g **MURBELLA** + 500 g burro freddo)
200 g **KRANFIL'S BIANCO**

Mousse

200 g **ALASKA EX. NEUTRO**
200 g acqua (37°C)
1000 g panna fresca semimontata
80 g **PASTA VANIGLIA BOURBON**
q.b. **APPLE PIE DUE**

Sciogliere l'Alaska Ex. Neutro nell'acqua, unire Pasta Vaniglia Bourbon, incorporare il tutto alla panna semimontata e prima di versare il composto nello stampo, unire Apple Pie Due mescolando attentamente. Versare la mousse ottenuta su un disco di base crunchy.

Glassa

APPLE PIE DUE + CRISTALINE NEUTRO

Mescolare i due ingredienti in proporzione 1:1 e versare come top della mousse. Ultimare con un po' di crumble a piacere.

Martin Braun-Gruppe Italia S.p.A.

Sede legale: Via Faustina, 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.