



MARTIN BRAUN GRUPPE

Mamitozzo



Impasto

- 800 g **MIX ONE EVOLUTION**
- 100/150 g burro
- 300/350 g latte intero
- 300 g uova
- 20 g lievito di birra
- 200 g farina debole (W100-130)
- 20 g **AROMA ARANCIO NATURALE**

Impastare tutti gli ingredienti con impastatrice tuffante, ad eccezione del burro. Attendere che l'impasto sia ben incordato (circa 15 min.) e aggiungere il burro. Attendere che sia ben assorbito, poi spezzare l'impasto in palline da 30 g. Mettere in stampi di silicone a forma di cuore (misura indicativa larghezza cuore 10 cm per palline da 30 g) e far lievitare per circa 3 ore a 28°C con umidità del 75%. A lievitazione conclusa spennellare con uovo (facoltativo) e infornare a 180°C per circa 15-20 minuti. Tempi e temperature possono variare a seconda del forno utilizzato. Una volta raffreddati farcire con la crema sottoindicata.

Farcitura

- 200 g crema pasticcera
- 200 g panna montata
- 40 g **PASTA FRAGOLA MATURA**

Unire le due creme e incorporare a mano la pasta fragola matura. Farcire.

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.