



MARTIN BRAUN GRUPPE

# Nuvola Gourmet



## **Nuvole**

1000 g **READY CROI**  
150 g uova intere  
330 g latte  
30 g lievito di birra  
7 g **KOVANIL**  
100 g burro morbido

Impastare gli ingredienti per 10-12 min. in impastatrice (aggiungere il latte gradualmente), integrando per ultimo il burro morbido e impastare per altri 4-5 min. Lasciar riposare l'impasto per 10 min. a temperatura ambiente (20-22°C) coperto con un telo. Spezzare, arrotolare e formare le Nuvole. Riporre sulle teglie e mettere a lievitare per 120 min. a 26-28°C con umidità. Cuocere a 200°C per 8-10 min. aprire la valvola gli ultimi minuti di cottura. Tempi e temperature possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato. Una volta raffreddate farcire con il cremoso al mango.

## **Cremoso al mango (farcitura)**

200 g **CREMINO MANGO (Cresco Italia)**  
300 g panna

Montare i due ingredienti per 4-5 minuti.

**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.