



MARTIN BRAUN GRUPPE

Mojito Express



CREMA DI LIMONE

q.b. **BRAUNCREM LIMONE**

Mescolare bene e riempire una sac à poche.

GANACHE

300 g panna al 35% di grassi

380 g **SCHOKOBELLA BIANCO**

70 g **ALASKA EX. NEUTRO**

75 g acqua

Portare la panna ad ebollizione e aggiungere Schokobella. Mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Mescolare bene acqua, Alaska e incorporare al composto precedentemente ottenuto.

400 g panna al 35% di grassi

180 g **MOJITO DUE**

Incorporare Mojito alla panna e aggiungere all'insieme.

Lasciar riposare in frigorifero a 2/4°C per almeno 12 ore.

Montare la ganache a velocità medio-alta fino a ottenere una consistenza cremosa e stabile.

MONTAGGIO DEL DOLCE

Stendere con sac à poche uno strato di Brauncrem nel bicchierino. Proseguire con uno strato di crumble e poi con la ganache. Ultimare con uno strato sottile di Mojito Due.

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.