



MARTIN BRAUN GRUPPE

## Mini Tentazioni



### SOFFICE BICOLORE

1000 g **BISQUISIT**

650 g uovo

250 g acqua

Mescolare tutti gli ingredienti e montare a velocità elevata per 6-8 minuti. Successivamente, trasferire metà dell'impasto in una ciotola a parte e aromatizzarlo con **CACAO NOBLESSE** e cannella in polvere. Quindi, disporre le teglie, alternando i due impasti, in modo da ottenere un motivo a strisce. Infine, infornate in forno preriscaldato a 240°C per 6-8 minuti. Tempi e temperature possono variare secondo il tipo di forno utilizzato.

### CREMA PASTICCERA AL CINNAMON ROLL

200 g **KI Crema a freddo**

500 g acqua

100 g **CINNAMON ROLL DUE**

Mescolare tutti gli ingredienti con frusta per 4 minuti circa ad alta velocità, incorporando 50 g di **ALASKA EX. NEUTRO**. Stendere subito la crema sulla base di Pan di Spagna bicolore e arrotolare.

### SCIROPPO CINNAMON ROLL

160 g zucchero di canna

200 g acqua

30 g **CINNAMON ROLL DUE**

Mescolare lo zucchero e l'acqua, mettere sul fuoco e portare a ebollizione. Una volta raffreddato, aggiungere Cinnamon Roll Due.

### MONTAGGIO DEL DOLCE

Lasciare riposare il roll in frigorifero prima di procedere al taglio. Una volta stabilizzato, tagliare porzioni di 5 cm e immergerle nello sciroppo per farle sgocciolare bene. Infine, guarnire con panna zuccherata e completare con cannella e zucchero di canna sulla superficie.

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.