



MARTIN BRAUN GRUPPE

## Mojito Dessert



### GANACHE

300 g panna al 35% di grassi  
400 g **SCHOKOBELLA BIANCO**  
80 g **ALASKA EX. NEUTRO**  
95 g acqua

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

400 g panna al 35% di grassi  
185 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.

### CREMA DI LIMONE

q.b. **BRAUNCREM LIMONE**

Mescolare bene e riempire una sac à poche con beccuccio liscio.

### MONTAGGIO DEL DOLCE

Riempire gli stampi con la ganache montata. Inserire all'interno la crema al limone. Completare il riempimento degli stampi con la ganache e chiudere con uno strato di pan di spagna. Procedere alla stabilizzazione in congelatore. Una volta sformati i dolci, ricoprirli con una glassa Spiegel Neutro leggermente aromatizzata con Mojito Due.

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.