



MARTIN BRAUN GRUPPE

## Torta cremosa

### VERS. CREMOVO + MASCARPONE

400 g **CREMOVO**  
500 g mascarpone  
600 g acqua

Miscelare tutto insieme per circa 4/5 minuti con frusta a media velocità. Stendere su frolla, cuocere per 40/50 minuti a 150/160°C a valvola aperta.

I tempi possono variare secondo le dimensioni del dolce:

- Teglia 60x40 cm – altezza 4 cm: 60-70 minuti di cottura
- Tortiera diametro 20 cm – altezza 3-4 cm: 40/45 minuti di cottura

### VERS. CREMOVO + RICOTTA

400 g **CREMOVO**  
1000 g ricotta  
600 g acqua

Miscelare tutto insieme per circa 4/5 minuti con frusta a media velocità. Stendere su frolla, cuocere per 40/50 minuti a 150/160°C a valvola aperta.

I tempi possono variare secondo le dimensioni del dolce:

- Teglia 60x40 cm – altezza 4 cm: 60-70 minuti di cottura
- Tortiera diametro 20 cm – altezza 3-4 cm: 40/45 minuti di cottura

### VERS. CREMOVO + BRAUNCREM

700 g **CREMOVO**  
1000 g **BRAUNCREM (gusto a scelta)**  
1200 g acqua

Miscelare tutto insieme per circa 4/5 minuti con frusta a media velocità. Stendere su frolla, cuocere per 40/50 minuti a 150/160°C a valvola aperta.

I tempi possono variare secondo le dimensioni del dolce:

- Teglia 60x40 cm – altezza 4 cm: 60-70 minuti di cottura
- Tortiera diametro 20 cm – altezza 3-4 cm: 40/45 minuti di cottura

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.