



MARTIN BRAUN GRUPPE

Profiteroles



1000 g **PRONTO BIGNÈ**
1500 g acqua 50-60°C

Unire l'acqua calda a Pronto Bigné. Impastare in planetaria per 5 minuti a media velocità. Dressare i bigné on sac à poche su una teglia da forno. Infornare a 190-210°C con valvola e tiraggio dell'aria aperti per 20-25 minuti. Farcire a piacere.

TIPOLOGIE DI GLASSA:

• Glassa consistente:

1000 g **SCHOKOBELLA (gusto a scelta)**
500 g panna

Scaldare la panna a 60°C. Sciogliervi dentro la Schokobella formando una salsa omogenea. Lasciar raffreddare e glassare i bigné.

• Glassa morbida/cremosa

800 g **SCHOKOBELLA (gusto a scelta)**
600 g panna
200 g **SMUTER**

Sciogliere la Schokobella, unirvi la panna fredda e lo Smuter. Miscelare bene e utilizzare per glassare i bigné.

• Glassa leggera/areata

800 g **SCHOKOBELLA (gusto a scelta)**
600 g panna
200 g **SMUTER**

Sciogliere la Schokobella. Montare leggermente in planetaria la panna e lo Smuter. Miscelare lentamente alla Schokobella. Utilizzare per glassare i bigné.

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.