



MARTIN BRAUN GRUPPE

# Monoporzione Cocco e Mango



## BASE

1000 g **BONCAKE GRANO SARACENO**  
350 g burro morbido o margarina  
500 g uova intere  
100 g latte intero

Versare tutti gli ingredienti in planetaria e montare per circa 4-5 minuti a forte velocità. Versare negli stampi e cuocere 180 °C ca. per circa 35-45 minuti (temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno). N.B. nelle forme da 1L pesare 450-500 g di pasta.

## INSERTO

220 g **CREMINO MANGO**  
300 g panna  
Montare i due ingredienti per 4-5 min. Utilizzare come inserto.

## MOUSSE

300 g acqua calda (50°C)  
200 g **ALASKA EX. NEUTRO**  
200 g **COCCO DI SULÙ**  
1000 g panna semi-montata

Sciogliere l'Alaska Ex. Neutro nell'acqua calda. Integrare Cocco di Sulù e la panna semi-montata. Versare la mousse fino a metà, stendere l'inserto e completare con la restante mousse. Chiudere con la base di Boncake e abbattere.

## GLASSA

q.b. **CREMINO MANGO**  
Glassare e poi posizionare su un biscotto di frolla (**MURBELLA**)

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.