



MARTIN BRAUN GRUPPE

Ube Cake



TRANCETTO AL CIOCCOLATO

500 g **TORTINO/COULANT CHOCOLATE GLUTEN FREE**
35 g **COCCO DI SÚLU**
220 g uovo

Mescolare e sbattere tutti gli ingredienti per 3 minuti a velocità media. Versare l'impasto negli stampini e cuocere a 180-190 °C per 15-20 minuti, a seconda delle dimensioni dello stampino.

FARCITURA

q.b. **CONFRUTTI FRAGOLA**

CREMA CON UBE – Primo step

240 g **READY LINE UBE**
500 g acqua

Mescolare tutti gli ingredienti e mixarli con il frullatore, lasciandolo riposare per 30 minuti.

CREMA CON UBE – Secondo step

500 g del mix ottenuto allo step 1
190 g **KI Crema a Freddo**

Mescolare tutti gli ingredienti e sbattere a velocità medio-alta per 4-5 minuti.

FINITURA

Spalmare la crema di Ube su un trancetto di tortino, disporvi sopra una striscia di Confrutti, aggiungere un altro trancetto di tortino e completare la decorazione con crema di Ube e **KRAMBELLA**.

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.