



MARTIN BRAUN GRUPPE

Monoporzione Arancia e Vaniglia



BASE AL CACAO

500 g **BISCAO**
300 g uovo
100 g acqua

Sbattere tutti gli ingredienti per 6/8 minuti a velocità elevata, cuocere a 190/180 °C.

NAMELAKA VANIGLIA BOURBON

150 g panna 35% grassi
200 g **SCHOKOBELLA CHOCOLATE BLANCO**
50 g **ALASKA EXPRES NEUTRO**
75 g acqua
25 g **PASTA CREMA VANIGLIA BOURBON MADAGASCAR**
200 g panna 35% grassi

Scaldare la prima parte della panna a una temperatura di 65-70 °C. Successivamente, incorporare Schokobella e Alaska Express precedentemente diluito in acqua. Omogeneizzare il composto con uno sbattitore e, infine, aggiungere il resto della panna, la pasta di crema alla vaniglia e completare l'omogeneizzazione. Lasciare riposare il preparato per diverse ore in frigorifero, fino a quando non raggiunge una temperatura di 4 °C. Procedere a montare il preparato a velocità media fino a ottenere una consistenza cremosa e omogenea.

MOUSSE ARANCIA

80 g **ALASKA EPRESS NEUTRO**
125 g acqua
500 g panna
70 g **PASTA ARANCIA**

Sciogliere l'Alaska Ex. Neutro, unire Pasta Arancia e incorporare alla panna semimontata.

FARCITURA PER BASE AL CACAO

q.b. **KRANFIL'S RED FRUITS**

COPERTURA

Martin Braun-Gruppe Italia S.p.A.

Sede legale: Via Faustinnella, 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.



MARTIN BRAUN GRUPPE

q.b. SCHOKOBELLA BIANCO + 15% MACAO NEUTRO e colorante liposolubile arancia

COMPOSIZIONE

Riempire lo stampo per metà con la crema fredda all'arancia, raffreddare nel congelatore per qualche minuto. Completare il riempimento con la Namelaka alla vaniglia Bourbon.

Inserire la base al Biscoo farcita con Kranfil's Red Fruits e congelare.

Sformare i pezzi congelati e ricoprirne l'intera circonferenza con la copertura indicata in ricetta, lasciando libera la parte superiore. Decorare con Krambella Cioccolato Bianco.

Completare la preparazione con **Variego Arancia** sulla parte superiore e una decorazione di cioccolato.