

Recetas





Tarta de queso (Cheesequick)

Ingredientes:

Base Mürbella

- 250 g **Mürbella**
 - 100 g Mantequilla
 - 25 g Huevo
- Amasar los ingredientes durante 3 min.
 - Cortar el diámetro adecuado.
 - Tª horno: 180°C / Tiempo cocción: 15 min. aprox.

Cheesequick

- 500 g **Cheesequick**
 - 850 g Queso
 - 500 g Agua
 - 150 g Azúcar
- Mezclar el azúcar con el Cheesequick y disolver con el agua (35°C).
 - Añadir el resto de ingredientes.
 - Batir durante 3 min. aprox. a alta velocidad.

Relleno

- 75 g **Confrutti Fresa**
- Inyectar en el interior utilizando una manga pastelera.
 - Decorar al gusto.

Modo de empleo:

- Disponer un disco de Mürbella previamente horneado en la base.
- Rellenar con Cheesequick.
- Alisar la superficie.
- Inyectar unos puntos de Confrutti Fresa en forma circular.
- Decorar.



Sacher con Semifrío de Mango

Ingredientes:

Bizcocho Sacher

- | | |
|----------------------------|--|
| — 700 g Sacher Spezial-Mix | • Mezclar los ingredientes durante 6 min. |
| — 350 g Huevo | • Dosificar el molde apropiado. |
| — 50 g Agua | • Tª horno: 180°C / Tiempo cocción: 30 min. aprox. |

Semifrío de Mango

- | | |
|----------------------|----------------------------------|
| — 100 g AE Mango | • Diluir el Alaska con el agua. |
| — 125 g Almíbar | • Añadir a la nata semi montada. |
| — 500 g Nata montada | |

Espejo

- | | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| — 500 g Cristaline neutro | • Mezclar los dos ingredientes. |
| — 200 g Smoothie Mango-Maracuya | • Aplicar a 30°C. |

Modo de empleo:

- Colocar en fondo de moldes para semifrios una porción de bizcocho.
- Llenar con el semifrío de mango y congelar.
- Una vez fríos decorar por la parte superior con el espejo.
- Desmoldar y decorar con fruta natural.



Cake ligero con frutas

Ingredientes:

Base Mürbella

- 500 g **Mürbella**
- 200 g Mantequilla
- 50 g Huevo

- Amasar todos los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.

Bizcocho

- 1000 g **Fruchtsand**
- 500 g Mantequilla
- 500 g Huevos
- 6 g **Aroma Limón** (Sizilia)

- Batir todos los ingredientes durante 2 - 3 min. a velocidad media.

Relleno

- 200 g **Fruchtitop Manzana**

- Aplicar sobre el bizcocho con la ayuda de la manga.

Decoración con Streusel o Cumble

- 500 g **Mürbella**
- 210 g Mantequilla
- 3 g **Aroma de Vainilla**

- Poner en el fondo de un recipiente el *Cristaline de chocolate* y encima el *Gold Sparkle*.

- 50 g **Braungel 40 Manzana**

- Pintar y cortar.

Modo de empleo:

- Colocar en moldes rectangulares una base de Mürbella (previamente precocida y ligeramente untada con Confrutti Albaricoque).
- Llenar el molde con el batido de Fruchtsand a la mitad de su capacidad.
- Con la ayuda de una manga escudillar tiras de Fruchtitop Manzana sobre el bizcocho.
- Acabar por encima espolvoreando con el Streusel o Crumble.
- Cocer en horno reposado a 200 - 210 °C.
- Tiempo de cocción aproximado 35-40 minutos según tamaño del molde.
- Una vez cocido el producto y enfriado pintar con Braungel 40 Manzana, cortar en piezas cuadradas o rectangulares.



Macarons

Ingredientes:

Macarons

- 1000 g **Macarons**
- 190 g Agua

- *Batir a alta velocidad, todos los ingredientes durante 4 min.*

Relleno

- 500 g **Bianka Soft**
- 500 g Mantequilla
- 250 g Agua

- *Batir la mantequilla con Bianka Soft.*
- *Incorporar poco a poco el agua hasta obtener una crema suave.*
- *Aromatizar con Pasta Crema: Galleta, Praliné, Limón, Vainilla, ...*

Modo de empleo:

- Escudillar las piezas y dejar reposar durante 30 min.
- Tiempo de cocción: 18 min.
- Rellenar al gusto y cerrar el macaron.
- Acabar por encima espolvoreando con el Streusel o Crumble.



Crema catalana con hojas de petisu

Ingredientes:

Biscoa

- 250 g **Biscoa**
- 150 g Huevo
- 50 g Agua

- Batir los ingredientes durante 6 min. aprox.
- Escudillar.
- Tª horno: 240°C / Tiempo cocción: 4 min. aprox.

Relleno semifrio

- 1000 g **AE Crema Catalana**
- 125 g Agua
- 500 g Nata

- Semimontar la nata.
- Incorporar Alaska Express previamente disuelto en el agua (25°C) hasta conseguir una textura suave.

Masa de petisu

- 500 g **Prontobignie**
- 750 g **Agua caliente a 60°C**

- Batir todos los ingredientes con la pala a velocidad rápida.
- Estender sobre laminas de Silpat o papel de horno una ligera capa de masa como si fuesen planchas, espolvorear Bienex y cocer a 210° - 220°C.

Recubrimiento

- 500 g **Cristaline neutro**

- Aplicar directamente.

Modo de empleo:

- Coger un molde rectangular para semifrios de 30 x 20 cm. y colocar en el fondo un bizcocho.
- Llenar con una parte de semifrio.
- Colocar una lamina de petisu caramelizada y teminar de llenar con el semifrio.
- Terminar colocando otra lamina de petisu caramelizada.
- Congelar y una vez frio cortar las piezas al gusto.
- Decorar con cristaline y fruta natural.



Galletas fantasía con palo

Ingredientes:

Masa de galletas

- 250 g **Mürbella**
 - 100 g Mantequilla
 - 25 g Huevo
 - 2 g Vainilla
- Amasar los ingredientes lo justo que nos quede una masa homogénea.
 - Cortar en forma de galleta redondas de 5 cm o de formas de figuras.
 - Tª horno: 190°C / Tiempo cocción: 10 a 15 min.

Rellenos cremosos

- 500 g **Schocobella**
 - 500 g **Nugotin**
- Atemperar, batir ligeramente y aplicar.
 - Atemperar, batir ligeramente y aplicar.

Recubrimiento

- 500 g **Covela**
- Calentar a 35°C.

Modo de empleo:

- Disponer de las formas cocidas y aplicar el relleno por la parte interior de las piezas.
- Colocar sobre las piezas un palo de helado y tapar con otra pieza de galleta.
- Una vez reposadas y que el relleno a cuajado, si es necesario en frío.
- Bañar con la covela atemperada y decorar al gusto con: **Chococrispy**, **colour mini crispy**, **deconube**, **mini chellies rojos**.



MARTIN BRAUN, S.A.
Pol. Ind. La Serreta.
C/ Montevideo, s/n. Apdo. de correos, 271
30500 Molina de Segura. Murcia - España
Teléfono: +34 968 611 712
info@martinbraun.es
www.martinbraun.es

A company of
MARTIN BRAUN • GRUPPE