



## Crema catalana con hojas de petisu

### Ingredientes:

#### Biscoo

- 250 g **Biscoo**
  - 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.



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](http://www.martinbraun.es)

A company of  
**MARTIN BRAUN • GRUPPE**