



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.



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