



Tarta Delicacy de Mango y Cacao

Receta para 2 tartas de Ø 16 cm.

Ingredientes:

Base:

- 125 g **Biscoao**
- 75 g Huevo
- 25 g Agua

- Batir los ingredientes durante 6 min. a velocidad alta y escudillar plancha.
- Tª horno: 240 °C.
- Tiempo cocción: 4 min.

Relleno interior:

- 20 g **AE Bittersweet Chocolate**
- 25 g Agua a 25°C
- 100 g Nata

- Disolver el AE Chocolate con el agua.
- Incorporar la nata semimontada.

Relleno exterior:

- 40 g **AE Mango**
- 50 g Agua a 25°C
- 200 g Nata

- Disolver el AE Mango con el agua.
- Incorporar la nata semimontada.

Decoración:

- 300 g **Cristaline neutro**
- 60 g **Gold Sparkle**
- 40 g **Alaska 666**
- 40 g Agua a 50°C

- Disolver el Alaska 666 con el agua.
- Mezclar junto con el resto de ingredientes y homogeneizar.

Modo de empleo:

- Rellenar dos molde semiesfera de Ø 8 cm con el relleno interior y congelar.
- Llenar a la mitad de su capacidad dos moldes de semiesfera de Ø 16 cm con el relleno exterior e insertar las dos semieferas del relleno interior.
- Terminar de llenar los moldes con el relleno exterior y colocar la base de bizcocho y congelar.
- Decorar con el recubrimiento de oro.



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

