



Lionesas de crema

Receta para 125 unidades - peso 20 g.

Ingredientes:

Masa:

— 1000 g **Prontobigné**

— 1500 g Agua a 60°C

- Batir todos los ingredientes con el accesorio pala durante 2 min. a velocidad alta.
- Formar las piezas.
- Tª cocción: 225°C.
- Tiempo cocción: 25 min.

Relleno (Crema pastelera):

— 350 g **Crema Martina**

— 1000 g Agua

- Mezclar los ingredientes durante 3 min.
- Dejar reposar durante 5 min. y aplicar.

Cobertura:

— 1000 g **Schokobella Chocolate**

— 1000 g **Schokobella Chocolate blanco**

— 1000 g **Schokobella Chocolate con leche**

Modo de empleo:

- Escudillar las piezas de masa y hornear.
- Dejar enfriar.
- Rellenar con la crema pastelera.
- Cubrir con **Schokobella Chocolate**, **Schokobella Chocolate con leche** y **Schokobella Chocolate blanco**.
- Decorar al gusto con **Gold Sparkle**, ...



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

