

Semifrio frutas del bosque

PARA EL SEMIFRIO DE FRUTAS DEL BOSQUE:

500 g Confrutti Natur Frutas del Bosque
50 g Ovasil
250 g azúcar granulado
150 g Alaska Express Neutro
2000 g nata semi montada, no azucarada

Batir en batidora planetaria con accesorio varilla los 4 primeros ingredientes hasta obtener una crema estable. Añadir la nata semi montada en dos fases y mezclar delicadamente, sin desmontar la nata. Rellenar un molde de esfera para decorar en introducir en el abatidor, el resto lo reservamos en el frigorífico.

PARA EL RELLENO DE CHOCOLATE BLANCO:

500 g Frozino
600 g leche fría
500 g nata fría
130 g Pasta Crema Chocolate Blanco

Disolver el Frozino en la leche fría, añadir la nata y batir en batidora planetaria. Al final del montado añadir la Pasta Crema de chocolate blanco y mezclar hasta homogeneizar todos los ingredientes. Rellenar un molde de silicona de medida inferior al molde de la tarta final y unos moldes de esfera para decoración, poner en abatidor con ciclo negativo para endurecer el relleno.

PARA LA GLASA VIOLETA DE FRUTAS DEL BOSQUE:

1000 g Spigel Neutro
300 g Confrutti Natur Frutas del Bosque
90 g Alaska Express Neutro
2 g Colorante violeta

Mezclar los cuatro ingredientes juntos y calentar en microondas a 35°C y glasear la esfera de semifrío de Frutos del Bosque.

MONTAJE DE LA TARTA:

Rellenar el molde con semifrío de frutas del bosque a la mitad, introducir interior de chocolate blanco, terminar de llenar con semifrío de frutos del bosque y cerrar con un disco de kranfil's chocolate blanco. Meter en abatidor de temperatura con ciclo negativo y glasear con Spiegel Blanco a 45°C. Decorar con una esfera de semifrío de frutas del bosque bañada con la glasa de frutas del bosque y pequeñas esferas de semifrío de chocolate blanco.

SEMIFRIO:



con moldes **silikomart**[®]
professional



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

