



**BRAUN**



*ricettario*  
**Take Away**  
Grandi delizie in piccoli formati



## MOUSSE COCCO & GELÉE PASSION FRUIT

### BASE JAVANAISE AL COCCO

(dose per teglia 60x40):

100 g **OVOSIL**  
 650 g acqua  
 550 g zucchero  
 250 g farina di mandorle + 300 g  
 farina di cocco  
 150 g farina debole

Montare i primi 3 ingredienti fino ad ottenere una massa ben ferma, aggiungere i restanti ingredienti ed amalgamare. Stendere il composto ottenuto e cuocere a 180°C per 20-25 min. ca.

### INTERNO CROCCANTE:

q.b. **KRANFIL'S PASSION FRUIT**

Scaldare e stendere sulla base Javanaise al cocco.

### MOUSSE AL COCCO:

150 g **ALASKA EX. NEUTRO**  
 200 g acqua  
 100 g **COCCO DI SULÙ 100**  
 1000 g panna semi-montata

Disperdere l'Alaska Ex. Neutro e il Cocco di Sulu' nell'acqua ed infine amalgamare il tutto alla panna semi-montata. Versare sopra la base al cocco e abbattere.

### GELÉE:

150 g **ALASKA EX. NEUTRO**  
 250 g **CONFRUTTI NATUR MARACUJA-PASSION FRUIT**  
 250 g **CONFRUTTI NATUR MANGO**

Sciogliere l'Alaska Ex. Neutro all'interno dei Confrutti Natur (riscaldati a circa 40°C), versare nel contenitore sopra la mousse al cocco e abbattere.

### GLASSATURA:

q.b. **CRISTALINE MARACUJA CON SEMI**

Lucidare e decorare a piacere.



## MOUSSE YOGURT & GELÉE FRUTTI DI BOSCO

### CRUMBLE DI FROLLA:

1000 g **MURBELLA**  
 500 g burro freddo

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un impasto sgranato. Cuocere a 180°C per 10-15 min.

### INTERNO CROCCANTE:

q.b. **KRANFIL'S RED FRUITS**

Scaldare e miscelare insieme al crumble di frolla.

### MOUSSE ALLO YOGURT:

150 g **ALASKA EX. NEUTRO**  
 200 g acqua  
 100 g **YOGURT TIPO GRECO 100**  
 1000 g panna semi-montata

Disperdere l'Alaska Ex. Neutro e lo Yogurt Greco Tipo 100 nell'acqua ed infine amalgamare il tutto alla panna semi-montata. Versare sopra al crumble e abbattere.

### GELÉE:

150 g **ALASKA EX. NEUTRO**  
 500 g **CONFRUTTI NATUR FRUTTI ROSSI**

Sciogliere l'Alaska Ex. Neutro all'interno dei Confrutti Natur (riscaldati a circa 40°C), versare nel contenitore sopra la mousse e abbattere.

### GLASSATURA:

q.b. **CRISTALINE NEUTRO**

Lucidare e decorare con frutta fresca.

## Prova anche...



**MOUSSE PISTACCHIO  
 CON BASE FRANGIPANE E  
 KRANFIL'S PISTACCHIO**



**MOUSSE CARAMELLO SALATO  
 E CIOCCOLATO AL LATTE  
 CON CRUMBLE AL CACAO E  
 KRANFIL'S CARAMEL**



**MOUSSE CREMA PASTICCERA  
 CON BASE FRANGIPANE E  
 KRANFIL'S CARAMEL COOKIE  
 & ALMOND**



**MOUSSE AL SESAMO NERO  
 CON BASE AL COCCO E  
 KRANFIL'S CIOCCOLATO BIANCO**



  
**BRAUN**

  
MARTIN BRAUN GRUPPE

**CRESCO S.p.A.**  
Preparati per Pasticceria e Gelateria  
Via Faustinella, 24  
25015 Desenzano del Garda (BS) - Italy  
Tel. +39 0302685611 - Fax +39 0303582187  
cresco@cresco.it - www.cresco.it