



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