



**BRAUN**



**AFRICANO MIX**  
VOLUME E LEGGEREZZA

# AFRICANO MIX

Il mix perfetto per basi a montata leggera!

## PLUS DI PRODOTTO

- Preparazione semplice e veloce.
- Montata voluminosa, leggera e stabile nel tempo.
- Sostitutivo della montata separata di tuorli e albumi.
  - Porosità uniforme.
  - Struttura soffice, succosa ed elastica.
- Tiene l'inzuppatura fino a 3 volte il suo peso, mantenendo inalterata la struttura.
  - Prodotto versatile.
- Congelabile dopo la cottura.

## IDEALE PER...

- TETTE DELLE MONACHE • SAVOIARDI • AFRICANETTI
- TESTE DI MORO • CASSATINE • CHARLOTTE • TAPPETINI PER ARROTOLATI



Cartone 10 Kg (5 kg x 2)

## **RICETTA BASE** **AFRICANETTI E TESTE DI MORO**

900 g **AFRICANO MIX**  
200 g zucchero a velo  
1200 g uova intere

Montare in planetaria a forte velocità per 5 minuti.  
Cottura 210°C per 15-20 minuti circa con valvola aperta.

N.B: Per ottenere Teste di Moro con forma più rotonda è sufficiente aumentare la quantità di Africano Mix di circa 100 g.



PROVA QUESTA RICETTA ANCHE PER:  
**CASSATINE** ♥ **PESCHE** ♥ **CHARLOTTE**



## TETTE DELLE MONACHE

1000 g **AFRICANO MIX**  
1000 g uova intere non fredde  
200 g albume non freddo

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per 5 minuti ad alta velocità. Colare l'impasto con bocchetta liscia su una teglia foderata con carta da forno. Cuocere a 160°C per 20-25 min. con valvola e tiraggio dell'aria aperti. Dopo la cottura, lasciar raffreddare, coprire con un cellophane e riporre in frigorifero per una notte. Farcire con crema Chantilly 2 ore prima della vendita. Cospargere di zucchero a velo.



## SAVOIARDI

600 g **AFRICANO MIX**  
600 g uova intere  
200 g acqua

Montare in planetaria a forte velocità per 5 min. Cottura 210 °C per 15-20 min. ca. con valvola aperta.

## **!** UTILIZZALI PER UN OTTIMO TIRAMISÙ

Per la crema:

500 g **CREMA TIRAMISÙ**  
500 g latte  
500 g mascarpone

Sciogliere il mix nel latte, aggiungere il mascarpone e montare in planetaria con frusta a palla per 2-3 min.



## GIRELLA

### BASE ROLL

1000 g **AFRICANO MIX**  
1200 g uova  
150 g zucchero a velo  
4 g **KOVANIL**

Montare i primi 3 ingredienti in planetaria con frusta a palla per 2/3 min. media-alta velocità. Aggiungere poi Kovanil. Stendere e cuocere a 190°C per 8-9 min. circa. Lasciar raffreddare.

Preparare una Gelée di frutta da stendere sopra alla base Roll e lasciar raffreddare.

Stendere come ultimo strato una mousse e lasciar raffreddare prima di procedere con il taglio e arrotolare.



## TAPPETINO

1000 g **AFRICANO MIX**  
1200 g uova intere  
200 g zucchero a velo

Montare gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per 4-5 min. ca. Dressare l'impasto con bocchetta piatta su fogli di carta da forno. Cuocere in forno a 200°C per 8-10 min. ca.

