



BRAUN



Mini postres
Navidad





Mini Éclair

CHOCOLATE & BANANA

MINI ÉCLAIR:

250 g de Éclair-Mix
120 g de aceite
250 g de agua (fría)
250 g de leche entera

Mezclar y batir con la pala a velocidad rápida, durante 5 min. Escudillar piezas alargadas con boquilla rizada sobre bandejas de horno ligeramente engrasadas con *Desmoldeante Agrano*. Cocer en horno reposado a 160 °C durante 50-55 min. con el tiro abierto.
*Horno de aire a 140 °C.

GANACHE DE BANANA:

175 g *Confruttinatur Banana*
35 g mantequilla
75 g *Smuter*
15 g ron
100 g nata
160 g *Schokobella Chocolate con Leche*
75 g *Schok Weiss Chips 33% (chocolate blanco)*

Calentar el *Confruttinatur*, el *Smuter* y la mantequilla sin dejar de remover. Añadir el ron, la nata y cocer durante algunos minutos más. Incorporar la *Schokobella*, la cobertura y mezclar bien con el túrmix hasta que quede una ganache lisa y cremosa. Dejar reposar en frío por algunas horas.

MONTAJE Y DECORACIÓN:

Spiegel Chocolate
Ghana Selection 43% (chocolate con leche)
Cacao Noblesse
Estrellas elaboradas con *Mürbella* y *Color Rojo*

Rellenar los éclair con la ganache de banana. Dejar enfriar en nevera aproximadamente 20 min. Bañar la parte superior con *Spiegel Chocolate*. Decorar con láminas hechas de chocolate con leche (*Ghana Selection 43%*), espolvorear con *Cacao Noblesse* y finalizar con estrellas rojas hechas con *Mürbella*.





Brownie

ESTRELLA DE NAVIDAD

BROWNIES:

1250 g *Braunies*
160 g agua
100 g nata
100 g huevo

Mezclar todos los ingredientes (sin batir) hasta obtener una masa homogénea. Seguidamente llenar $\frac{3}{4}$ partes del molde con forma de estrella, con la masa de *Braunies*.
Cocer a 180 °C durante 20-25 min.

MASA SABLÉ:

500 g *Mürbella*
200 g mantequilla
50 g huevo

Amasar todos los ingredientes hasta que quede una masa homogénea y plástica.
Dejar reposar en frío hasta que coja textura manejable.
Laminar y cortar las formas de estrella.
Cocer a 180 °C durante 15-18 minutos.

BAÑO SCHOKOBELLA CRUJIENTE:

500 g *Schokobella Chocolate Blanco*
100 g *Kranfil's Caramel Cookie & Almond*

Mezclar bien y calentar a 30-35 °C.

MONTAJE Y DECORACIÓN:

Frutos secos
Naranja confitada

Bañar las piezas con el baño de *Schokobella* crujiente. Decorar las piezas con la masa sablé, frutos secos y naranja confitada.





Mini Turrón

CRUJIENTE DE CACAHUETE

PREPARACIÓN:

C/s *Ghana Selection 43%* (chocolate con leche)

Encamisar los moldes con *Ghana Selection 43%* (cobertura de chocolate con leche) atemperada. Dejar cristalizar bien.

RELLENO:

150 g *Ghana Selección 43%* (chocolate con leche)
700 g *Kranfil's Caramelo*
100 g *Pasta Crema Cacaahuete*

Fundir la cobertura, añadir el *Kranfil's Caramelo* y la *Pasta Crema Cacaahuete*.
Atemperar a 25-26 °C. Llenar los moldes, dejar cristalizar el relleno y sellar los moldes rellenos con la cobertura atemperada.

ACABADO:

C/s *Ivory Coast Chips Dark 60%*
C/s cacahuetes caramelizados

Desmoldar, bañar con *Ghana Selection 43%* (cobertura de chocolate con leche) atemperada y aromatizada con *Kranfil's Caramelo*.
Decorar con cacahuetes caramelizados e *Ivory Coast Chips Dark 60%* (chocolate negro atemperado)





Mini Cake

MAZAPÁN & FRUTAS

CAKE CON MAZAPÁN:

500 g *Fruchtsand*
300 g huevo
5 g *Aroma Limón Sizilia*
250 g mazapán 50%
40 g agua
210 g aceite

Mezclar el mazapán, el aroma, el agua y el huevo hasta que quede una masa homogénea.
Incorporar el *Fruchtsand* y el aceite.
Mezclar bien en la planetaria con accesorio pala durante 3 min. a velocidad media.
Verter en moldes y cocer a 180 °C durante 18-20 min.

ACABADO Y DECORACIÓN:

C/s *Spiegel Neutro*
C/s *Confrutti Frambuesa*
Frutas frescas
Decoraciones de chocolate

Una vez frías las piezas, bañar con *Spiegel Neutro*.
Rellenar con *Confrutti Frambuesa*.
Decorar con frutas frescas y decoración navideña de cobertura de chocolate.





Mini troncos

PISTACHO & QUESO

SEMIFRÍO LIGERO:

100 g *Alaska Express Neutro*
125 g agua
80 g *Pasta Crema Cheesecream*
500 g nata 35% MG

Diluir el *Alaska Express Neutro* y la *Pasta Crema Cheesecream* con el agua. Añadir la nata semimontada y mezclar bien.

BIZCOCHO LIGERO:

500 g *Bisquisit*
325 g huevo
125 g agua

Batir todos los ingredientes 6-8 min. a velocidad rápida.
Cocer a 240°C durante 6-8 min.

MONTAJE:

Pasta Crema Pistacchio Kerman

Colocar el semifrío en el fondo del molde, dosificar un poco de *Pasta Crema Pistacchio Kerman* y acomodar una porción de bizcocho. Terminar de llenar con el semifrío y sellar el molde con una base de bizcocho. Congelar.

ACABADO:

Spiegel Caramelo
Decor Gold
Schokobella Chocolate

Desmoldar las piezas, bañar con *Spiegel Caramelo* y *Decor Gold*. Terminar la decoración con *Schokobella Chocolate*, mini macarons y detalles hechos con *Mürbella*.



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun S.A.
Pol. Ind. La Serreta, C/ Montevideo, s/n.
Apartado de correos, 271.
30500 Molina de Segura - Murcia - España
Tel. +34 968 611 712 E-mail: info@martinbraun.es
www.martinbraun.es