

Bellanossa

NOWOŚĆ



Tort-Bellanossa



Pralinki wypełnione Bellanossa

Nadzienie rumowe

1000 g Bellanossa
300 g Masło
60 g Rum

▶ Składniki ubijać przez
około 2-3 minuty

Nadzienie pomarańczowe

1000 g Bellanossa
300 g Masło
60 g Pasta
Pomarańcza
Cresco

▶ Składniki ubijać przez
około 2-3 minuty

Nadzienie owoce leśne

1000 g Bellanossa
250 g Płynny krem
60 g Pasta Owoce leśne
Cresco

▶ Wymieszać
na gładką masę.

Dekoracje

Posypka Czekoladowa Pailletten
Gold Sparkle

Sposób przyrządzenia:

- Szprycować okrągłą tutką do czekoladowych pralinek i dekorować Posypką Czekoladową Chocolate Paillette lub Gold Sparkle, tak jak jest to pokazane na zdjęciu.

Bellanossa-Deluxe



Tort-Bellanossa

1 blat biszkopta (średnica 26 cm); kawałki: 16

- 160 g Biszkopt jasny (Braun Bisquick Plus), upieczony (1 blat)
- 40 g Nadzienie brzoskwiowe Grados
- 720 g Biszkopt z dodatkiem kakao (Braun Bisquick Plus), 4 blaty

Krem Bellanossa

- 600 g Bellanossa
 - 80 g Likier Cointreau
- ▶ Ubijać na puszystą masę przez około 4-5 minut.

Syrop Cointreau

- 100 g Woda
 - 100 g Cukier
 - 20 g Likier Cointreau
- ▶ Wodę z cukrem doprowadzić do wrzenia. Wymieszać z Likierem Cointreau. Ostudzić.

130 g Marcepan lub krem maślany

Dekoracje

- 150 g Bellanossa
- 40 g Migdały
- 80 g Bienex, Mix Florentynkowy

Sposób przyrządzenia:

- 1 blat biszkopta jasnego pokryć nadzieniem brzoskwiowym Grados i 1 blatem biszkopta z dodatkiem kakao.
- Skropić syropem Cointreau.
- Przełożyć kremem Bellanossa (pozostałe 3 warstwy).
- Wierzch tortu Bellanossa pokryć marcepanem lub cienką warstwą kremu maślanego. Następnie posłać rozpuszczoną Bellanossa.
- Dekorować jak na obrazku.

Pralinki wypełnione Bellanossa



Bellanossa-Deluxe

1 blat 60x40 cm pokrojony na 6 kawałków 10 x 40 cm

- 4 Rolady biszkoptowe 60x40 cm
- 1 500 g Nadzienie pomarańczowe Grados
- 1 200 g Marcepan lub krem maślany

Krem Bellanossa

- 1 150 g Bellanossa
 - 450 g Masło
- ▶ Składniki ubijać przez około 4-5 minut.

Dekoracja

- 1 200 g Bellanossa
- 75 Makaroników

Sposób przyrządzenia:

- Blaty biszkoptowe przełożyć Nadzieniem pomarańczowym Grados i kremem Bellanossa.
- Włożyć do lodówki do stężenia.
- Pokroić na 6 kawałków o wymiarach 10x40 cm.
- Każdy z nich pokryć marcepanem lub cienką warstwą kremu maślanego.
- Połączyć rozpuszczoną Bellanossa.
- Dekorować jak na obrazku.



Bellanossa

Bellanossa to niezapomniane doznanie smakowe.

Znakomite, wysokiej jakości składniki, takie jak delikatnie prażone orzechy laskowe i starannie wyselekcjonowane kakao składają się na tę unikatową kompozycję.

- Idealna jako polewa i nadzienie do wypieków i pralinek
- Przyciągnie wzrok Twoich Klientów innowacyjną formą, połączenia miękkiego i delikatnego nugatu z pokruszonymi ziarnami kakao
- Nie zawiera dodatków smakowych
- Nie zawiera tłuszczu utwardzonych
- Nie zawiera soi
- Ma niską zawartość nasyconych kwasów tłuszczowych
- Jest w 100% gotowe do użycia.

Do pobrania

- Logo „Bellanossa“
- Plakat w formacie A1
- Display w formacie A4
- Cover trailer
- Gift tag

Do pobrania pod adresem:
www.mbg-bellanossa.com



Bellanossa



MARTIN BRAUN Sp. z o.o.
03-236 Warszawa, ul. Annopol 4A
tel.: 22 814 52 59, 814 52 95;
fax: 22 814 33 51
info@martinbraun.pl
www.martinbraun.pl

Przedstawiciele regionalni:
Region Północny 602 360 971
Region Południowy 604 949 861
Region Centralny 600 966 328
Region Zachodni 604 518 379

Technolodzy cukiernicy:
Region Północny 602 574 233
Region Południowy 600 821 403
Region Centralny 602 304 256
606 765 110
Region Zachodni 600 940 065

Technolodzy piekarze:
Region Północny 696 019 078
Region Południowy: 696 028 124

A company of
MARTIN BRAUN - GRUPPE