



Creating
happiness™

Alexander

Base de bizcocho marmolado con Muffino Magic

Ingredientes:

1.000 g	SUCREA Muffino Magic
280 g	Huevos
300 g	Aceite de girasol o semillas
295 g	Agua

Método:

Mezclar todos los ingredientes y batir, con pala, durante unos 4 minutos a marcha lenta. Separar una parte de la masa y teñirla con cacao en polvo para hacerla de chocolate. Llenar moldes cuadrados con esta masa, a unos 1,5 cm de altura. Teñir un poco de masa con cacao en polvo y formar un marmolado. Cocer durante unos 40 minutos, aproximadamente, a 180°C. Una vez cocido y frío, utilizar el bizcocho como base de la pieza.

Semifrío Alexander

Ingredientes:

200 g	Fond Chocolate blanco
70 g	Fond Chocolate
200 g	Agua
100 g	Ginebra
1.000 g	Nata montada

Método:

Mezclar los fonds con el agua y la ginebra. Añadir parte de la nata y mezclar. Añadir el resto de la nata y mezclar suavemente.

Proceso:

Disponer de un molde rectangular en el que habremos colocado una base de Muffino Magic. Escudillar el semifrío Alexander. Alisar y picar un poco con la paletina para que quede la superficie irregular.

Decoración:

Una vez congelado, espolvorear con un poco de cacao en polvo y decorar con alguna canela de chocolate.



Producto	Código	Envase
Muffino Magic	690097265	S- 15 kg
Fond Choc. Blanco	203049114	C- 5 kg
Fond Chocolate	203050114	C- 5 kg



Creating
happiness™

Caipirinha

Base de bizcocho con Muffino Magic

Ingredientes:

1.000 g	SUCREA Muffino Magic
280 g	Huevos
300 g	Aceite de girasol o semillas
295 g	Agua
100 g	Pistacho triturados

Método:

Mezclar todos los ingredientes y batir, con pala, durante unos 4 minutos a marcha lenta.

Llenar moldes cuadrados con esta masa, a unos 1,5 cm de altura y cocer durante unos 40 minutos, aproximadamente, a 180°C.

Una vez cocido y frío, utilizar el bizcocho como base de la pieza.

Semifrío Caipirinha

Ingredientes:

250 g	SUCREA Fond Limón
250 g	Agua
100 g	Cachaça Ron
50 g	Pistachos pelados y tostados
1.000 g	Nata montada

Método:

Mezclar el Fond con el agua, la Cachaça y 50 gr de pistachos tostados y triturados. Mezclar parte de la nata montada. Añadir el resto de la nata y mezclar suavemente.

Proceso:

Disponer de un molde rectangular en el que habremos colocado una base de Muffino Magic.

Escudillar el semifrío de Caipirinha. Alisar y poner a congelar.

Decoración:

Una vez congelada, cubrir la superficie de la pieza con un marmolado de mermelada Kiwi y Decorgel Neutro. Finalmente, decorar con una rodaja de lima y alguna filigrana de chocolate.



Producto	Código	Envase
Muffino Magic	690097265	S- 15 kg
Fond Limón	203034114	Cj- 5 kg



Creating
happiness™

Campari Orange

Base de bizcocho marmolado con Muffino Magic

Ingredientes:

1.000 g	SUCREA Muffino Magic
280 g	Huevos
300 g	Aceite de girasol o semillas
295 g	Agua

Método:

Mezclar todos los ingredientes y batir, con pala, durante unos 4 minutos a marcha lenta. Separar una parte de la masa y teñirla con cacao en polvo para hacerla de chocolate.

Llenar moldes cuadrados con esta masa, a unos 1,5 cm de altura.

Teñir un poco de masa con cacao en polvo y formar un marmolado. Cocer durante unos 40 minutos, aproximadamente, a 180°C. Una vez cocido y frío, utilizar el bizcocho como base la pieza.

Semifrío Campari Orange

Ingredientes:

250 g	Fond Naranja Sanguina
250 g	Agua
50 g	Campari
1.000 g	Nata montada

Método:

Mezclar el Fond con el agua y el Campari. Añadir parte de la nata y mezclar.

Añadir el resto de la nata y mezclar suavemente.

Proceso:

Disponer de un molde rectangular en el que habremos colocado una base de Muffino Magic.

Escudillar el semifrío de Campari. Alisar y poner a congelar.

Decoración:

Cubrir la superficie de la pieza con Luxecrem Naranja. Finalmente, decorar con una rodaja y alguna filigrana de chocolate.



Producto	Código	Envase
Muffino Magic	690097265	S- 15 kg
Fond Naranja Sanguina	203039114	Cj- 5 kg



Creating
happiness™

Piña Colada

Base de bizcocho chocolate con Muffino Chocolate

Ingredientes:

1.000 g	SUCREA Muffino Chocolate
350 g	Huevos
300 g	Aceite de girasol o semillas
250 g	Agua

Método:

Mezclar todos los ingredientes y batir, con pala, durante unos 4 minutos a marcha lenta. Llenar moldes cuadrados con esta masa, a uno 1,5 cm de altura. Depositar Delifruit Piña por la superficie del bizcocho. Cocer durante unos 40 minutos, aproximadamente, a 180° C. Una vez cocido y frío, utilizar el bizcocho como base la pieza.

Semifrío Piña Colada

Ingredientes:

250 g	SUCREA Fond Piña
250 g	Agua
100 g	Coco rallado confitado
100 g	Ron de Jamaica
1.000 g	Nata montada

Método:

Mezclar el Fond con el agua y el ron. Añadir parte de la nata y mezclar. Añadir el resto de la nata y mezclar suavemente.

Proceso:

Disponer de un molde rectangular en el que habremos colocado una base de Muffino de Chocolate. Escudillar el semifrío de piña colada. Alisar y poner a congelar.

Decoración:

Cubrir la superficie de la pieza con mermelada Kiwi. Finalmente, decorar con unas filigranas de Decorgel Blanco y un toque de piña.



Producto	Código	Envase
Muffino Chocolate	670502265	S- 15 kg
Fond Piña	203331114	C- 5 kg