

MOUSSE CON SABOR A TOFFEE

Advanced level

PASTEL MODERNO CON CARAMELO Y FRUTA

BROWNIE

IRCA BROWNIES CHOC	1000g
agua	250g
mantequilla sin sal con 82 % de grasa - derretida	250g

Mezcla IRCA BROWNIES CHOC con agua durante 2-3 minutos en una batidora planetaria con globo batidor.
Luego, vierte la mantequilla derretida y mezcla bien.
Coloca la mezcla en una capa de 1 cm en moldes previamente engrasados y enharinados o forrados con hojas de papel de horno.
Hornea durante 15-20 minutos a 180-190 °C en un horno de pisos o a 170-180 °C en un horno de convección.

MOUSSE DE TOFFEE

agua	100g
crema líquida con 35 % de materia grasa - (1)	200g
LILLY NEUTRO	200-250g
TOFFEE D'OR CARAMEL	400g
crema líquida con 35 % de materia grasa - (2) ligeramente batida	1000g

Calienta agua y crema (1) y disuelve LILLY en la mezcla.
Calienta TOFFEE D'OR CARAMEL a 30 °C e integra a la mezcla preparada.
Bate la crema (2) hasta que se formen picos suaves e integra cuidadosamente a la mezcla.

COMPOSICIÓN FINAL

Utiliza un cortador redondo para cortar el brownie en discos del tamaño deseado.
Forra el interior de los anillos de acero con un collar de acetato.
Coloca un disco de brownie en la parte inferior, luego use una manga pastelera con punta lisa redonda para crear un remolino de FRUTTIDOR PERA, teniendo cuidado de no tocar el borde del anillo.
Rellena el molde con la mousse y alisa bien, luego colócalo en el enfriador rápido durante 15 minutos.
Coloca la mousse restante en una manga pastelera con punta plana redonda n. ° 10 y decora la parte superior del pastel; luego, lleva nuevamente al enfriador rápido.
Cuando se haya endurecido, retira del molde, limpia con HAPPYCAO y decore como más le guste.

irca GROUP
Extraordinary made simple.