



MOUSSE AL TOFFEE

🏠 Livello base

TORTA MODERNA AL CAMELLO E FRUTTA

BROWNIE

IRCA BROWNIES CHOC

acqua

burro 82% m.g. - fuso

1000g

250g

250g

Miscelare in planetaria a media velocità con frusta o foglia per 2-3 minuti IRCA BROWNIES CHOC ed acqua. Aggiungere quindi il burro fuso e miscelare fino a completo assorbimento.

Depositare la pasta in stampi imburrati ed infarinati o su carta da forno tenendo uno strato di circa 1 cm. Cuocere a 180-190°C con forni a piastra oppure a 170-180°C con forni ventilati per 15-20 minuti.

MOUSSE AL TOFFEE

acqua

panna 35% m.g. - (1)

LILLY NEUTRO

TOFFEE D'OR CAMEL

panna 35% m.g. - (2) semi-montata

100g

200g

200-250g

400g

1000g

Scaldare acqua e panna (1) ed unire LILLY NEUTRO in modo da reidratarlo.

Scaldare TOFFEE D'OR CAMEL a 30°C ed unirlo al precedente composto.

Montare la panna (2) fino ad ottenere una consistenza morbida ed unire il tutto mescolando delicatamente.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

Coppare il brownie in cerchi della dimensione desiderate.

Preparare i cerchi di acciaio con una striscia di acetato sul lato interno.

Porre sul fondo il disco di brownie ed utilizzando un sac a poche munito di bocchetta liscia creare una spirale di FRUTTIDOR PERA, senza toccare le pareti del cerchio.

Riempire con la mousse lo stampo e rasarlo, dopodichè porre in abbattitore per 15 minuti.

Con la mousse rimanente riempire una sac à poche munita di bocchetta liscia n°10 e decorare a piacere la superficie per dare un movimento alla torta e riporre in abbattitore.

Una volta raffreddata la torta, togliere dallo stampo.

Cospargere di HAPPYCAO e decorare a piacere.



Extraordinary
made simple.