



MOUSSE AL TOFFEE

👤 Livello base

TORTA MODERNA AL CARAMELLO E FRUTTA

BROWNIE

INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC

acqua

burro 82% m.g. - fuso

PREPARAZIONE

- 1000g Miscelare in planetaria a media velocità con frusta o foglia per 2-3 minuti
- 250g IRCA BROWNIES CHOC ed acqua.
- 250g 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

INGREDIENTI

acqua

panna 35% m.g. - (1)

LILLY NEUTRO

TOFFEE D'OR CARAMEL

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

PREPARAZIONE

- 100g Scaldare acqua e panna (1) ed unire LILLY NEUTRO in modo da reidratarlo.
- 200g Scaldare TOFFEE D'OR CARAMEL a 30°C ed unirlo al precedente composto.
- 200-250g Montare la panna (2) fino ad ottenere una consistenza morbida ed unire il tutto mescolando delicatamente.
- 400g
- 1000g

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.