



# MOUSSE AL TOFFEE

chef 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  
400g tutto mescolando delicatamente.  
1000g

## **Composizione finale**

---

Coppate 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.