



MOUSSE AL TOFFEE

TORTA MODERNA AL CARMELLO E FRUTTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BROWNIE

INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC	g 1000
ACQUA	g 250
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 250

PREPARAZIONE

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.

RIPIENO ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR PERA	qb
----------------	----

MOUSSE AL TOFFEE

INGREDIENTI

ACQUA	g 100
PANNA 35% M.G. - (1)	g 200
LILLY NEUTRO	g 200-250
TOFFEE D'OR CARAMEL	g 400
PANNA 35% M.G. - (2) SEMI-MONTATA	g 1000

PREPARAZIONE

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

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

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

DECORAZIONE

INGREDIENTI

HAPPYCAO	qb
----------	----

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.