

**irca****Línea pastas de azúcar****TOFFEE D'OR CARAMEL**

Toffee mousse

- Base brownies:

IRCA BROWNIES CHOC	g 1.000
Agua fría	g 250
Mantequilla derretida	g 250

Mezclar a velocidad media en una batidora planetaria con pala durante 2-3 minutos la cantidad de IRCA BROWNIE CHOC y agua. A continuación, añadir la mantequilla fundida y terminar de mezclar. Verter la masa en moldes untados con mantequilla y harina o bien en una lata con bordes de 1-2cm con papel de horno, manteniendo una capa de aproximadamente 1 cm. Hornear a 180-190°C en horno de placas o a 170-180°C en hornos ventilados durante 15-20 minutos. Una vez enfriado, cortar en el formato deseado.

Preparar los moldes de acero con una tira de acetato en el lado interno, poner en la parte inferior del molde, el Brownie y usar una manga pastelera con una boquilla simple creando una espiral de FRUTTIDOR PERA, sin tocar las paredes del molde de acero.

- Toffee mousse:

TOFFEE D'OR CARAMEL	g 400
Nata	g 200
LILLY NEUTRO	g 200-250
Nata montada	g 1.000
Agua	g 100

Calentar el TOFFEE D'OR CARAMEL a 30°C y añadir la nata líquida a

temperatura ambiente. Por otro lado, montar nata con LILLY NEUTRO y agua hasta obtener una textura lisa y suave. Mezclar todo. Llenar el molde de acero y a continuación, poner en el abatidor de temperatura durante 10 minutos. Con la mousse restante llenar una manga pastelera con una boquilla simple N°10 y decorar la superficie. Una vez que se enfría en la nevera durante al menos 2 horas, retirar del molde, espolvorear HAPPYCAO y decorar a su gusto.