

**irca****Seduction Line****TOFFEE D'OR CARAMEL**

Mousse al toffee

- Base brownies:

IRCA BROWNIES CHOC	g 1.000
Acqua fredda	g 250
Burro fuso	g 250

Miscelare in planetaria a media velocità con frusta o foglia per 2-3 minuti IRCA BROWNIES CHOC ed acqua. Aggiungere quindi il burro fuso, 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. Una volta raffreddata la base, coppare dei cerchi della dimensione desiderate.

Preparare i cerchi di acciaio con una striscia di acetato sul lato interno, porre sul fondo il disco di Brownies ed utilizzando un sac a poche munito di bocchetta liscia creare una spirale di FRUTTIDOR PERA, senza toccare le pareti del cerchio.

- Mousse al toffee:

TOFFEE D'OR CARAMEL	g 400
Panna liquida	g 200
LILLY NEUTRO	g 200-250
Panna montata	g 1.000
Acqua	g 100

Scaldare TOFFEE D'OR CARAMEL a 30°C ed unire la panna liquida a

temperatura ambiente. Montare la panna con LILLY NEUTRO ed acqua fino ad ottenere una consistenza morbida ed unire il tutto delicatamente.

Riempire lo stampo e rasarlo, dopodiché porre in abbattitore per 10 minuti. Con la mousse rimanente riempire un sac a poche munito di bocchetta liscia n°10 e decorare la superficie.

Una volta raffreddato il tutto in frigorifero per almeno 2 ore, togliere dallo stampo, cospargere di HAPPYCAO e decorare a piacere.