

Lista de ingredientes para la receta Mousse de toffee

Para el mousse de chocolate

- Crema para batir 100 ML.
- Chocolate de leche 270 g
- Yemas 3 Unidades
- Azucar 50 grs.
- Leche 100 ML.
- Agua 50 ML.
- Grenetina 10 grs.
- Toffee 300 grs.
- Crema Batida 320 g

Para el pan de chocolate

- Avellanas picadas y tostadas 25 Gramos
- Yemas 4 Unidades
- Azucar 25 grs.
- Fecula De Maiz 15 g
- Cocoa 25 grs.
- Claras 3 Unidades
- Polvo para hornear 1 Pizca
- Azúcar glass 25 g
- Mantequilla fundida 30 g

Para la decoración

- Glaseado de chocolate Cantidad deseada
- Hoja de oro 1 Unidad
- Placas de Chocolate necesaria