

Lista de ingredientes para la receta Torta de invierno

Glacage de caramelo

- Chocolate con leche picado 110 g
- Manteca 32 g
- Azucar 200 grs.
- Crema de leche 320 grs.
- Glucosa 120 grs.
- Gelatina sin sabor 5 grs.

Merengue francés

- Claras 150 grs.
- Azucar comun 170 g
- Pistachos pelados picados 50 g
- Azucar impalpable 130 grs.

Moelleux de almendras

- Manteca 50 g
- Almidón 2 g
- Huevos 35 grs.
- Harina 2 grs.
- Polvo de Almendras 70 grs.
- Polvo de Pistachos 20 g
- Azucar impalpable 60 grs.

Mousse marrón

- Almibar 100 cc
- Yemas 7 Unidades
- Crema semi batida 210 g
- Pasta de marrón 180 g
- Gelatina sin sabor 10 grs.