

## Núvens de toffee com DREIDOPPEL

Solução SANETT (2·1 água – SANETT)	0,060 kg
Água	0,100 kg
Açúcar	0,270 kg
Dextrose	0,100 kg
Xarope de glicose	0,100 kg
Água	0,125 kg
<b>PASTA TOFFEE</b>	<b>0,050 kg</b>
<b>Total</b>	<b>0,805 kg</b>

### Decoração

Amido de milho e açúcar em pó (1·1)

### Processo de elaboração

- Misturar o água com a solução SANETT e reservar.
- Cozer a 122 °C o resto de ingredientes (exceto PASTA TOFFEE).
- Quando a temperatura chegue a 100 °C, misturar lentamente com a solução SANETT e o água.
- Adicionar PASTA TOFFEE.
- Deixar arrefecer, decorar com a decoração e deixar repousar durante a noite.
- Cortar em cubos com uma faca untada com óleo e decorar novamente com a decoração.
- Conservar num recipiente hermético.

