Nubes de toffee
con DREIDOPPEL

Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,060 kg
Agua	0,100 kg
Azúcar	0,270 kg
Dextrosa	0,100 kg
Jarabe de glucosa	0,100 kg
Agua	0,125 kg
PASTA TOFFEE	0,050 kg
Total	0,805 kg

Decoración

Almidón de trigo y azúcar en polvo (1·1)

Proceso de elaboración

- Mezclar suavemente el agua con la solución SANETT y reservar.
- Cocer a 122 °C el resto de ingredientes (excepto PASTA TOFFEE).
- Cuando la temperatura alcance los 100 °C, mezclar despacio con la solución SANETT y el agua.
- Añadir PASTA TOFFEE.
- Dejar enfriar, rebozar con la decoración y dejar reposar toda la noche.
- Cortar en cubos con un cuchillo untado en aceite y rebozar de nuevo con la decoración.
- Guardar en un recipiente hermético.