

Fatias De Amendoim Com Cream Cheese

2202

Ingredientes

Preparo

300.0	g	Chocolate Ao Leite
280.0	g	Ovos
100.0	g	Xerém De Caju
200.0	ml	Leite Líquido
700.0	g	Prime Chococake F
175.0	g	Óleo

Creme de Queijo

450.0	g	Cream Cheese
60.0	ml	Água
12.0	g	Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor
450.0	g	Chanty Creme Chantilly Pronto (Receita

Mousse de Amendoim

1.2	kg	Chanty Creme Chantilly Pronto (Receita
90.0	ml	Água
15.0	g	Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor
600.0	g	Creme De Amendoim

Acabamento

450.0	g	Creme De Amendoim
-------	---	-------------------

Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Prime ChocoCake, os ovos, o leite, o xerém de cajú e o óleo na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete.
02. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
03. Com o auxílio de uma espátula, espalhar a massa em uma assadeira lisa (60 x 40 cm) previamente untada.
04. Fornear a 190°C por aproximadamente 15 minutos em forno lastro. Esfriar.
05. Cortar em fatias em formato retângulos (30 x 18 x 4 cm).
06. Derreter o chocolate ao leite em banho-maria ou microondas.
07. Espalhar uma fina camada de chocolate ao leite derretido sobre as fatias.
08. Colocar os fatias de bolo com a parte do chocolate virada para baixo, em moldes retangulares (30 x 18 x 4 cm) previamente untados com óleo e açúcar. Reservar.



DICA

- Outro forneamento:

* Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 15 minutos.

CREME DE QUEIJO

01. Hidratar a gelatina em pó incolor e sem sabor com a água. Reservar por aproximadamente 5 minutos.

02. Colocar o Cream Cheese e o Chantilly Pronto em um recipiente e misturar até homogeneizar. Utilizar batedor de arame (fouet).

03. Dissolver a gelatina hidratada reservada em banho-maria ou microondas.

04. Adicionar a gelatina dissolvida ao creme de queijo e misturar até homogeneizar.

05. Com o auxílio de uma espátula, espalhar 300 g do creme sobre cada molde com bolo. Reservar.

MOUSSE DE AMENDOIM

01. Hidratar a gelatina em pó incolor e sem sabor com a água. Reservar por aproximadamente 5 minutos.

02. Aquecer o Zeelandia Creme de Amendoim em banho-maria ou microondas.

03. Adicionar o Chantilly Pronto ao Creme de Amendoim em 3 etapas e misturar até homogeneizar.

04. Dissolver a gelatina hidratada reservada em banho-maria ou microondas.

05. Adicionar a gelatina dissolvida a mousse e misturar até homogeneizar.

06. Com o auxílio de uma espátula, espalhar a mousse de amendoim sobre o creme de queijo.

07. Levar ao freezer até que fique firme.

ACABAMENTO

01. Aquecer o Zeelandia Creme de Amendoim em banho-maria ou microondas até a consistência desejada.

02. Com o auxílio de uma espátula, cobrir a superfície de cada fatia.

03. Decorar com Chocolatier ChocoNut e paçoca rolha a gosto.

04. Cortar em fatias de aproximadamente 6 x 3,5 cm ou conforme a preferência.

DICA

- O Chocolatier ChocoNut pode ser substituído por ChocoDark ou ChocoMilk.

Dicas

Rendimento/Quebra

72 Unidades de 60 g

Validade

72 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Fogão

Freezer

Equipamentos

Espátula

Colher

Batedor Tipo Raquete

Balança

Assadeiras Lisas

Faca

Recipiente

Microondas

Batedor De Arame (Fouet)

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	245 kcal	12
V. Energético (kJ)	1028 kJ	12
Carboidratos (g)	22 g	7
Açúcares (g)	14 g	**
Proteínas (g)	4.1 g	5
Gord. Totais (g)	15 g	28
Gord. Saturadas (g)	6.2 g	28
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	0.8 g	3
Sódio (mg)	108 mg	4