

Fatia Due Chocolate

2199

Ingredientes

Preparo

360g Ovos

140g Óleo

1kg Sc Brownie Sc Brownie

Montagem

900g Base Para Torta Doce Pronta (Receita 001829)

270g Recheio Morango Recheio Morango

Mousse de Chocolate Branco

60ml Água

12g Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor

1kg Creme Chantilly

450g Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier

Mousse de Chocolate

30ml Água

6g Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor

500g Creme Chantilly

400g Chocodark Chocolatier Chocodark Chocolatier

Acabamento

750g Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier

50g Chocodark Chocolatier Chocodark Chocolatier



Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Brownie e o óleo na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto. Utilizar batedor tipo raquete.
02. Adicionar os ovos e bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
03. Colocar a massa em assadeira (60 x 40 cm) previamente untada e forrada com papel manteiga.
04. Fornear a 200°C por aproximadamente 12 minutos em forno lastro. Esfriar.
05. Com o auxílio de uma faca de serra, cortar em três retângulos de 30 x 20 cm. Reservar.

DICA

- Outro forneamento:

* Forno Turbo: 160°C por aproximadamente 12 minutos.

MONTAGEM

01. Dividir a Base Para Torta Doce Pronta em três partes de 300 g.
02. Com o auxílio de uma bilha, abrir cada massa de Base Para Torta Doce Pronta até obter um retângulo de 30 x 20 cm.
03. Colocar em assadeiras lisas previamente untadas.
04. Fornear a 170°C por aproximadamente 15 minutos em forno lastro. Esfriar.
05. Com o auxílio de uma espátula, espalhar 90 g de Zeelandia Recheio Morango sobre cada base de torta doce.
06. Colocar cada base de torta doce em um molde retangular de (30 x 20 x 5 cm).
07. Sobrepor o brownie reservado sobre o recheio de morango. Reservar.

DICA

- Outro forneamento:

* Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 12 minutos.

MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO

01. Hidratar a gelatina em pó incolor e sem sabor com a água. Reservar por aproximadamente 5 minutos.
02. Aquecer o Chocolatier ChocoBlanc em banho-maria ou microondas.
03. Adicionar o Chantilly Pronto ao Chocolatier ChocoBlanc em 3 etapas e misturar até homogeneizar.
04. Dissolver a gelatina hidratada reservada em banho-maria ou microondas.
05. Adicionar a gelatina dissolvida à mousse e misturar até homogeneizar.
06. Com o auxílio de uma espátula, espalhar a mousse (240 g) sobre cada molde com brownie. Reservar.

MOUSSE DE CHOCOLATE

01. Hidratar a gelatina em pó incolor e sem sabor com a água. Reservar por aproximadamente 5 minutos.
02. Aquecer o Chocolatier ChocoDark em banho-maria ou microondas.
03. Adicionar o Chantilly Pronto ao Chocolatier ChocoDark em 3 etapas e misturar até homogeneizar.
04. Dissolver a gelatina hidratada reservada em banho-maria ou microondas.
05. Adicionar a gelatina dissolvida à mousse e misturar até homogeneizar.
06. Com o auxílio de uma espátula, espalhar a mousse de chocolate (300 g) sobre a mousse de chocolate branco.
07. Completar com o restante da mousse de chocolate branco. Levar ao freezer até que fique firme.

DICA

- O Chocolatier ChocoDark pode ser substituído por ChocoNut.

ACABAMENTO

01. Aquecer o Chocolatier ChocoBlanc e o Chocolatier ChocoDark separadamente em banho-maria ou microondas até a consistência desejada. Reservar.
02. Cobrir a superfície com o Chocolatier ChocoBlanc e decorar com o Chocolatier ChocoDark.
03. Cortar em fatias de aproximadamente 6 x 6 cm, ou conforme a preferência.

DICA

- O Chocolatier ChocoDark pode ser substituído por ChocoNut.

Dicas

Rendimento / Quebra

45 Unidades de 120 g

Validade

96 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Fogão

Bilha

Freezer

Espátula

Colher

Batedor Tipo Raquete

Balança

Assadeiras Lisas

Recipiente

Microondas

Papel Manteiga

Tábua Para Corte

Faca De Serra

Molde Retangular

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	307	15
V. Energético (kJ)	1279 kJ	15
Carboidratos (g)	35	12
Açúcares (g)	16 g	**
Proteínas (g)	3.0	6
Fibra Alimentar (g)	0.9	4
Sódio (mg)	77	3
Açúcares totais (g)	17	
Aç adicionados (g)	16	32
Gorduras totais (g)	17	26
Gorduras saturadas (g)	6.8	34
Gorduras trans (g)	0.4	20