

# Fatia Due Chocolate

2199

---

## Ingredientes

### Preparo

360g Ovos

---

140g Óleo

---

1kg Brownie Brownie

---

### Acabamento

750g Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier

---

50g Chocodark Chocolatier Chocodark Chocolatier

---

### Montagem

900g Base Para Torta Doce Pronta (Receita 001829)

---

270g Recheio Morango Recheio Morango

---



## 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