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 de 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 retângular 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

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 (e	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	311	16
V. Energético (kJ)	1279 kJ	15
Carboidratos (g)	36	12
Açúcares (g)	16 g	**
Proteínas (g)	3.0	6
Fibra Alimentar (g)	0.9	4
Sódio (mg)	78	3
Açúcares totais (g)	18	
Aç adicionados (g)	17	34
Gorduras totais (g)	17	26
Gorduras saturadas (g)	7.6	38
Gorduras trans (g)	0.5	25