

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 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 Sugerida

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)	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