# Torta Limão E Morango



2344

## Ingredientes

### Preparo

260g	Ovos
160ml	Leite Líquido
160g	Óleo
650g	Prime Cake 10 Prime Cake 10

### Recheio de Morango com Limão

50ml	Suco De Limão
3g	Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor
300g	Recheio Morango Recheio Morango

#### Mousse

50ml	Água
200ml	Suco De Limão
10g	Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor
400g	Creme Chantilly
400g	Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier

## Montagem e Acabamento

5g	Raspas De Limão
150g	El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta



## Modo de Fazer

#### **PREPARO**

- 01. Colocar o Zeelandia Prime Cake, os ovos, o leite 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 5 minutos.
- 03. Colocar a massa em uma assadeira lisa (60 x 40 x 2 cm) previamente forrada com papel manteiga.
- 04. Fornear a 180°C por aproximadamente 20 minutos em forno lastro.
- 05. Esfriar. Reservar.

#### DICA

- Outro Forneamento:
- \* Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 15 minutos.

#### RECHEIO DE MORANGO COM LIMÃO

- 01. Hidratar a gelatina em pó incolor e sem sabor com a água. Reservar por aproximadamente 5 minutos.
- 02. Colocar o Zeelandia Recheio de Morango e o suco de limão em um recipiente e misturar até homogeneizar.
- 03. Dissolver a gelatina hidratada reservada em banho-maria ou microondas.
- 04. Adicionar a gelatina dissolvida ao recheio e misturar até homogeneizar. Reservar.

#### MOUSSE

- 01. Hidratar a gelatina em pó incolor e sem sabor com a água. Reservar por aproximadamente 5 minutos.
- 02. Aquecer o Chocoblanc Chocolatier em banho-maria ou microondas.
- 03. Colocar o suco de limão e misturar com Chocoblanc Chocolatier.
- 04. Adicionar o creme chantilly em 3 etapas e misturar. Reservar.
- 05. Dissolver a gelatina hidratada reservada em banho-maria ou microondas.
- 06. Adicionar a gelatina dissolvida à mousse reservada e misturar até homogeneizar.

#### MONTAGEM E ACABAMENTO

- 01. Untar aros de 18 x 4 cm com óleo e açúcar.
- 02. Colocar um disco de bolo reservado no fundo do aro.
- 03. Colocar aproximadamente 150 g de mousse sobre o disco do bolo.
- 04. Colocar aproximadamente 100 g de recheio de morango com limão sobre a mousse.
- 05. Colocar outro disco de bolo e completar com a mousse.
- 06. Com auxílio de uma espátula, nivelar a superfície da torta.
- 07. Levar para geladeira até que fique firme.
- 08. Colocar a Zeelandia El-Geleia Pronta e as raspas de limão em um recipiente e misturar até homogeinizar.
- 09. Aplicar aproximadamente 50 g de Geleia com raspas de limão sobre a torta.

#### **Dicas**

- Para fazer torta de maracujá substituir o suco de limão por suco de maracujá concentrado e não colocar o recheio de morango.
- Pode-se utilizar a mesma receita para montagem de monoporções.

### Rendimento / Quebra

3 Unidades de 850 g

#### Validade

72 horas

## **Equipamentos**

Forno
Batedeira
Geladeira
Espátula
Batedor Tipo Raquete
Balança
Assadeiras Lisas
Aros
Recipiente
Microondas
Papel Manteiga

## **Tabela Nutricional**

Porçao de 60g contem (em n	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	234	12
Carboidratos (g)	32	11
Açúcares totais (g)	18	
Aç adicionados (g)	16	32
Proteínas (g)	2.6	5
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	86	4
Gorduras totais (g)	11	17
Gorduras saturadas (g)	4.3	22
Gorduras trans (g)	0	0