

Torta Chocolatudo

2348

Ingredientes

Preparo

65g Ovos

25g Óleo De Milho

180g Sc Brownie Sc Brownie

Mousse

15ml Água

3g Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor

250g Creme Chantilly

100g Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier

Acabamento

110g Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier



Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Brownie e o óleo de milho 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 em aro de metal (15 cm de diâmetro x 3 cm de altura) previamente untado com o desmoldante Zeelandia Carlo ou Zeelandia Carlex Spray.
04. Fornear a 180°C por aproximadamente 20 minutos, em forno lastro sobre uma assadeira de pão francês.
05. Esfriar e reservar.

DICA

- Outro forneamento:

* Forno turbo: 150°C por aproximadamente 18 minutos.

MOUSSE

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

ACABAMENTO

01. Colocar em um aro de 15 cm de diametro x 8 cm de altura previamente untado com óleo e glaçucar o disco de Brownie reservado.
02. Com ajuda de um saco de confeitar com bico liso grande rechear de mousse e alisar com espátula.
03. Levar para geladeira por aproximadamente 1 hora ou até que fique firme.
04. Aquecer o Chocolatier ChocoNut em banho-maria ou microondas até a consistência desejada.
05. Espalhar o Chocolatier ChocoNut sobre a torta.
06. Esfriar e decorar a gosto.

Rendimento / Quebra

1 Unidade de 660 g

Validade Sugerida

120 horas

Equipamentos

Forno
Batedeira
Geladeira
Saco De Confeitar
Espátula
Batedor Tipo Raquete
Balança
Assadeira Pão Francês
Aros
Recipiente
Bico Liso
Microondas

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	315	16
Carboidratos (g)	38	13
Açúcares totais (g)	18	
Aç adicionados (g)	17	34
Proteínas (g)	3.2	6
Fibra Alimentar (g)	1.4	6
Sódio (mg)	97	4
Gorduras totais (g)	17	26
Gorduras saturadas (g)	8.4	42
Gorduras trans (g)	0	0