

# Torta Chocolatudo

2348

## Ingredientes

### Preparo

65g Ovos

25g Óleo De Milho

180g Brownie Brownie

### Acabamento

110g Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier

### Mousse

15ml Água

3g Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor

250g Creme Chantilly

100g 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.

## Dicas

## Rendimento / Quebra

1 Unidade de 660 g

## Validade

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)	310	16
Carboidratos (g)	37	12
Açúcares totais (g)	17	
Aç adicionados (g)	16	32
Proteínas (g)	3.1	6
Fibra Alimentar (g)	1.4	6
Sódio (mg)	96	4
Gorduras totais (g)	17	26
Gorduras saturadas (g)	7.4	37
Gorduras trans (g)	0	0