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 diámetro 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 àgua. 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

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 r	% 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