

# Torta Grega

2383

---

## Ingredientes

### Acabamento

200g Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier

---

200g Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier

---

### Montagem

300g Pêssego Em Calda

---

370g P De Lo Dark F Pronto (Receita 001232)

---

250g Pao De Lo F Decoração (Receita 001468)

---

### Mousse

60ml Água

---

12g Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor

---

1kg Creme Chantilly

---



## Modo de Fazer

## **CREME**

01. Colocar o leite em uma panela e levar ao fogo até obter fervura.
02. Adicionar o Zeelandia Cremulzin e misturar até engrossar. Retirar do fogo.
03. Adicionar o Chocolatier ChocoNut e misturar até homogeneizar.
04. Esfriar e reservar.

## **MOUSSE**

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

## **MONTAGEM**

01. Cortar os pêssegos em calda em cubos. Reservar.
02. Cortar o Pão de Ló Dark Pronto em discos de aproximadamente 16 cm diâmetro x 0,5 cm de espessura. Reservar.
03. Cortar o Pão de Ló Decoração em tiras de 3 cm de largura.
04. Forrar as laterais dos aros (18 cm diâmetro x 4 cm altura) previamente untados com óleo e açúcar com as tiras de Pão de Ló Decoração.
05. Colocar um disco de Pão de Ló Dark Pronto no fundo do aro e umedecer com a calda para bolos a gosto.
06. Colocar parte da mousse reservada até metade da altura do aro.
07. Espalhar os cubos de pêssegos sobre a mousse.
08. Colocar outro disco de Pão de Ló Dark Pronto sobre a mousse e umedecer com a calda para bolos a gosto.
09. Completar o aro com o restante da mousse. Com o auxílio de uma espátula, nivelar a altura da torta.
10. Levar para a geladeira até que fique firme.

## **ACABAMENTO**

01. Aquecer o Chocolatier ChocoBlanc e o Chocolatier ChocoNut separadamente em banho-maria ou microondas até a consistência desejada. Reservar.
02. Cobrir a superfície da torta com o Chocolatier ChocoBlanc e o Chocolatier ChocoNut. Com auxílio de uma espátula, mesclar os chocolates.
03. Secar. Desenformar as tortas.

## **Dicas**

- Adicionar a gelatina morna à mousse para não cristalizar.
- Para melhor homogeneização da gelatina com a mousse, misturar primeiramente uma pequena parte da mousse com a gelatina dissolvida e depois adicionar esta mistura ao restante da mousse.
- Pode-se utilizar a mesma receita para montagem de monoporções.
- Pode-se decorar as tortas com arabescos de chocolate.

## **Rendimento / Quebra**

6 Unidades de 550 g

## **Validade**

36 horas

## **Equipamentos**

Fogão

---

Geladeira

---

Espátula

---

Colher

---

Panela

---

Balança

---

Faca

---

Aros

---

Recipiente

---

Microondas

---

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	243	12
Carboidratos (g)	33	11
Açúcares Totais (g)	16	
Aç Adicionados (g)	14	28
Proteínas (g)	2.8	6
Fibra Alimentar (g)	0.8	3
Sódio (mg)	102	4
Gorduras Totais (g)	11	17
Gorduras Saturadas (g)	5.4	27
Gorduras Trans (g)	0	0