Torta Sensação

2408

Ingredientes

Recheio

200g	Polpa De Morango
20ml	Licor De Cassis
400g	Cremulzin Creme Confeiteiro Pronto(Receita 000159)
150g	Creme Chantilly

Montagem

100ml	Calda Para Umedecer Bolos (Receita 000762)
400g	Pao De Lo F Branco Pronto (Receita 001233)

Acabamento

50g	Raspas De Chocolate
100g	Morango
100g	Cerejas Em Calda
200g	Creme Chantilly
50g	El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta
100g	El-Geleia Sabor Morango El-Geleia Sabor Morango
10g	Açúcar Gelado F Açúcar Gelado F

Modo de Fazer

RECHEIO
01. Colocar o Chantilly, o Cremulzin Creme Confeiteiro Pronto, a polpa de morango e o licor de cassis em um recipiente e misturar.
02. Reservar.

MONTAGEM
01. Dividir o Pão de Ló Branco Pronto em 3 discos iguais.
02. Umedecer um disco do pão de ló com parte da calda para umedecer bolos.
03. Espalhar parte do recheio reservado (385 g) sobre a superfície do disco.
04. Cobrir com o segundo disco de pão de ló umedecido com a calda e espalhar o restante (385 g) do recheio sobre a superfície.
05. Cobrir com o terceiro disco e umedecer com o restante da calda.

ACABAMENTO
01. Espalhar o Chantilly sobre a superfície da torta.
02. Aplicar a Zeelandia Geleia Sabor Morango sobre a torta, menos no centro (aproximadamente 10 cm de diâmetro) e deixar escorrer nas laterais.
03. Decorar o centro com os morangos cortados ao meio, as cerejas e aplicar a Zeelandia Geleia Pronta.
04. Colocar as raspas de chocolate e polvilhar o Zeelandia Açúcar Gelado.

Dicas

Rendimento / Quebra

1 Unidade de 1630 g

Validade Sugerida

36 horas

Equipamentos

- Batedeira
- Espátula
- Colher
- Balança
- Recipiente

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	159	8
Carboidratos (g)	28	9
Açúcares totais (g)	10	
Aç adicionados (g)	9.7	19
Proteínas (g)	1.8	4
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	81	3
Gorduras totais (g)	4.6	7
Gorduras saturadas (g)	3.5	18
Gorduras trans (g)	0	0