

# Torta Marshmallow De Morango

2411

## Ingredientes

### Preparo

600g	Cream Cheese
1.2kg	Cremulzin Creme Confeiteiro Pronto(Receita 000159)
830g	Base Para Torta Doce Pronta (Receita 001829)
600g	Recheio Morango Recheio Morango

### Acabamento

85ml	Água
450g	Açúcar Refinado
200g	Claras De Ovos
115g	Glaçúcar
200g	Recheio Morango Recheio Morango



## Modo de Fazer

### PREPARO

01. Com auxílio de uma bilha, esticar a massa de Base para Torta Doce pronta até obter uma espessura de aproximadamente 5 mm.
02. Forrar com a massa as formas de torta (23 x 3 cm) e perfurar com o garfo.
03. Fornear a 180°C por aproximadamente 25 minutos em forno lastro ou até ficar dourado.
04. Esfriar.
05. Colocar o Cremulzin Creme Confeiteiro Pronto e o cream cheese em um recipiente e misturar até homogeneizar. Reservar.
06. Com o auxílio de uma espátula, espalhar parte do creme reservado (200 g) no fundo de cada base de torta.
07. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, espalhar 150 g do Zeelandia Recheio de Morango sobre o creme.
08. Com o auxílio de uma espátula, espalhar 250 g do Cremulzin Creme Confeiteiro sobre o Zeelandia Recheio de Morango.
09. Reservar.

### DICA

- Outro forneamento:
- \* Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 20 minutos.

### ACABAMENTO

01. Colocar a água e o açúcar em uma panela e misturar. Com o auxílio de um pincel e água, limpar a borda da panela.
02. Levar ao fogo baixo e cozinhar até atingir 121°C ou até obter uma calda em ponto de fio.
03. Antes da calda atingir o ponto desejado, colocar as claras na batedeira e bater em velocidade alta (velocidade 3) adicionando o glaçúcar aos poucos até montar. Utilizar batedor tipo globo.
04. Adicionar a calda nas claras montadas e bater até que fique ligeiramente frio.
05. Adicionar o Zeelandia Recheio de Morango e misturar manualmente até ficar homogêneo.
06. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico frisado, pingar o marshmallow de morango sobre as tortas reservadas.
07. Com o auxílio de um maçarico flambar o marshmallow de morango.

## Rendimento / Quebra

4 Unidades de 1000 g

## Validade

48 horas

## Equipamentos

Forno

---

Batedeira

---

Fogão

---

Bilha

---

Saco De Confeitar

---

Espátula

---

Panela

---

Batedor Tipo Globo

---

Balança

---

Pincel

---

Recipiente

---

Forma De Torta

---

Bico Liso

---

Termômetro

---

Maçarico

---

Bico Frisado

---

Batedor De Arame (Fouet)

---

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	173	9
Carboidratos (g)	27	9
Açúcares totais (g)	20	
Aç adicionados (g)	19	38
Proteínas (g)	2.1	4
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	60	3
Gorduras totais (g)	5.2	8
Gorduras saturadas (g)	2.3	12
Gorduras trans (g)	0.6	30