

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