

# Tortinha Profiteroles De Morango

2414

## Ingredientes

### Preparo

110ml Água

250g Ovos

135g Óleo

1.32kg Base Para Torta Doce Pronta (Receita 001829)

200g Bomba F Bomba F

### Acabamento

100g Chocolate Ao Leite

300g Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier

100g Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier

### Montagem

500g Cremulzin Creme Confeiteiro Pronto (Receita 2362)

1.4kg Recheio Morango Recheio Morango



## Modo de Fazer

## **PREPARO**

01. Com auxílio de uma bilha, esticar a Base Para Torta Doce Pronta até obter uma espessura de aproximadamente 5 mm.
02. Forrar as forminhas de torteletas (6 cm diâmetro x 1,5 cm altura).
03. Fornear a 180°C por aproximadamente 15 minutos em forno lastro.
04. Esfriar. Desenformar. Reservar.
05. Colocar a Zeelandia Bomba e o óleo na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até formar uma pasta. Utilizar batedor tipo raquete.
06. Adicionar os ovos e a água aos poucos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar.
07. Bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até a massa alisar.
08. Com auxílio de um saco de confeitar com bico liso, pingar a massa com aproximadamente 1 cm de diâmetro (mini-carolinas) em assadeiras lisas previamente untadas.
09. Fornear a 190°C por aproximadamente 15 minutos em forno lastro.
10. Esfriar. Reservar.

## **MONTAGEM**

01. Com auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar o Recheio Morango no centro de cada torteleta reservada.
02. Com auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar o Cremulzin em cada mini-carolina reservada.
03. Colocar 5 mini-carolinas sobre cada torteleta recheada.
04. Reservar.

## **ACABAMENTO**

01. Aquecer o Chocolatier ChocoNut e o Chocolatier ChocoBlanc separadamente em banho-maria ou microondas até obter a consistência desejada.
02. Com o auxílio de um saco de confeitar, espalhar o Chocolatier ChocoNut sobre a superfície de cada tortinha profiteroles.
03. Com auxílio de um saco de confeitar, riscar a superfície com o Chocolatier ChocoBlanc.
04. Derreter o chocolate ao leite conforme instruções da embalagem.
05. Fazer arabescos de chocolate e decorar a gosto.

## **Dicas**

Torteleta

- Outro forneamento:

\* Forno Turbo: 150 °C por aproximadamente 15 minutos.

Mini-carolinas

- Outro forneamento:

\* Forno Turbo: 150 °C por aproximadamente 12 minutos.

- O chocolate ao leite pode ser substituído por chocolate meio amargo ou chocolate branco.

## **Rendimento / Quebra**

56 Unidades de 75 g

## **Validade**

48 horas

## **Equipamentos**

Forno

---

Batedeira

---

Fogão

---

Bilha

---

Saco De Confeitar

---

Panela

---

Batedor Tipo Raquete

---

Balança

---

Assadeiras Lisas

---

Bico Liso

---

Forminhas Para Torteleta

---

Microondas

---

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	220	11
Carboidratos (g)	30	10
Açúcares Totais (g)	19	
Aç Adicionados (g)	18	36
Proteínas (g)	2.5	5
Fibra Alimentar (g)	0.7	3
Sódio (mg)	41	2
Gorduras Totais (g)	8.7	13
Gorduras Saturadas (g)	2.1	11
Gorduras Trans (g)	0.7	35