

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

Montagem

500g Creme Confeiteiro Receita Principal (Receita 2362)

1.4kg Recheio Morango Recheio Morango

Acabamento

100g Chocolate Ao Leite

300g Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier

100g Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier



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