

# 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 Zealandia 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-carolinhas) 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-carolinhas 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-carolinhas

- 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 Sugerida**

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)	222	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)	8.8	14
Gorduras Saturadas (g)	2.4	12
Gorduras Trans (g)	0.7	35