

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 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