

Torta Frangipane

2435

Ingredientes

Acabamento

80g El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta

Montagem

750g Cremulzin Creme Frangipane Pronto (Receita 000814)

40g Amêndoas Filetadas

300g Base Para Torta Doce Pronta (Receita 001829)

400g Recheio Frutas Vermelhas Recheio Frutas Vermelhas



Modo de Fazer

CREME CONFEITEIRO DE QUEIJO

01. Colocar o cream cheese e o açúcar em um recipiente e misturar até homogeneizar.
02. Adicionar o Zeelandia Creme Confeiteiro Pronto e misturar até homogeneizar. Reservar.

DICA

- O cream cheese pode ser substituído por requeijão tipo catupiry.

MONTAGEM

01. Com o auxílio de uma bilha, abrir a Base Para Torta Doce Pronta até obter uma espessura de 3 mm.
02. Forrar as formas de torta (8 cm diâmetro x 2,5 cm altura).
03. Colocar aproximadamente 30 g de Zeelandia de Recheio Frutas Vermelhas em cada forma de torta e espalhar.
04. Com auxílio de um saco de confeitar com bico liso, colocar o Cremulzin Creme Frangipane Pronto sobre o Recheio de Frutas Vermelhas enchendo até a borda da torta.
05. Espalhar as amêndoas filetadas sobre as tortas.
06. Fornear a 190°C por aproximadamente 55 minutos em forno lastro.
07. Esfriar.

DICA

- Outro forneamento:

* Forno Turbo: 160°C por aproximadamente 45 minutos.

ACABAMENTO

01. Desenformar as tortas.
02. Pincelar EL-Geleia Pronta sobre a superfície das tortas.
03. Com auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar o creme confeiteiro de queijo reservado sobre as tortas.
04. Decorar a gosto com morango, amora, framboesa e mirtilo.

DICA

- Pode-se utilizar a mesma receita para montagem de torta de qualquer diâmetro.

Dicas

12 Unidades de 125 g

Validade

72 horas

Equipamentos

Forno

Bilha

Saco De Confeitar

Espátula

Colher

Balança

Pincel

Recipiente

Forma De Torta

Bico Liso

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	249	12
Carboidratos (g)	28	9
Açúcares Totais (g)	17	
Aç Adicionados (g)	16	32
Proteínas (g)	3.9	8
Fibra Alimentar (g)	1.1	4
Sódio (mg)	52	2
Gorduras Totais (g)	13	20
Gorduras Saturadas (g)	4.9	25
Gorduras Trans (g)	0.6	30