Torta Brownie

2437

Ingredientes

Base

420g	Base Para Torta Doce Pronta (Receita 001829)

Brownie

180g	Ovos
70g	Óleo De Milho
500g	Sc Brownie Sc Brownie

Montagem

450g	Cremulzin Creme Legere Pronto (Receita 000817)
450g	Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier
30g	Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier

Modo de Fazer

BASE
01. Com auxílio de uma bilha abrir a massa de base para torta doce até obter espessura de 4 mm.
02. Forrar formas de torta (19 cm de diamentro x 3 cm de altura).
03. Com auxílio de um garfo, perfurar a massa.
04. Fornear a 190°C por aproximadamente 15 minutos em forno lastro.
05. Esfriar e reservar.

BROWNIE
01. Colocar o Zeelandia Brownie e o óleo de milho na batedeira.
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto. Utilizar batedor tipo raquete.
03. Adicionar os ovos e bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
04. Colocar 250 g de massa em cada forma de torta reservada.
05. Fornear a 190°C por aproximadamente 20 minutos em forno lastro.
06. Esfriar.

MONTAGEM
01. Desenformar as tortas.
02. Colocar 150 g de creme légerè em cada torta.
03. Com auxílio de uma espátula, espalhar o creme de forma que fique nivelado com a borda da torta
04. Aquecer o Chocolatier ChocoBlanc e o ChocoNut separadamente em banho-maria ou microondas até a consistência desejada.
05. Espalhar o Chocolatier ChocoNut sobre toda a torta.
06. Com auxílio de um saco de confeitar, riscar a superfície das tortas com o Chocolatier ChocoBlanc.
07. Decorar a lateral das tortas com raspas de chocolate a gosto.

Dicas

- Outro forneamento:
* Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 12 minutos.

- Outro forneamento:
* Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 15 minutos.

- As raspas de chocolate devem ser aplicadas enquanto o Chocolatier ChocoNut ainda estiver úmido, para aderir bem.

Rendimento / Quebra

3 Unidades de 625 g

Validade

48 horas

Equipamentos

- Forno
- Batedeira
- Fogão
- Bilha
- Saco De Confeitar
- Espátula
- Batedor Tipo Raquete
- Balança
- Garfo
- Recipiente
- Forma De Torta

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	282	14
Carboidratos (g)	33	11
Açúcares Totais (g)	20	
Aç Adicionados (g)	19	38
Proteínas (g)	3.5	7
Fibra Alimentar (g)	1.2	5
Sódio (mg)	52	2
Gorduras Totais (g)	14	22
Gorduras Saturadas (g)	5.0	25
Gorduras Trans (g)	0.6	30