

# 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 diâmetro 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 Sugerida

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