

Cassata Tropical

2462

Ingredientes

Preparo

200g Ovos

200ml Leite Líquido

500g Cake Tropical Cake Tropical

Mousse branca

20ml Água

4g Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor

300g Creme Chantilly

120g Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier

Mousse escura

20ml Água

4g Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor

300g Creme Chantilly

120g Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier

Creme

180ml Água

25g Açúcar Refinado

50ml Suco De Maracujá Concentrado

6g Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor

250g Manga



Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar o Cake Tropical, os ovos e o leite na batedeira.
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto. Utilizar batedor tipo raquete.
03. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
04. Colocar massa em uma assadeira lisa (60 x 40 x 2 cm) previamente forrada com papel manteiga.
05. Fornear a 210°C por aproximadamente 6 minutos em forno lastro.
06. Esfriar. Reservar.
07. Com auxílio de cortador redondo, cortar em discos de aproximadamente 12 cm de diâmetro. Reservar.

MOUSSE BRANCA

01. Hidratar a gelatina em pó incolor e sem sabor, com a água. Reservar por aproximadamente 5 minutos.
02. Aquecer o Choclatier ChocoBlanc em banho-maria ou microondas.
03. Adicionar o Chantilly Pronto ao Choclatier ChocoBlanc em 3 etapas e misturar até homogeneizar.
04. Dissolver a gelatina hidratada reservada em banho-maria ou microondas.
05. Adicionar a gelatina dissolvida à mousse e misturar até homogeneizar.
06. Reservar.

MOUSSE ESCURA

01. Hidratar a gelatina em pó incolor e sem sabor com a água. Reservar por aproximadamente 5 minutos.
02. . Aquecer o Choclatier Choconut em banho-maria ou microondas.
03. Adicionar o Chantilly Pronto ao Choclatier Choconut em 3 etapas e misturar até homogeneizar.
04. Dissolver a gelatina hidratada reservada em banho-maria ou microondas.
05. Adicionar a gelatina dissolvida à mousse e misturar até homogeneizar.
06. Reservar.

CREME

01. Hidratar a gelatina em pó incolor e sem sabor com a água (30 ml). Reservar por aproximadamente 5 minutos.
02. Colocar a manga picada, o suco de maracujá concentrado, o açúcar refinado e o restante da água (150 ml) em uma panela e levar ao fogo até obter fervura. Retirar do fogo.
03. Misturar com mixer até obter textura lisa.
04. Dissolver a gelatina hidratada reservada em banho-maria ou microondas.
05. Adicionar a gelatina dissolvida no creme de manga e maracujá.
06. Colocar em aros de (8 cm diâmetro x 1cm altura).Aproximadamente 70 g do creme.
07. Levar ao freezer para congelar.

MONTAGEM

01. Com o auxílio de um acetato com 12 x 5 cm, colocar um disco de Cake Tropical reservado.
02. Com auxílio de um saco de confeitar espalhar 70 g de mousse branca reservada sobre o disco do bolo, colocar um creme de manga e maracujá gelado, e cobrir com a mousse escura (70 g).
03. Colocar outro disco de Cake Tropical sobre a mousse escura.
04. Levar para a geladeira até que fique firme.
05. Cortar em 4 partes e colocar na posição de um triângulo.

Dicas

- Outro forneamento - forno turbo: 200°C por aproximadamente 6 minutos.

Rendimento / Quebra

24 Unidades de 70 g

Validade Sugerida

48 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Fogão

Geladeira

Saco De Confeitar

Panela

Batedor Tipo Raquete

Assadeiras Lisas

Faca

Aros

Cortador Redondo

Microondas

Folha De Acetato

Papel Manteiga

Mixer

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	237	12
Carboidratos (g)	34	11
Açúcares totais (g)	12	
Aç adicionados (g)	11	22
Proteínas (g)	2.9	6
Gorduras totais (g)	10	15
Gorduras saturadas (g)	6.2	31
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	97	4