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	Agua
4g	Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor
300g	Creme Chantilly
120g	Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier

Creme

180mi	Agua
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 Chocolatier ChocoBlanc em banho-maria ou microondas.
- 03. Adicionar o Chantilly Pronto ao Chocolatier 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 Chocolatier Choconut em banho-maria ou microondas.
- 03. Adicionar o Chantilly Pronto ao Chocolatier 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

48 horas

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

Porçao de 60g contem (em m	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	235	12
Carboidratos (g)	34	11
Açúcares totais (g)	13	
Aç adicionados (g)	11	22
Proteínas (g)	2.9	6
Gorduras totais (g)	9.9	15
Gorduras saturadas (g)	5.8	29
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	97	4