

# Cassata Tropical

2462

---

## Ingredientes

### Preparo

200g Ovos

---

200ml Leite Líquido

---

500g Cake Tropical Cake Tropical

---



## 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**

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)	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