

Torta Napolitana

754

Ingredientes

Creme de Chocolate

200g Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier

6g Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor

30ml Água

500g Chantilly Pronto

Creme de Morango

30ml Água

250g Recheio Morango Recheio Morango

500g Chantilly Pronto

6g Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor

Creme de Chocolate Branco

6g Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor

200g Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier

500g Chantilly Pronto

30ml Água

Preparo

125g Óleo

125ml Leite Líquido

200g Ovos

500g Prime Chococake 10 Prime Chococake 10

Montagem

75g Morango

150g El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta



Modo de Fazer

CREME DE CHOCOLATE

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

CREME DE MORANGO

01. Hidratar a gelatina em pó incolor e sem sabor com a água. Reservar por aproximadamente 5 minutos.
02. Colocar o Zeelandia Recheio de Morango em um recipiente.
03. Adicionar o Chantilly Pronto ao Recheio de Morango em 3 etapas e misturar. Reservar.
04. Adicionar a gelatina dissolvida ao creme reservado e misturar até homogeneizar.

CREME DE CHOCOLATE BRANCO

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

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Prime Chococake, os ovos, o leite e o óleo na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto. Utilizar batedor tipo raquete.
02. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos.
03. Colocar a massa em uma assadeira lisa (60 x 40 x 2 cm) previamente forrada com papel manteiga.
04. Fornear a 180°C por aproximadamente 15 minutos em forno lastro.
05. Esfriar. Reservar.
06. Com auxílio de cortador redondo, cortar em discos de aproximadamente 15 cm de diâmetro e 1,5 cm de espesura. Reservar.

MONTAGEM

01. Colocar um disco de Prime Chococake no fundo de um aro de 17cm de diâmetro por 7cm de altura, previamente untado com óleo e açúcar ou acetato.
02. Umedecer o disco com calda para bolos a gosto.
03. Adicionar o Creme de Chocolate até 1/3 da altura do aro.
04. Colocar outro disco e umedecer com calda.
05. Adicionar o Creme de Chocolate Branco.
06. Colocar outro disco e umedecer com calda.
07. Completar com o Creme de Morango da altura do aro.
08. Levar para a geladeira até que fique firme.
09. Aplicar a El-Geleia Pronta sobre as tortas. Desenformar.
10. Decorar as tortas com morangos e arabescos de chocolate a gosto

Dicas

- O ChocoNut Chocolatier não poderá ultrapassar a temperatura de 40°C, pois pode perder suas características e a aeração do creme.
- O Choconut Chocolatier pode ser substituído por Chocodark Chocolatier ou Chocomilk Chocolatier.
- O Recheio de Morango pode ser substituído por Recheio de Frutas Vermelhas.

-Outro Forneamento:

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

Rendimento / Quebra

3 Unidades de 1050 g

Validade Sugerida

48 horas

Equipamentos

Forno
Batedeira
Geladeira
Espátula
Batedor Tipo Raquete
Assadeiras Lisas
Aros
Recipiente
Cortador Redondo
Microondas
Papel Manteiga

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	201	10
Carboidratos (g)	21	7
Açúcares totais (g)	16	
Aç adicionados (g)	15	30
Proteínas (g)	2.0	4
Gorduras totais (g)	12	18
Gorduras saturadas (g)	8.1	41
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0.5	2
Sódio (mg)	51	2