# 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	Oleo
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 figue 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 substituido por Recheio de Frutas Vermelhas.
- -Outro Forneamento:
- \*Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 12 minutos.

## Rendimento / Quebra

3 Unidades de 1050 g

### Validade

# **Equipamentos**

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

# **Tabela Nutricional**

Porção de 60g contém (em n	% 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