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 substituido 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