

# Mil Folhas Invertido De Speculoos

2608

## Ingredientes

### PREPARO

1100g Massa Folhada Com Ciabata (Receita 2350)

### MOUSSE

185g Cream Cheese

90g Chantilly Pronto

150g Speculoos Chocolatier Speculoos Chocolatier

### MONTAGEM

520g Speculoos Chocolatier Speculoos Chocolatier



## Modo de Fazer

### PREPARO

01. Abrir a massa folhada até obter uma espessura de aproximadamente 3,0 mm sobre uma mesa previamente polvilhada com farinha de trigo, deixando na medida de 36 x 40cm.
02. Retirar o excesso de farinha com auxílio de uma escova.
03. Cortar 6 tiras de 6 x 40 cm, colocar em assadeiras previamente untadas. Furar com garfo ou faca.
04. Fornear a 210°C por aproximadamente 23 minutos em forno lastro.
05. Reservar.

### MOUSSE

01. Colocar o Zeelandia Speculoos Chocolatier e o cream cheese na betedeira e misturar com batedor tipo globo por aproximadamente 3 minutos em velocidade média (velocidade 2).
02. Adicionar o creme chantilly, e bater por mais 2 minutos em velocidade média (velocidade 2).
03. Reservar.

### MONTAGEM

01. Para cada 3 tiras de massa folhada, rechear com 2 camadas de 110 g de Zeelandia Speculoos Chocolatier.
02. Derreter o Speculoos Chocolatier restante e aplicar aproximadamente 40 g na superfície, colocar na geladeira por 10 minutos até secar.
03. Com auxílio de uma faca de serra, cortar peças de 5 cm. Virar a peça de lado e aplicar aproximadamente 20 g do mousse reservado com bico folha ou pitanga.
04. Decorar a gosto com arabescos de chocolate, flores, frutas, etc.

## Dicas

\*Outro forneamento:

- Forno turbo: 180°C por aproximadamente 20 minutos

## Rendimento / Quebra

20 Unidades de 75 g

## Validade

72 horas

## Equipamentos

Forno

---

Batedeira

---

Bilha

---

Saco De Confeitar

---

Espátula

---

Batedor Tipo Globo

---

Balança

---

Assadeiras Lisas

---

Garfo

---

Escova

---

Carretilha

---

Faca De Serra

---

Bico Folha

---

## Tabela Nutricional

**Porção de 40g contém (em média): % VD (\*)**

V. Energético (kcal)	215	11
Carboidratos (g)	18	6
Açúcares totais (g)	8.3	
Aç adicionados (g)	6.7	13
Proteínas (g)	2.3	5
Gorduras totais (g)	13	20
Gorduras saturadas (g)	5.2	26
Gorduras trans (g)	0.5	25
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	202	8