

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 Sugerida

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