

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 Zealandia 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, recheiar com 2 camadas de 110 g de Zealandia 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