

Torteletas De Speculoos

2609

Ingredientes

PREPARO

400g Massa Flora De Prime Cake (Receita 2599)

ACABAMENTO

40g Speculoos Chocolatier Speculoos Chocolatier

MOUSSE

275g Cream Cheese

165g Chantilly Pronto

220g Speculoos Chocolatier Speculoos Chocolatier



Modo de Fazer

PREPARO

01. Abrir a massa flora até uma espessura de 0,3 mm com a mesa previamente polvilhada com farinha de trigo.
02. Forrar forminhas de torteletas de 6 x 1,5 x 5 cm previamente untadas com desmoldante.
03. Fornear a 180°C por aproximadamente 15 minutos em forno lastro.
04. Desenformar.
05. Reservar.

ACABAMENTO

01. Derreter o Zeelandia Speculoos Chocolatier e cobrir as bordas das torteletas.
02. Reservar.

MOUSSE

01. Colocar em uma batedeira com batedor tipo globo o Cream Chesse e o Speculoos Chocolatier e bater por aproximadamente 3 minutos em velocidade média (velocidade 2).
02. Colocar o chantilly e bater por aproximadamente 3 minutos em velocidade média (velocidade 2).
03. Com auxílio de um saco de confeitar com bico frisado, colocar aproximadamente 30g de mousse em cada torteleta reservada.
04. Decorar com arabescos de chocolate, frutas flores etc.

Dicas

- *Outro forneamento:
- Forno turbo 160°C por aproximadamente 12 minutos

Rendimento / Quebra

20 Unidades de 48 g

Validade Sugerida

120 horas

Equipamentos

Forno
Batedeira
Bilha
Saco De Confeitar
Batedor Tipo Globo
Balança
Assadeiras Lisas
Forminhas Para Torteleta
Bico Frisado

Tabela Nutricional

Porção de 50g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	227	11
Carboidratos (g)	21	7
Açúcares totais (g)	13	
Aç adicionados (g)	12	24
Proteínas (g)	2.8	6
Gorduras totais (g)	15	23
Gorduras saturadas (g)	8.2	41
Gorduras trans (g)	0.2	10
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	100	4