

Ingredientes

Montagem

450g Cremulzin Creme Legere Pronto (Receita 000817)

30g Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier

450g Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier



Modo de Fazer

BASE

01. Com auxílio de uma bilha abrir a massa de base para torta doce até obter espessura de 4 mm.
02. Forrar formas de torta (19 cm de diâmetro x 3 cm de altura).
03. Com auxílio de um garfo, perfurar a massa.
04. Fornear a 190°C por aproximadamente 15 minutos em forno lastro.
05. Esfriar e reservar.

BROWNIE

01. Colocar o Zeelandia Brownie e o óleo de milho na batedeira.
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto. Utilizar batedor tipo raquete.
03. Adicionar os ovos e bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
04. Colocar 250 g de massa em cada forma de torta reservada.
05. Fornear a 190°C por aproximadamente 20 minutos em forno lastro.
06. Esfriar.

MONTAGEM

01. Desenformar as tortas.
02. Colocar 150 g de creme légerè em cada torta.
03. Com auxílio de uma espátula, espalhar o creme de forma que fique nivelado com a borda da torta
04. Aquecer o Chocolatier ChocoBlanc e o ChocoNut separadamente em banho-maria ou microondas até a consistência desejada.
05. Espalhar o Chocolatier ChocoNut sobre toda a torta.
06. Com auxílio de um saco de confeitar, riscar a superfície das tortas com o Chocolatier ChocoBlanc.
07. Decorar a lateral das tortas com raspas de chocolate a gosto.

Dicas

- Outro forneamento:

* Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 12 minutos.

- Outro forneamento:

* Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 15 minutos.

- As raspas de chocolate devem ser aplicadas enquanto o Chocolatier ChocoNut ainda estiver úmido, para aderir bem.

3 Unidades de 625 g

Validade

48 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Fogão

Bilha

Saco De Confeitar

Espátula

Batedor Tipo Raquete

Balança

Garfo

Recipiente

Forma De Torta

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	278	14
V. Energético (kJ)	1110 kJ	13
Carboidratos (g)	32	11
Proteínas (g)	3.5	7
Fibra Alimentar (g)	1.3	5
Sódio (mg)	51	2
Açúcares (g)	17 g	**
Açúcares totais (g)	20	
Aç adicionados (g)	19	38
Gorduras totais (g)	14	22
Gorduras saturadas (g)	4.2	21
Gorduras trans (g)	0.5	25