

881

Ingredientes

Calda de café

250ml Água

75g Açúcar Refinado

12g Café Solúvel



Creme de café

10ml Água

10g Café Solúvel

500g Fondant Creme Manteiga Pronto (Receita 000079)

Montagem

100g Chocolate Meio Amargo

400g Biscuit Joconda (Receita 000880)

150g Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier

Acabamento

250g Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier

Modo de Fazer

CALDA DE CAFÉ

01. Colocar em uma panela o açúcar e a água.
02. Levar ao fogo até ferver.
03. Retirar do fogo e dissolver o café na calda. Reservar.

CREME DE CAFÉ

01. Dissolver o café em água quente.
02. Adicionar o café ao creme manteiga e misturar até ficar homogêneo. Reservar.

MONTAGEM

01. Derreter o chocolate conforme instrução na embalagem. Reservar.
02. Cortar o Biscuit Joconda em 3 partes de 20x30cm.
03. Passar o chocolate reservado em uma das fatias de biscuit e deixar secar.
04. Em um molde (20 x 30 X 2,5 cm), colocar a fatia de biscuit com chocolate virada pra baixo. Regar com calda de café.
05. Espalhar metade do creme de café (250 g).
06. Colocar outra fatia de biscuit e regar com a calda de café.
07. Espalhar o Chocolatier ChocoNut (150 g) sem aquecer.
08. Colocar outra fatia de biscuit e regar com a calda de café.
09. Espalhar o restante do creme de café (250 g) para finalizar a montagem da torta deixando o creme bem liso e uniforme.
10. Levar para geladeira até ficar com a consistência firme.

ACABAMENTO

01. Aquecer o Chocolatier ChocoNut em banho-maria ou microondas até obter a consistência desejada.
02. Desenformar a torta e cobrir com o Chocolatier ChocoNut. Deixar secar.
03. Cortar as laterais para acertar a torta.
04. Dividir em fatias individuais 4x9cm ou em porções.
05. Decorar com o Chocolatier ChocoNut, desenhando uma nota musical nas fatias e/ou escrevendo a palavra Ópera nas porções.
06. Manter sob refrigeração.

OUTROS RENDIMENTOS

- 2 tortas de 665 g

Dicas

Rendimento / Quebra

14 Fatias de 95 g

Validade Sugerida

72 horas

Equipamentos

Fogão

Espátula

Colher

Panela

Faca

Pincel

Tigela

Molde Retangular

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	347	17
V. Energético (kJ)	1443 kJ	17
Carboidratos (g)	30	10
Proteínas (g)	4.2	8
Fibra Alimentar (g)	1.3	5
Sódio (mg)	35	1
Açúcares (g)	15 g	**
Açúcares totais (g)	21	
Aç adiconados (g)	20	40
Gorduras totais (g)	20	31
Gorduras saturadas (g)	5.7	29
Gorduras trans (g)	2.2	110