# Ópera



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

72 horas

## **Equipamentos**

Fogão
Espátula
Colher
Panela
Faca
Pincel
Tigela
Molde Retangular

## **Tabela Nutricional**

Porção de 60g contém (e	% 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 adicionados (g)	20	40
Gorduras totais (g)	20	31
Gorduras saturadas (g)	5.7	29
Gorduras trans (g)	2.2	110