

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 adicionados (g)	20	40
Gorduras totais (g)	20	31
Gorduras saturadas (g)	5.7	29
Gorduras trans (g)	2.2	110