

Fatias De Chocolate E Laranja

887

Ingredientes

Preparo Brownie

360g	Ovos
------	------

140g	Óleo
------	------

1kg	Sc Brownie Sc Brownie
-----	-----------------------

Recheio de Laranja

90ml	Água
------	------

300g	Açúcar Refinado
------	-----------------

18g	Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor
-----	------------------------------------

3kg	Laranja
-----	---------

Mousse

60ml	Água
------	------

12g	Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor
-----	------------------------------------

1kg	Creme Chantilly
-----	-----------------

400g	Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier
------	---

Montagem

180g	Chocolate Meio Amargo
------	-----------------------

600g	Dacquoise De Coco Pronta (Receita 000883)
------	---



Modo de Fazer

PREPARO BROWNIE

01. Colocar o Zeelandia Brownie na batedeira.
02. Adicionar o óleo e os ovos e bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos. Utilizar batedor tipo raquete.
03. Colocar em uma assadeira lisa (40 x 60 x 4 cm) previamente untada e forrada com papel manteiga.
04. Fornear a 200°C por aproximadamente 14 minutos em forno lastro.
05. Esfriar. Reservar.

RECHEIO DE LARANJA

01. Hidratar a gelatina em pó incolor e sem sabor com a água. Reservar por aproximadamente 5 minutos.
02. Descascar as laranjas, retirar a casca e a pele branca.
03. Eliminar o miolo e cortar a polpa da laranja em cubos.
04. Colocar a polpa de laranja e o açúcar refinado em uma panela e levar ao fogo por aproximadamente 20 minutos ou até a quantidade reduzir pela metade.
05. Adicionar a gelatina hidratada reservada ao recheio de laranja e misturar até homogeneizar.
06. Esfriar.

MOUSSE

01. Hidratar a gelatina em pó incolor e sem sabor com a água. Reservar por aproximadamente 5 minutos.
02. Aquecer o Chocolatier ChocoNut em banho-maria ou microondas.
03. Adicionar o Chantilly ao Chocolatier ChocoNut em 3 etapas e misturar. Reservar.
04. Dissolver a gelatina hidratada reservada em banho-maria ou microondas.
05. Adicionar a gelatina dissolvida à mousse reservada e misturar até homogeneizar. Reservar.

MONTAGEM

01. Derreter o chocolate meio amargo conforme instruções do fabricante. Reservar.
02. Dividir a Dacquoise de Coco Pronta em 3 partes de 17 x 30 cm.
03. Espalhar uma fina camada do chocolate meio amargo derretido e reservado sobre a dacquoise de coco. Secar.
04. Colocar em moldes retangulares (17 x 30 x 4 cm) previamente untados com óleo e açúcar.
05. Colocar a dacquoise de coco no fundo do molde com a camada de chocolate virada para baixo.
06. Espalhar aproximadamente 300 g do recheio de laranja reservado sobre cada peça.
07. Cortar o brownie reservado em retângulos de 17 x 30 x 1 cm e colocar sobre o recheio de laranja.
08. Completar o molde com a mousse reservada. Com auxílio de uma espátula, alisar a superfície.
09. Passar o pente de decoração sobre a mousse.
10. Levar ao freezer para congelar.
11. Desenformar e cortar em fatias de 4 x 10 cm.

Dicas

- O recheio pode ser armazenado em geladeira sem a gelatina. Adicionar a gelatina somente no momento do preparo.
- Para melhor homogeneização da gelatina com o creme, misturar primeiramente uma pequena parte do creme com a gelatina dissolvida e depois adicionar ao restante do creme.
- O Chocolatier ChocoNut não poderá ultrapassar a temperatura de 40°C, pois pode perder suas características e a aeração da mousse.
- Pode-se decorar a superfície das fatias com arabescos de chocolate ou com uma fina camada de cacau em pó peneirado.

Rendimento / Quebra

36 Fatias de 105 g

Validade Sugerida

36 horas

Forno
Batedeira
Fogão
Geladeira
Freezer
Espátula
Colher
Panela
Batedor Tipo Raquete
Balança
Assadeiras Lisas
Faca
Recipiente
Tigela
Microondas
Papel Manteiga
Pente De Decoração
Molde Retangular

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	237	12
V. Energético (kJ)	987 kJ	12
Carboidratos (g)	33	11
Proteínas (g)	3.1	6
Fibra Alimentar (g)	1.4	6
Sódio (mg)	61	3
Açúcares (g)	8.4 g	**
Açúcares totais (g)	14	
Aç adicionados (g)	13	26
Gorduras totais (g)	11	17
Gorduras saturadas (g)	5.8	29
Gorduras trans (g)	0	0

