

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 Zealandia 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 adiconados (g)	13	26
Gorduras totais (g)	11	17
Gorduras saturadas (g)	5.8	29
Gorduras trans (g)	0	0

