

944

Ingredientes

Cremoso de chocolate

40g	Açúcar Refinado
130g	Creme Chantilly
335g	Chocolate 55% De Cacau
190g	Creme De Leite
80g	Gemas De Ovos
190ml	Leite Líquido



Preparo Brownie

140g	Óleo
360g	Ovos
1kg	Sc Brownie Sc Brownie

Preparo Base Torta Doce

550g	Base Para Torta Doce Pronta (Receita 001829)
------	--

Mousse

12g	Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor
1kg	Creme Chantilly
60ml	Água
400g	Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier

Acabamento

110g	Recheio Morango Recheio Morango
900g	Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier
350g	Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier

Modo de Fazer

CREMOSO DE CHOCOLATE

01. Picar o chocolate 55% de cacau. Reservar.
02. Colocar as gemas de ovos e parte do açúcar refinado (20 g) em um recipiente e misturar. Reservar.
03. Colocar o leite, o creme de leite e o restante do açúcar refinado (20 g) em uma panela e levar ao fogo até obter fervura. Retirar do fogo.
04. Adicionar lentamente a mistura quente às gemas e açúcar reservados e misturar.
05. Retornar o conteúdo para panela e cozinhar em fogo baixo. Misturar até atingir 84°C.
06. Colocar o creme ainda quente sobre o chocolate picado e bater até ficar liso. Utilizar batedor de arame.
07. Esfriar até ficar morno ou atingir aproximadamente 35°C.
08. Adicionar o Chantilly ao creme de chocolate.
09. Colocar o cremoso de chocolate em formas de silicone meia esfera (4 cm diâmetro x 2 cm altura).
10. Levar ao freezer para congelar. Reservar.

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. Com auxílio de cortador redondo, cortar em discos de aproximadamente 6 cm de diâmetro. Reservar.

PREPARO BASE TORTA DOCEA DOCE

01. Com auxílio de uma bilha, abrir a massa de Base Para Torta Doce Pronta até obter uma espessura de aproximadamente 5 mm.
02. Com auxílio de cortador redondo, cortar em discos de aproximadamente 7 cm de diâmetro.
03. Colocar em assadeiras.
04. Fornear a 180°C por aproximadamente 12 minutos em forno lastro.
05. Esfriar. Reservar.

MOUSSE

01. Hidratar a gelatina em pó incolor e sem sabor com a água. Reservar por aproximadamente 5 minutos.
02. Aquecer o Chocolatier ChocoBlanc em banho-maria ou microondas.
03. Adicionar o Chantilly ao Chocolatier ChocoBlanc 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.

ACABAMENTO

01. Espalhar aproximadamente 2 gramas de Zealandia Recheio de Morango no centro de cada base torta doce reservada.
02. Colocar os discos de brownie reservados sobre as bases de torta doce. Reservar.
03. Aquecer o Chocolatier ChocoBlanc em banho-maria ou microondas.
04. Desenformar as mousses e colocar sobre uma grelha.
05. Espalhar o Chocolatier ChocoBlanc derretido sobre as mousses.
06. Colocar as mousses sobre os discos de brownie reservados.
07. Aquecer o Chocolatier ChocoNut em banho-maria ou microondas.
08. Decorar a superfície das mousses com o Chocolatier ChocoNut derretido.

Dicas

- O chocolate 55% de cacau pode ser substituído por chocolate meio amargo.
 - O Cremoso de Chocolate deve estar totalmente congelado antes de se iniciar o preparo da Mousse.
- Adicionar a gelatina morna na mousse para não cristalizar.
- Para melhor homogeneização da gelatina com a mousse, misturar primeiramente uma pequena parte da mousse com a gelatina dissolvida e depois adicionar esta mistura ao restante da mousse.
- O Chocolatier ChocoBlanc não poderá ultrapassar a temperatura de 40°C, pois pode perder suas características e a aeração da mousse.

MONTAGEM

01. Espalhar a mousse no fundo e nas laterais das formas para luna (6 cm diâmetro x 3,5 cm altura) previamente untadas com óleo e açúcar.
02. Desenformar o cremoso de chocolate e colocar no centro da mousse. Fazer leve pressão para que não apresente falhas.
03. Completar a forma com mousse e levar ao freezer para congelar.

- Pode-se decorar a superfície das peças com arabescos de chocolate.

Rendimento / Quebra

54 Unidades de 90 g

Validade Sugerida

36 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Fogão

Bilha

Freezer

Panela

Batedor Tipo Raquete

Batedor De Arame

Balança

Assadeiras Lisas

Faca

Recipiente

Grelha

Cortador Redondo

Microondas

Termômetro

Papel Manteiga

Forma De Silicone Meia Esfera

Forma Para Luna

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	325	16
V. Energético (kJ)	1339 kJ	16
Carboidratos (g)	35	12
Proteínas (g)	3.6	7
Fibra Alimentar (g)	1.1	4
Sódio (mg)	78	3
Açúcares (g)	14 g	**
Açúcares totais (g)	19	
Aç adiconados (g)	17	34
Gorduras totais (g)	19	29
Gorduras saturadas (g)	8.5	43
Gorduras trans (g)	0.3	15