

# Torta Frangipane

1411

## Ingredientes

### Creme Confeiteiro de Queijo

15g	Açúcar Refinado
150g	Cream Cheese
150g	Creme Confeiteiro Pronto Creme Confeiteiro Pronto



### Montagem

750g	Cremulzin Creme Frangipane Pronto (Receita 000814)
40g	Amêndoas Filetadas
300g	Base Para Torta Doce Pronta (Receita 001829)
400g	Recheio Frutas Vermelhas Recheio Frutas Vermelhas

### Acabamento

80g	El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta
-----	-----------------------------------

## Modo de Fazer

### CREME CONFEITEIRO DE QUEIJO

1. Colocar o cream cheese e o açúcar em um recipiente e misturar até homogeneizar.
2. Adicionar o Zealandia Creme Confeiteiro Pronto e misturar até homogeneizar. Reservar.

### DICA

- O cream cheese pode ser substituído por queijo tipo catupiry.

### MONTAGEM

1. Com o auxílio de uma bilha, abrir a Base Para Torta Doce Pronta até obter uma espessura de 3 mm.
2. Forrar as formas de torta (8 cm diâmetro x 2,5 cm altura).
3. Colocar aproximadamente 30 g de Zealandia de Recheio Frutas Vermelhas em cada forma de torta e espalhar.
4. Com auxílio de um saco de confeitar com bico liso, colocar o Cremulzin Creme Frangipane Pronto sobre o Recheio de Frutas Vermelhas enchendo até a borda da torta.
5. Espalhar as amêndoas filetadas sobre as tortas.
6. Fornear a 190°C por aproximadamente 55 minutos em forno lastro.
7. Esfriar.

### DICA

- Outro forneamento:  
\* Forno Turbo: 160°C por aproximadamente 45 minutos.

### ACABAMENTO

1. Desenformar as tortas.
2. Pincelar EL-Geleia Pronta sobre a superfície das tortas.
3. Com auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar o creme confeiteiro de queijo reservado sobre as tortas.
4. Decorar a gosto com morango, amora, framboesa e mirtilo.

### DICA

- Pode-se utilizar a mesma receita para montagem de torta de qualquer diâmetro.

## **Rendimento / Quebra**

12 Unidades de 125 g

## **Validade Sugerida**

72 horas

## **Equipamentos**

Forno

Geladeira

Bilha

Saco De Confeitar

Espátula

Colher

Balança

Pincel

Recipiente

Forma De Torta

Bico Liso

Bico Para Modelar Rosas

## **Tabela Nutricional**

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

V. Energético (kcal)	249	12
V. Energético (kJ)	1043 kJ	12
Carboidratos (g)	28	9
Proteínas (g)	4.0	8
Fibra Alimentar (g)	1.1	4
Sódio (mg)	52	2
Açúcares (g)	5.6 g	**
Açúcares totais (g)	17	
Aç adiconados (g)	16	32
Gorduras totais (g)	13	20
Gorduras saturadas (g)	4.9	25
Gorduras trans (g)	0.6	30