

# 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

01. Colocar o cream cheese e o açúcar em um recipiente e misturar até homogeneizar.
02. Adicionar o Zeelandia Creme Confeiteiro Pronto e misturar até homogeneizar. Reservar.

#### DICA

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

### MONTAGEM

01. Com o auxílio de uma bilha, abrir a Base Para Torta Doce Pronta até obter uma espessura de 3 mm.
02. Forrar as formas de torta (8 cm diâmetro x 2,5 cm altura).
03. Colocar aproximadamente 30 g de Zeelandia de Recheio Frutas Vermelhas em cada forma de torta e espalhar.
04. 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.
05. Espalhar as amêndoas filetadas sobre as tortas.
06. Fornear a 190°C por aproximadamente 55 minutos em forno lastro.
07. Esfriar.

#### DICA

- Outro forneamento:

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

### ACABAMENTO

01. Desenformar as tortas.
02. Pincelar EL-Geleia Pronta sobre a superfície das tortas.
03. Com auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar o creme confeiteiro de queijo reservado sobre as tortas.
04. 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 adicionados (g)	16	32
Gorduras totais (g)	13	20
Gorduras saturadas (g)	4.9	25
Gorduras trans (g)	0.6	30