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 substituido 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)	3.9	8
Fibra Alimentar (g)	1.1	4
Sódio (mg)	51	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