

Torta Eclair

1442

Ingredientes

Recheio

70g Cebola

280g Tomate

7g Alho Picado

35g Azeite

280g Requeijão Tipo Catupiry

700g Frango Cozido E Desfiado

Preparo

220ml Água

500g Ovos

50g Cebola

270g Óleo

100g Queijo Parmesão Ralado

50g Cheiro Verde

400g Bomba F Bomba F

Montagem

350g Queijo Muçarela

250g Requeijão



Modo de Fazer

RECHEIO

01. Retirar a pele e as sementes dos tomates.
02. Cortar os tomates em cubos. Reservar.
03. Picar as cebolas.
03. Colocar o azeite em uma panela e refogar a cebola picada, o alho e os tomates.
04. Adicionar o frango cozido e desfiado e misturar.
05. Adicionar o sal, a pimenta do reino branca moída e a salsa picada a gosto e misturar.
06. Retirar do fogo e adicionar o requeijão tipo catupiry e misturar até homogeneizar.
07. Esfriar. Reservar.

PREPARO

01. Picar o cheiro verde e as cebolas. Reservar.
02. Colocar a Zeelandia Bomba e o óleo na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até formar uma pasta. Utilizar batedor tipo raquete.
03. Adicionar os ovos e a água aos poucos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar.
04. Bater em velocidade alta (velocidade 3) por aproximadamente 5 minutos ou até a massa alisar.
05. Adicionar a cebola e o cheiro verde reservados e o queijo parmesão ralado e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar.
06. Com auxílio de um saco de confeitar com bico frisado, pingar aproximadamente 190 g de massa em cada aro (18 cm diâmetro x 2 cm altura) sobre assadeiras lisas previamente untadas.
07. Fornear a 200°C por aproximadamente 20 minutos em forno lastro.

MONTAGEM

01. Ralar o queijo mussarela. Reservar.
02. Colocar 4 massas de tortas sobre assadeiras lisas.
03. Com auxílio de uma colher, espalhar aproximadamente 300 g do recheio de frango reservado sobre cada massa.
04. Cobrir o recheio de frango com a outra massa reservada.
05. Com auxílio de uma colher, espalhar o requeijão tipo catupiry (aproximadamente 62 g) sobre cada massa.
06. Polvilhar o queijo mussarela ralado sobre o requeijão.
07. Gratinar a 230°C por aproximadamente 12 minutos em forno lastro ou até dourar.

Dicas

- O recheio de frango pode ser substituído por outro recheio salgado. (Ex: catupiry, palmito, azeitonas, etc).

- Outro Forneamento:

* Forno turbo: 180°C por aproximadamente 15 minutos.

- Outro forneamento:

* Forno Turbo: 200°C por aproximadamente 7 minutos ou até dourar.

Rendimento / Quebra

4 Unidades de 745 g

Validade

12 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Saco De Confeitar

Batedor Tipo Raquete

Balança

Assadeiras Lisas

Faca

Aros

Bico Liso

Tábua Para Corte

Tabela Nutricional

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

| | | |
|------------------------|--------|----|
| V. Energético (kcal) | 178 | 9 |
| V. Energético (kJ) | 743 kJ | 9 |
| Carboidratos (g) | 7.7 | 3 |
| Proteínas (g) | 9.6 | 19 |
| Fibra Alimentar (g) | 0.6 | 2 |
| Sódio (mg) | 201 | 8 |
| Açúcares (g) | 0.4 g | ** |
| Açúcares totais (g) | 0.4 | |
| Aç adicionados (g) | 0.2 | 0 |
| Gorduras totais (g) | 12 | 18 |
| Gorduras saturadas (g) | 4.1 | 21 |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 |