

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 Sugerida

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