Torta Carolina

1449

Ingredientes

Mousse de Chocolate

60ml	Água
12g	Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor
1kg	Creme Chantilly
400g	Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier

Mousse de Maracujá

50ml	Água
270ml	Suco De Maracujá Concentrado
10g	Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor
400g	Creme Chantilly
400g	Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier

Montagem

100g	Bomba Carolina Sem Recheio Pronto (Receita 001450)
300g	Pao De Lo F Branco Pronto (Receita 001233)

Acabamento

900g	Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier
50g	Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier

Modo de Fazer

MOUSSE DE CHOCOLATE
01. Hidratar a gelatina em pó incolor e sem sabor com a água. Reservar por aproximadamente 5 minutos.
02. Aquecer o Chocolatier ChocoNut em banho-maria ou microondas.
03. Adicionar o Chantilly ao Chocolatier ChocoNut em 3 etapas e misturar. Reservar.
04. Dissolver a gelatina hidratada reservada em banho-maria ou microondas.
05. Adicionar a gelatina dissolvida à mousse reservada e misturar até homogeneizar. Reservar.

MOUSSE DE MARACUJÁ
01. Hidratar a gelatina em pó incolor e sem sabor com a água. Reservar por aproximadamente 5 minutos.
02. Colocar o suco de maracujá concentrado em uma panela e levar ao fogo até obter fervura. Retirar do fogo.
03. Adicionar a gelatina hidratada reservada e misturar até dissolver.
04. Adicionar o Chocolatier ChocoBlanc e misturar até completa homogeneização. Esfriar.
05. Adicionar o Chantilly ao creme em 3 etapas e misturar. Reservar.

MONTAGEM
01. Dividir o Pão de Ló Branco Pronto em discos de aproximadamente 17 cm diâmetro x 1 cm espessura.
02. Colocar um disco de Pão de Ló Branco Pronto no fundo do aro (18 cm diâmetro x 4 cm altura) previamente untado com óleo e açúcar.
03. Umedecer o disco Pão de Ló Branco Pronto com a calda para umedecer bolos a gosto.
04. Colocar a mousse de maracujá reservada até metade da altura do aro.
05. Colocar outro disco de Pão de Ló Branco Pronto.
06. Umedecer o disco Pão de Ló Branco Pronto com a calda para umedecer bolos a gosto.
07. Completar o aro com parte da mousse de chocolate reservada. Com auxílio de uma espátula, alisar a superfície.
08. Levar para a geladeira até que fique firme. Reservar.
09. Cortar as carolinas ao meio e rechear com o restante da mousse de chocolate reservada.
10. Levar para a geladeira. Reservar.

ACABAMENTO
01. Aquecer o Chocolatier ChocoNut em banho-maria ou microondas até a consistência desejada.
02. Banhar as carolinas com parte do Chocolatier ChocoNut. Reservar.
03. Aquecer o Chocolatier ChocoBlanc em banho-maria ou microondas.
04. Com auxílio de um saco de confeitar com bico liso, decorar as carolinas fazendo riscos com o Chocolatier ChocoBlanc. Reservar.
05. Desenformar as tortas e espalhar o restante do Chocolatier ChocoNut sobre a superfície. Reservar.
06. Colocar as carolinas reservadas ao redor da torta.
07. Decorar com os arabescos de chocolate e as raspas de chocolate branco a gosto.

Dicas

- Para melhor homogeneização da gelatina com o creme, misturar primeiramente uma pequena parte do creme com a gelatina dissolvida e depois adicionar ao restante do creme.
- O Chocolatier ChocoNut não poderá ultrapassar a temperatura de 40°C, pois pode perder suas características e a aeração da mousse.

- Ao preparar o creme, a mistura de Chocolatier ChocoBlanc e suco de maracujá deverá estar totalmente fria antes de adicionar o chantilly, caso contrário irá talhar.

- Pode-se utilizar a mesma receita para montagem de monoporções.

Rendimento / Quebra

4 Unidades de 857 g

Validade

36 horas

- Forno
- Batedeira
- Fogão
- Geladeira
- Saco De Confeitar
- Espátula
- Colher
- Panela
- Balança
- Assadeiras Lisas
- Aros
- Tigela
- Bico Liso
- Microondas

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média):		**% VD (*)**
V. Energético (kcal)	310	16
V. Energético (kJ)	1293 kJ	15
Carboidratos (g)	36	12
Proteínas (g)	3.1	6
Fibra Alimentar (g)	1.1	4
Sódio (mg)	103	4
Açúcares (g)	19 g	**
Açúcares totais (g)	15	
Aç adicionados (g)	13	26
Gorduras totais (g)	17	26
Gorduras saturadas (g)	7.2	36
Gorduras trans (g)	0	0