Torta De Banana Caramelada

1462

Ingredientes

Creme

60ml	Água
12g	Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor
25ml	Conhaque
100g	Crocante Caramelo (Receita 000764)
750g	Banana Caramelada (Receita 001101)
1kg	Creme Chantilly

Montagem

400g	Pao De Lo F Branco Pronto (Receita 001233)
250g	Pao De Lo F Decoração (Receita 001468)

Acabamento

50g	Calda De Caramelo
300g	Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier

Modo de Fazer

CREME
01. Colocar o Chantilly em um recipiente.
02. Adicionar a banana caramelada, o conhaque e o Crocante Caramelo e misturar. Reservar.
03. Hidratar a gelatina com a água em outro recipiente.
04. Aquecer a gelatina hidratada em microondas ou em banho-maria até dissolver totalmente.
05. Adicionar a gelatina dissolvida sobre o creme reservado e misturar até homogeneizar.

MONTAGEM
01. Cortar o pão de ló branco em discos de espessuras iguais. Reservar.
02. Cortar o pão de ló decoração em tiras de 3 cm de largura. Reservar.
03. Forrar as laterais de aros de (18 cm diâmetro x 4 cm altura) com as tiras de pão de ló decoração, previamente untados com óleo e açúcar.
04. Colocar uma camada de pão de ló branco no fundo do aro e umedecer com calda.
05. Colocar o creme até metade do aro.
06. Colocar outro disco de pão de ló branco sobre o creme e umedecer com calda.
07. Completar o aro com creme.
08. Levar para a geladeira até que fique firme.

ACABAMENTO
01. Aquecer o Chocolatier ChocoBlanc em banho-maria ou microondas até a consistência desejada.
02. Espalhar o Chocolatier ChocoBlanc sobre as tortas e mesclar com a calda de caramelo.
03. Secar e desenformar as tortas.

Dicas

- Pode-se usar a mesma receita para montagem de mono porções.

Rendimento / Quebra

5 Unidades de 500 g

Validade

36 horas

Equipamentos

Forno
Batedeira
Geladeira
Espátula
Colher
Panela
Batedor Tipo Globo
Balança
Aros
Recipiente
Microondas
Faca De Serra

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	259	13
V. Energético (kJ)	1080 kJ	13
Carboidratos (g)	38	13
Proteínas (g)	2.5	5
Fibra Alimentar (g)	0.5	2
Sódio (mg)	106	4
Açúcares (g)	16 g	**
Açúcares totais (g)	13	
Aç adicionados (g)	8.5	17
Gorduras totais (g)	11	17
Gorduras saturadas (g)	7.0	35
Gorduras trans (g)	0	0