

# Chocolate Branco Com Manga

1465

## Ingredientes

### Mousse

|      |   |
|------|---|
| 60ml | Água  |
| 50g  | Mel   |
| 20g  | Manteiga                                      |
| 12g  | Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor            |
| 450g | Manga   |
| 20ml | Cachaça                                       |
| 1kg  | Creme Chantilly                               |
| 400g | Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier |

### Montagem

|      |  |
|------|--|
| 550g | Pao De Lo F Branco Pronto (Receita 001233) |
| 550g | Pao De Lo F Decoração (Receita 001468)     |

### Acabamento

|      |                                   |
|------|-----------------------------------|
| 220g | Manga                             |
| 200g | El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta |



## Modo de Fazer

## **MOUSSE**

01. Hidratar a gelatina em pó incolor e sem sabor com a água. Reservar por aproximadamente 5 minutos.
02. Cortar a manga em cubos pequenos. Reservar.
03. Colocar a manteiga em uma panela e levar ao fogo até derreter.
04. Adicionar os cubos de manga reservados e a cachaça e cozinhar em fogo baixo por aproximadamente 5 minutos.
05. Adicionar o mel e cozinhar por mais 2 minutos. Esfriar. Reservar.
06. Aquecer o Chocolatier ChocoBlanc em banho-maria ou microondas.
07. Adicionar o Chantilly ao Chocolatier ChocoBlanc em 3 etapas e misturar.
08. Adicionar os cubos de manga reservados e misturar. Reservar.
09. Dissolver a gelatina hidratada em banho-maria ou microondas.
10. Adicionar a gelatina dissolvida à mousse reservada e misturar até homogeneizar.

## **MONTAGEM**

01. Dividir o Pão de Ló Branco Pronto em discos aproximadamente 6 cm diâmetro x 5 mm espessura. Reservar.
02. Cortar o Pão de Ló Decoração em tiras de 2,5 cm de largura. Reservar.
03. Forrar as laterais dos aros (7 cm diâmetro x 5 cm altura) previamente untados com óleo e açúcar com as tiras de Pão de Ló Decoração .
04. Colocar uma camada de Pão de Ló Branco Pronto no fundo do aro e umedecer com calda para umedecer bolos a gosto.
05. Colocar a mousse reservada até a metade da altura do aro.
06. Colocar outro disco de Pão de Ló Branco e umedecer com a calda para umedecer bolos a gosto.
07. Completar o aro com o restante da mousse.
08. Levar para geladeira até que fique firme.

## **ACABAMENTO**

01. Aplicar uma fina camada de Geleia Pronta sobre cada monoporção.
02. Desenformar e decorar com a manga em cubos.

## **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.
- Pode-se utilizar a mesma receita para montagem de tortas.
- As monoporções podem ser congeladas sem o acabamento.

## **Rendimento / Quebra**

43 Unidades de 75 g

## **Validade Sugerida**

36 horas

## **Equipamentos**

|                  |
|------------------|
| Forno            |
| Batedeira        |
| Fogão            |
| Geladeira        |
| Colher           |
| Panela           |
| Balança          |
| Faca             |
| Aros             |
| Recipiente       |
| Tábua Para Corte |

### Tabela Nutricional

| Porção de 60g contém (em média): |        | % VD (*) |
|----------------------------------|--------|----------|
| V. Energético (kcal)             | 225    | 11       |
| V. Energético (kJ)               | 932 kJ | 11       |
| Carboidratos (g)                 | 33     | 11       |
| Proteínas (g)                    | 2.6    | 5        |
| Fibra Alimentar (g)              | 0      | 0        |
| Sódio (mg)                       | 103    | 4        |
| Açúcares (g)                     | 13 g   | **       |
| Açúcares totais (g)              | 10     |          |
| Aç adicionados (g)               | 9.3    | 19       |
| Gorduras totais (g)              | 9.4    | 14       |
| Gorduras saturadas (g)           | 6.0    | 30       |
| Gorduras trans (g)               | 0      | 0        |