

# Chocolate Branco Com Manga

1465

## Ingredientes

### Acabamento

220g Manga

200g El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta

### Montagem

550g Pao De Lo F Branco Pronto (Receita 001233)

550g Pao De Lo F Decoração (Receita 001468)

### 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



## 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 Choclatier ChocoBlanc em banho-maria ou microondas.
07. Adicionar o Chantilly ao Choclatier 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**

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)	223	11
V. Energético (kJ)	932 kJ	11
Carboidratos (g)	33	11
Proteínas (g)	2.6	5
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	102	4
Açúcares (g)	13 g	**
Açúcares totais (g)	10	
Aç adicionados (g)	9.3	19
Gorduras totais (g)	9.2	14
Gorduras saturadas (g)	5.6	28
Gorduras trans (g)	0	0