

# Chocolate Branco Com Nozes

1475

## Ingredientes

### Acabamento

100g Nozes

1kg Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier

### Montagem

600g Pao De Lo F Com Nozes Pronto (Receita 001467)

### Mousse

60ml Água

20ml Rum

150g Nozes

12g Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor

1kg Creme Chantilly

400g Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier



## Modo de Fazer

### MOUSSE

01. Triturar as nozes. Reservar.
02. Hidratar a gelatina em pó incolor e sem sabor com a água. Reservar por aproximadamente 5 minutos.
03. Aquecer o Chocoblanc ChocoBlanc em banho-maria ou microondas.
04. Adicionar o Chantilly ao Chocoblanc em 3 etapas e misturar.
05. Adicionar as nozes trituradas reservadas e o rum e misturar. Reservar.
06. Dissolver a gelatina hidratada em banho-maria ou microondas.
07. Adicionar a gelatina dissolvida à mousse reservada e misturar até homogeneizar.

### MONTAGEM

01. Dividir o Pão de Ló com Nozes Pronto em discos de aproximadamente 4 cm diâmetro x 5 mm espessura e em discos de 5 cm de diâmetro x 5 mm espessura.
02. Colocar a mousse reservada até metade da altura das formas para luna (6 cm diâmetro x 3,5 cm altura) previamente untadas com óleo e açúcar.
03. Colocar um disco de Pão de Ló com Nozes Pronto de 4 cm de diâmetro e completar a forma com o restante da mousse reservada.
04. Colocar o disco de Pão de Ló com Nozes Pronto de 5 cm de diâmetro sobre a mousse.
05. Levar ao freezer para congelar.

### ACABAMENTO

01. Triturar as nozes. Reservar.
02. Aquecer o Chocoblanc ChocoBlanc em banho-maria ou microondas até a consistência desejada.
03. Adicionar as nozes trituradas reservadas e misturar. Reservar.
04. Desenformar e aplicar a cobertura.
05. Decorar com arabesco de chocolate e nozes a gosto.

## Dicas

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

## Rendimento / Quebra

65 Unidades de 43 g

## Validade

36 horas

## Equipamentos

Forno

---

Batedeira

---

Fogão

---

Geladeira

---

Colher

---

Panela

---

Balança

---

Faca

---

Recipiente

---

Forma Para Luna

---

## Tabela Nutricional

**Porção de 60g contém (em média): % VD (\*)**

|                        |         |    |
|------------------------|---------|----|
| V. Energético (kcal)   | 347     | 17 |
| V. Energético (kJ)     | 1455 kJ | 17 |
| Carboidratos (g)       | 36      | 12 |
| Proteínas (g)          | 4.1     | 8  |
| Fibra Alimentar (g)    | 0.7     | 3  |
| Sódio (mg)             | 104     | 4  |
| Açúcares (g)           | 19 g    | ** |
| Açúcares totais (g)    | 17      |    |
| Aç adicionados (g)     | 14      | 28 |
| Gorduras totais (g)    | 21      | 32 |
| Gorduras saturadas (g) | 7.5     | 38 |
| Gorduras trans (g)     | 0       | 0  |