

Chocolate Branco Com Nozes

1475

Ingredientes

Mousse

60ml Água

20ml Rum

150g Nozes

12g Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor

1kg Creme Chantilly

400g Chocobranc Chocolatier Chocobranc Chocolatier

Montagem

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

Acabamento

100g Nozes

1kg Chocobranc Chocolatier Chocobranc 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 Chocolatier ChocoBlanc em banho-maria ou microondas.
04. Adicionar o Chantilly ao Chocolatier 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 Chocolatier 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 Sugerida

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)	354	18
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)	22	34
Gorduras saturadas (g)	9.4	47
Gorduras trans (g)	0	0