

Ingredientes

Recheio Caramelo de Laranja

300g	Açúcar Refinado
60g	Glucose
200g	Crema De Leite
100ml	Suco De Laranja
30g	Manteiga Sem Sal

Preparo Brownie

1kg	Sc Brownie Sc Brownie
160g	Macadâmia
140g	Óleo
360g	Ovos

Placa Folhada

500g	Massa Folhada Pronta (Receita 001915)
------	---------------------------------------

Mousse

12g	Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor
1kg	Crema Chantilly
400g	Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier
60ml	Água

Montagem

300g	Chocolate Meio Amargo
------	-----------------------

Chocolate para pulverizar

100g	Chocolate Branco
100g	Manteiga De Cacau



Modo de Fazer

RECHEIO CARAMELO DE LARANJA

01. Colocar o creme de leite, a glicose e a manteiga sem sal em uma panela e misturar até homogeneizar.
02. Levar ao fogo até obter fervura. Reservar.
03. Colocar o açúcar refinado e o suco de laranja peneirado em outra panela e misturar até homogeneizar.
04. Levar ao fogo até obter a coloração caramelo.
05. Adicionar a mistura de creme de leite reservada ainda quente e cozinhar até atingir 118°C.
06. Esfriar.
07. Adicionar o licor e as raspas de laranja (a gosto).
08. Reservar.

PREPARO BROWNIE

01. Triturar as macadâmias grosseiramente. Reservar.
02. Colocar o Zeelandia Brownie na batedeira.
03. Adicionar o óleo e os ovos e bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos. Utilizar batedor tipo raquete.
04. Adicionar a macadâmia reservada e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 30 segundos ou até homogeneizar.
05. Colocar em uma assadeira (40 x 60 x 4 cm) previamente untada e forrada com papel manteiga.
06. Fornear a 200°C por aproximadamente 14 minutos em forno lastro.
07. Esfriar e cortar em 3 partes de 17 x 30 cm. Reservar.

PLACA FOLHADA

01. Com auxílio de uma bilha, abrir a Massa Folhada Pronta até obter uma espessura fina (2 a 3 mm).
02. Colocar em uma assadeira (40 x 60 x 4 cm) e com auxílio de um garfo, perfurar a massa.
03. Descansar por 30 minutos.
04. Fornear a 190°C por aproximadamente 20 minutos ou até secar em forno lastro.
05. Esfriar e cortar em 3 partes de 17 x 30 cm. Reservar.

MOUSSE

01. Aquecer o Choclatier ChocoBlanc em banho-maria ou microondas até atingir 40°C.
02. Misturar o Chantilly ao Choclatier ChocoBlanc em 3 etapas. Reservar.
03. Hidratar a gelatina em pó incolor e sem sabor com a água.
04. Dissolver a gelatina hidratada em banho-maria ou microondas.
05. Adicionar a gelatina dissolvida sobre o creme reservado e misturar até homogeneizar.

MONTAGEM

01. Derreter o chocolate meio amargo conforme instruções do fabricante.
02. Espalhar uma fina camada de chocolate sobre os brownies. Secar.
03. Colocar em moldes retangulares (17 x 30 x 4 cm) previamente untados com óleo e açúcar.
04. Colocar o brownie no fundo do molde com a parte do chocolate virada para baixo.
05. Espalhar uma fina camada do recheio caramelo de laranja sobre o brownie.
06. Colocar sobre o caramelo de laranja uma placa folhada e fazer leve pressão.
07. Completar o molde com a mousse e alisar a superfície.
08. Passar o pente de decoração sobre a mousse para decorar.
09. Levar ao freezer para congelar.

CHOCOLATE PARA PULVERIZAR

01. Aquecer a manteiga de cacau em banho-maria ou microondas. Reservar.
02. Aquecer o chocolate branco em banho-maria ou microondas.
03. Adicionar a manteiga de cacau reservada ao chocolate branco, misturar até homogeneizar e atingir a temperatura de 35°C.
04. Peneirar e colocar em pistola de pulverização.

DECORAÇÃO

01. Desenformar as peças e pulverizar com o chocolate.
02. Acertar as laterais e cortar em fatias de 4 x 10 cm.
03. Decorar a gosto.
04. Manter sob refrigeração.

Dicas

- A macadâmia pode ser substituída por castanha do Pará, avelã, nozes e etc.
- Adicionar a gelatina morna ao creme para não cristalizar.
- Pode-se decorar a superfície da fatia com macadâmias passadas no caramelo ou com arabescos de chocolate.

Rendimento / Quebra

36 Unidades de 100 g

Validade Sugerida

36 horas

Equipamentos

Forno
Batedeira
Fogão
Peneira
Bilha
Freezer
Panela
Batedor Tipo Raquete
Batedor De Arame
Garfo
Faca
Recipiente
Assadeiras
Termômetro
Pistola Para Pulverização
Pente De Decoração
Molde Retangular

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	335	17
V. Energético (kJ)	1397 kJ	17
Carboidratos (g)	38	13
Proteínas (g)	3.2	6
Fibra Alimentar (g)	1.1	4
Sódio (mg)	114	5
Açúcares (g)	14 g	**
Açúcares totais (g)	16	
Aç adicionados (g)	16	32
Gorduras totais (g)	19	29
Gorduras saturadas (g)	9.1	46
Gorduras trans (g)	0	0