

1612

## Ingredientes

### Recheio Caramelo de Laranja

300g	Açúcar Refinado
60g	Glucose
200g	Creme 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	Creme 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 glucose 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 Zealandia 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 Chocolatier ChocoBlanc em banho-maria ou microondas até atingir 40°C.
02. Misturar o Chantilly ao Chocolatier 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 adiconados (g)	16	32
Gorduras totais (g)	19	29
Gorduras saturadas (g)	9.1	46
Gorduras trans (g)	0	0