

# Torta Mesclada

1629

---

## Ingredientes

### Recheio de Morango

300g Creme Chantilly

---

150g Recheio Morango Recheio Morango

---

### Mousse

60ml Água

---

12g Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor

---

1kg Creme Chantilly

---

400g Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier

---

### Montagem

400g P De Lo Dark F Pronto (Receita 001232)

---

### Acabamento

50g Raspas De Chocolate

---

50g Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier

---

600g Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier

---



## Modo de Fazer

## **RECHEIO DE MORANGO**

01. Colocar o Zeelandia Recheio de Morango e o Chantilly em um recipiente e misturar.
02. Reservar.

## **MOUSSE**

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

## **MONTAGEM**

01. Dividir o Pão de Ló Dark Pronto em discos de aproximadamente 15 cm diâmetro x 1 cm espessura.
02. Colocar um disco de Pão de Ló Dark Pronto no fundo do aro (18 cm diâmetro x 4 cm altura) previamente untado com óleo e açúcar.
03. Umedecer o disco de Pão de Ló Dark Pronto com a calda para umedecer bolos a gosto.
04. Espalhar aproximadamente 100 g do recheio de morango reservado sobre a superfície do pão de ló de maneira que fique em formato de meia esfera (Figura 1).
05. Colocar outro disco de Pão de Ló Dark Pronto sobre o recheio de morango, moldar para adquirir o formato de meia esfera.
06. Umedecer o disco de Pão de Ló Dark Pronto com a calda para umedecer bolos a gosto.
07. Com auxílio de um saco de confeitar com bico liso, completar a altura do aro com a mousse reservada (Figura 3).
08. Com auxílio de uma espátula, nivelar e alisar a superfície da torta (Figura 4).
09. Levar para a geladeira até que fique firme.

## **ACABAMENTO**

01. Aquecer o Chocolatier ChocoBlanc e o Chocolatier ChocoNut separadamente em banho-maria ou microondas até a consistência desejada.
02. Desenformar as tortas e cobrir totalmente com o Chocolatier ChocoBlanc.
03. Cobrir a superfície da torta com o Chocolatier ChocoBlanc e o Chocolatier ChocoNut. Com auxílio de uma espátula, mesclar os chocolates.
04. Aplicar as raspas de chocolate na parte inferior da torta.

## **Dicas**

- Adicionar a gelatina morna na mousse para não cristalizar.
- Para melhor homogeneização da gelatina com a mousse, misturar primeiramente uma pequena parte da mousse com a gelatina dissolvida, e depois adicionar ao restante da mousse.
- O Chocolatier ChocoBlanc não poderá ultrapassar a temperatura de 40°C, pois pode perder suas características e a aeração da mousse.
- Pode-se utilizar a mesma receita para montagem de monoporções.
- Pode-se decorar a torta com arabescos de chocolate.

## **Rendimento / Quebra**

4 Unidades de 660 g

## **Validade**

36 horas

## **Equipamentos**

Batedeira

---

Fogão

---

Geladeira

---

Saco De Confeitar

---

Freezer

---

Espátula

---

Colher

---

Balança

---

Faca

---

Aros

---

Tigela

---

Bico Liso

---

Grelha

---

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	318	16
V. Energético (kJ)	1333 kJ	16
Carboidratos (g)	40	13
Proteínas (g)	2.8	6
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	126	5
Açúcares (g)	18 g	**
Açúcares totais (g)	16	
Aç adicionados (g)	13	26
Gorduras totais (g)	17	26
Gorduras saturadas (g)	8.5	43
Gorduras trans (g)	0	0