

1637

Ingredientes

Preparo Base Para Torta Doce

600g Base Para Torta Doce Pronta (Receita 001829)

Macadâmia Caramelizada

75ml Água

75g Açúcar Refinado

100g Macadâmia

Mousse

60ml Água

12g Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor

1kg Creme Chantilly

400g Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier

Montagem

150g P De Lo Dark F Pronto (Receita 001232)

Chocolate para pulverizar

100g Chocolate Branco

100g Manteiga De Cacau

Acabamento

300g Morango

100g El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta



Modo de Fazer

PREPARO BASE PARA TORTA DOCE

01. Com auxílio de uma bilha, abrir a massa de Base Para Torta Doce Pronta até obter uma espessura de 3 a 4 mm.
02. Forrar com a massa as formas de torta (18 cm diâmetro x 2 cm altura).
03. Fornear a 190°C por aproximadamente 15 a 20 minutos em forno lastro.
04. Esfriar. Reservar.

MACADÂMIA CARAMELIZADA

01. Colocar o açúcar refinado e a água em uma panela e levar ao fogo até obter um caramelo claro. Retirar do fogo.
02. Adicionar as macadâmias e misturar.
03. Retornar ao fogo até o açúcar caramelizar novamente.
04. Espalhar sobre uma superfície uniforme untada com margarina ou óleo.
05. Esfriar.
06. Triturar grosseiramente. Reservar.

MOUSSE

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

MONTAGEM

01. Colocar uma fina camada de mousse sobre a massa de base de torta reservada.
02. Espalhar a macadâmia caramelizada triturada reservada sobre a mousse.
03. Dividir o Pão de Ló Dark Pronto em discos de aproximadamente 15 cm diâmetro x 5 mm espessura.
04. Colocar um disco de Pão de Ló Dark sobre a macadâmia caramelizada.
05. Completar a forma com a mousse. Com auxílio de uma espátula, nivelar a altura da torta.
06. Com auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar o restante da mousse na superfície, somente ao redor da torta. Não aplicar a mousse no centro da torta.
07. 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 e misturar até homogeneizar.
04. Peneirar e colocar em pistola de pulverização.

ACABAMENTO

01. Com auxílio da pistola, pulverizar as peças com o chocolate.
02. Aplicar a EL-Geleia Pronta nos morangos.
03. Decorar o centro da torta com os morangos.

Dicas

Para se preparar uma massa com boa cavidade na base, aconselha-se a forrar a massa com papel manteiga e preencher o espaço com grãos (ex: feijão, soja, etc) antes de assar. Fornear a 190°C por aproximadamente 20 a 25 minutos em forno lastro. Retirar os grãos e o papel manteiga e fornear novamente a 190°C por mais 15 minutos.

- Para melhor homogeneização da gelatina com o creme, misturar primeiramente uma pequena parte do creme com a gelatina dissolvida e depois adicionar ao restante do creme.
- O Choclatier ChocoBlanc não poderá ultrapassar a temperatura de 40°C, pois pode perder suas características e a aeração da mousse.

- A mistura de manteiga de cacau com chocolate branco deve estar completamente derretida ao ser colocada na pistola de pulverização.

- Os morangos podem ser substituídos por outras frutas vermelhas (framboesa, cereja, etc).

Rendimento / Quebra

4 Unidades de 650 g

Validade

36 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Fogão

Geladeira

Peneira

Bilha

Saco De Confeitar

Freezer

Espátula

Colher

Panela

Batedor Tipo Raquete

Balança

Assadeiras Lisas

Recipiente

Forma De Torta

Bico Liso

Microondas

Papel Manteiga

Pistola Para Pulverização

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	300	15
V. Energético (kJ)	1258 kJ	15
Carboidratos (g)	34	11
Proteínas (g)	2.6	5
Fibra Alimentar (g)	0.7	3
Sódio (mg)	87	4
Açúcares (g)	10 g	**
Açúcares totais (g)	9.8	
Aç adicionados (g)	8.9	18
Gorduras totais (g)	16	25
Gorduras saturadas (g)	8.3	42
Gorduras trans (g)	0.5	25