

1637

---

## Ingredientes

### Acabamento

300g Morango

---

100g El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta

---

### Montagem

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

---

### Mousse

60ml Água

---

12g Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor

---

1kg Creme Chantilly

---

400g Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier

---



## 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 CARMELIZADA**

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 Chocolatier ChocoBlanc em banho-maria ou microondas.
03. Adicionar o Chantilly ao Chocolatier 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 Chocolatier 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