Verrine Banoffe



2126

Ingredientes

Creme de Banana

200g	Doce De Leite
500g	Banana Nanica Picada
200g	Creme De Leite Fresco
100g	Calda De Caramelo

Farofa

15g	Glaçúcar
100g	Biscoito Maizena
50g	Manteiga Sem Sal Derretida

Mousse de chocolate e Montagem

30ml	Água
75ml	Rum
6g	Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor
750g	Creme Chantilly
750g	Chocomilk Chocolatier Chocomilk Chocolatier



Modo de Fazer

CREME DE BANANA

- 01. Colocar o creme de leite fresco em uma panela e levar ao fogo até obter fervura. Reservar.
- 02. Colocar o calda de caramelo e o doce de leite em uma panela, levar ao fogo e misturar até homogeneizar. Deixar obter fervura.
- 03. Adicionar o creme de leite fresco reservado e misturar até homogeneizar. Deixar obter fervura.
- 04. Adicionar a banana picada e cozinhar por 1 minuto (não deixar ferver para não talhar o creme). Reservar.

FAROFA

- 01. Colocar o biscoito maisena e o glaçúcar em um multiprocessador e triturar até homogeneizar.
- 02. Adicionar a manteiga derretida e misturar até homogeneizar.
- 03. Colocar em uma assadeira lisa e espalhar.
- 04. Fornear a 170 °C por aproximadamente 5 minutos em forno lastro.
- 05. Reservar.

DICA

- Outro forneamento:
- * Forno Turbo: 130°C por aproximadamente 5 minutos.

MOUSSE DE CHOCOLATE E MONTAGEM

- 01. Colocar aproximadamente 30 g de creme de banana reservado no fundo de cada copo. Reservar
- 02. Hidratar a gelatina em pó incolor e sem sabor com a água. Reservar por aproximadamente 5 minutos.
- 03. Aquecer o Chocolatier ChocoMilk em banho-maria ou microondas até obter a consistência desejada.
- 04. Adicionar o Chantilly ao ChocoMilk em 3 etapas e misturar.
- 05. Dissolver a gelatina hidratada reservada em banho-maria ou microondas.
- 06. Adicionar a delatina dissolvida à mousse reservada e misturar até homogeneizar.
- 07. Adicionar o Rum e misturar até homogeneizar.
- 08. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, colocar sobre o creme de banana aproximadamente 50 g de mousse ou até atingir o meio do copo.
- 09. Levar a geladeira por aproximadamente 4 horas ou até ficar firme.
- 10. Espalhar a farofa reservada sobre a mousse.
- 11. Decorar a gosto com arabesco de chocolate e sponge cake.

Dicas

Rendimento / Quebra

30 Unidades de 85 g

Validade

72 horas

Equipamentos

Forno
Fogão
Geladeira
Saco De Confeitar
Colher
Panela
Balança
Assadeiras Lisas
Recipiente
Multiprocessador
Bico Liso
Microondas
Copo Para Mousse 150 MI

Tabela Nutricional

Porção de 120g contém (e	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	516	26
V. Energético (kJ)	2150 kJ	26
Carboidratos (g)	65	22
Proteínas (g)	3.0	6
Fibra Alimentar (g)	1.4	6
Sódio (mg)	156	7
Açúcares (g)	28 g	**
Açúcares totais (g)	22	
Aç adicionados (g)	16	32
Gorduras totais (g)	27	42
Gorduras saturadas (g)	15	75
Gorduras trans (g)	0.3	15