

2126

Ingredientes



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 fornecimento:

* 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 gelatina 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

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 (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	516	26
V. Energético (kJ)	2150 kJ	26
Carboidratos (g)	65	22
Proteínas (g)	3.0	6
Fibra Alimentar (g)	1.5	6
Sódio (mg)	155	6
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