

# 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 gláçúcar 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**

## **Rendimento / Quebra**

30 Unidades de 85 g

## **Validade Sugerida**

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)	1.4	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