

Fatias De Brownie Crocante Com Café

2192

Ingredientes

Nozes Caramelizada

85.0	g	Açúcar Refinado
120.0	g	Nozes Trituradas
85.0	ml	Água

Preparo

540.0	g	Ovos
210.0	g	Óleo De Milho
1.5	kg	Brownie

Mousse

500.0	g	Chanty Creme Chantilly Pronto (Receita
250.0	g	Choconut Chocolatier
30.0	g	Café Solúvel
12.0	g	Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor
80.0	ml	Água



Modo de Fazer

NOZES CARMELIZADA

01. Colocar o açúcar refinado e a água na panela e levar ao fogo até obter um caramelo claro. Retirar do fogo.
02. Adicionar as nozes trituradas e mexer até ficar esbranquiçado.
03. Retornar ao fogo e mexer até o açúcar caramelizar.
04. Espalhar sobre uma superfície uniforme untada com margarina ou óleo. Esfriar. Reservar.

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Brownie e o óleo de milho na batedeira.
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto. Utilizar batedor tipo raquete.
03. Adicionar os ovos e bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
04. Adicionar parte das nozes caramelizadas (120 g) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto.
05. Colocar a massa em forma retangular / tipo tabuleiro (44 x 32 x 4,5 cm) previamente untada.
06. Fornear a 180°C por aproximadamente 30 minutos em forno lastro sobre uma assadeira de pão francês.
07. Esfriar. Desenformar.

DICA

- Outro forneamento:

* Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 25 minutos.

MOUSSE

01. Hidratar a gelatina em pó incolor e sem sabor com parte da água (60 ml). Reservar por aproximadamente 5 minutos.
02. Dissolver o café solúvel com o restante da água (20ml).

Reservar.

03. Aquecer o Chocolatier ChocoNut em banho-maria ou microondas.

04. Adicionar o Chanty Creme Chantilly Pronto ao Chocolatier ChocoNut em 3 etapas e misturar. Reservar.

05. Dissolver a gelatina hidratada reservada em banho-maria ou microondas.

06. Adicionar a gelatina e o café solúvel dissolvido à mousse reservada e misturar até homogeneizar.

07. Espalhar a mousse sobre o brownie reservado.

08. Levar ao freezer por aproximadamente 30 minutos ou até ficar firme.

09. Cortar em fatias 6 x 6 cm e decorar a gosto com o restante das nozes caramelizadas reservadas.

Dicas

Rendimento/Quebra

35 Unidades de 82 g

Validade

96 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Fogão

Freezer

Espátula

Colher

Panela

Batedor Tipo Raquete

Balança

Assadeira Pão Francês

Faca

Recipiente

Microondas

Forma Retangular

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):

%VD*

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média): **%VD***

V. Energético (kcal)	172 kcal	9
V. Energético (kJ)	722 kJ	9
Carboidratos (g)	20 g	7
Açúcares (g)	13 g	**
Proteínas (g)	2.4 g	3
Gord. Totais (g)	9.5 g	17
Gord. Saturadas (g)	3.1 g	14
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	1.0 g	4
Sódio (mg)	37 mg	2