

Fatias De Brownie Crocante Com Café

2192

Ingredientes

Nozes Caramelizada

85ml Água

85g Açúcar Refinado

120g Nozes Trituradas

Preparo

540g Ovos

210g Óleo De Milho

1.5kg Sc Brownie Sc Brownie

Mousse

80ml Água

3g Café Solúvel

12g Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor

500g Creme Chantilly

250g Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier



Modo de Fazer

NOZES CARAMELIZADA

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 Chantilly 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

Porção de 40g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	191	10
V. Energético (kJ)	799 kJ	10
Carboidratos (g)	23	8
Proteínas (g)	2.4	5
Fibra Alimentar (g)	1.0	4
Sódio (mg)	47	2
Açúcares (g)	13 g	**
Açúcares totais (g)	13	
Aç adicionados (g)	13	26
Gorduras totais (g)	10	15
Gorduras saturadas (g)	3.8	19
Gorduras trans (g)	0	0