
TORTA
BANOFFEE
Confeitaria

# *Banoffee*



**Para**: 10 pessoas
**Duração**: 1 h 30 (+ 2 horas)
**Dificuldade:** Fácil



**Ingredientes**:

- **Massa de biscoitos (Passos 2 a 9):**
- 200 g de biscoitos Maizena triturado
- 30 g de paçoca esfarelada
- 50 g de manteiga derretida

- **Recheio (etapas 10 a 15):**
- 3 a 4 bananas
- 15 g de manteiga

- **Molho de caramelo (receita escrita) (etapas 16 a 23):**
- 500 g de leite condensado

- **ou molho de caramelo (outra receita):**
- 20 g de manteiga
- 50 g de açúcar mascavo
- 50 g de rum castanho
- 300 g de creme de leite com 35% de gordura (ou nata)
- 2 g de gelatina em pó
- 12 g de água para hidratar

- **Chantilly (etapas 24 a 29):**
- 400 g de creme de leite com 35% de gordura (ou nata)
- 100 g de açúcar de confeiteiro

- **Acabamento (etapa 30):**
- 50 g de raspas de chocolate escuro

- **Material usado:**
- Taças em aço inoxidável
- Espátula Borracha Elveo (R260°C)
- Aro em Círculo inoxidável
- Assadeira perfurada de silicone Silichef®
- Spray Desmoldante
- Alisador rígido

Pão d'Avó Padaria

- Frigideira antiaderente, indução
- Fuet Pro
- Mini espátula angulada em L
- Batedeira Kitchenaid K45
- Espátula em aço inoxidável angulada em L

## *Fases técnicas do Banoffee:*



1

Para fazer esta receita de Banoffee, comece preparando todos os ingredientes.



2

**Cookie Crumble:** Coloque os biscoitos de maizena em uma tigela e esmague-os com um rolo. Eles devem ser esmagados relativamente finos.



3

Adicione a paçoca esfarelada na tigela ...



4

... misture muito bem ...

Pão d'Avó
Padaria



5

... e a manteiga derretida, ainda quente.



6

Misture bem com uma espátula tipo maryse, para que toda a preparação fique bem impregnada de manteiga.



7

Despeje este pedaço de biscoito obtido em um aro em círculo de Ø 20 cm previamente colocado em uma folha de papel vegetal e uma assadeira perfurada de silicone Silichef®. Este círculo foi lubrificado com um spray desengordurante (ou um pouco de óleo).



8

Aperte bem a massa na parte inferior do aro, para que ela seja bem compactada. Para isso, use um alisador que permita fazer pressão suficiente.



9

Obterá esse resultado.



10

**Recheio:** Coloque a manteiga em uma frigideira antiaderente e corte as bananas em rodelas regulares com cerca de meio centímetro.



11

Cozinhe as bananas por 1 minuto de cada lado (não mais para não ficarem cozidas demais). Esta etapa é necessária apenas se as bananas estiverem um pouco verdes. Se as bananas estiverem maduras, vá diretamente para a etapa 13. Preferencialmente usar bananas como aqui, um pouco firmes, e cozê-las, em vez de incorporá-las ao bolo completamente cruas.



12

Cozinhe o outro lado da banana e retire do fogão.



13

Arrume as fatias de banana, sobrepondo-as ao redor do círculo de aço inoxidável, colocando-as diretamente na massa. É importante organizá-las corretamente, pois elas estarão visíveis quando acabar o bolo.



14

Coloque o restante das bananas no centro do bolo. Eles podem ser colocados a granel, porque essa parte não será visível, o importante é cobrir toda a superfície do esfarelamento ...



15

... assim.



16

**Caramelo:** despeje o leite condensado em uma panela e aqueça em fogo moderado (potência 6 em uma escala de 12) ...



17

... enquanto mistura constantemente com o fuet. Após alguns minutos, o leite concentrado se torna um pouco mais bege e mais escuro.



18

É essencial mexer regularmente, para evitar que o leite condensado se caramelize e agarre no fundo da panela.



19

Pouco a pouco o caramelo se forma e o leite condensado torna-se cada vez mais espesso.



20

O caramelo deve ser relativamente claro e flexível, como aqui. A temperatura ideal para cozinhar está entre 95 e 100 ° C (não mais). Cuidado para não deixar um caramelo muito espesso e muito escuro, porque, se esfriar, a textura fica muito dura e, portanto, difícil de cortar.



21

Quando o caramelo estiver pronto, despeje em cima das rodelas de banana ...



22

... e espalhe-o com uma pequena espátula dobrada até as bordas do círculo de aço inoxidável, sem que o caramelo toque o aro.



23

Deixe esfriar até a temperatura ambiente.



24

**Chantilly:** Despeje o creme de leite com 35% de gordura na tigela da batedeira ...




25

... comece a montar o chantilly adicionando açúcar confeiteiro desde o início.




26

Depois de alguns minutos, o chantilly está pronto.



27

Despeje este chantilly sobre o caramelo (leite condensado) resfriado (em temperatura ambiente). É importante que o caramelo seja resfriado, para que o chantilly não derreta em contato com o caramelo quente.



28

Alise a superfície do Banoffee com uma espátula grande de metal dobrado, indo de dentro para fora.



29

Termine a suavização para ter uma superfície perfeitamente uniforme.



30

Polvilhe lascas de chocolate escuro no bolo ...



31

... assim. Coloque a Torta Banoffee na geladeira por pelo menos 2 horas.



32

Após 2 horas, remova o bolo da geladeira e desenforme-o deslizando o círculo de aço inoxidável para cima (passe a lâmina de uma faca entre o bolo e o círculo, se necessário).



33

Nosso Banoffee está pronto.

Pão d'Avó
Padaria

***Informação para Colaboradores***

# *Padaria Pão d'Avó*