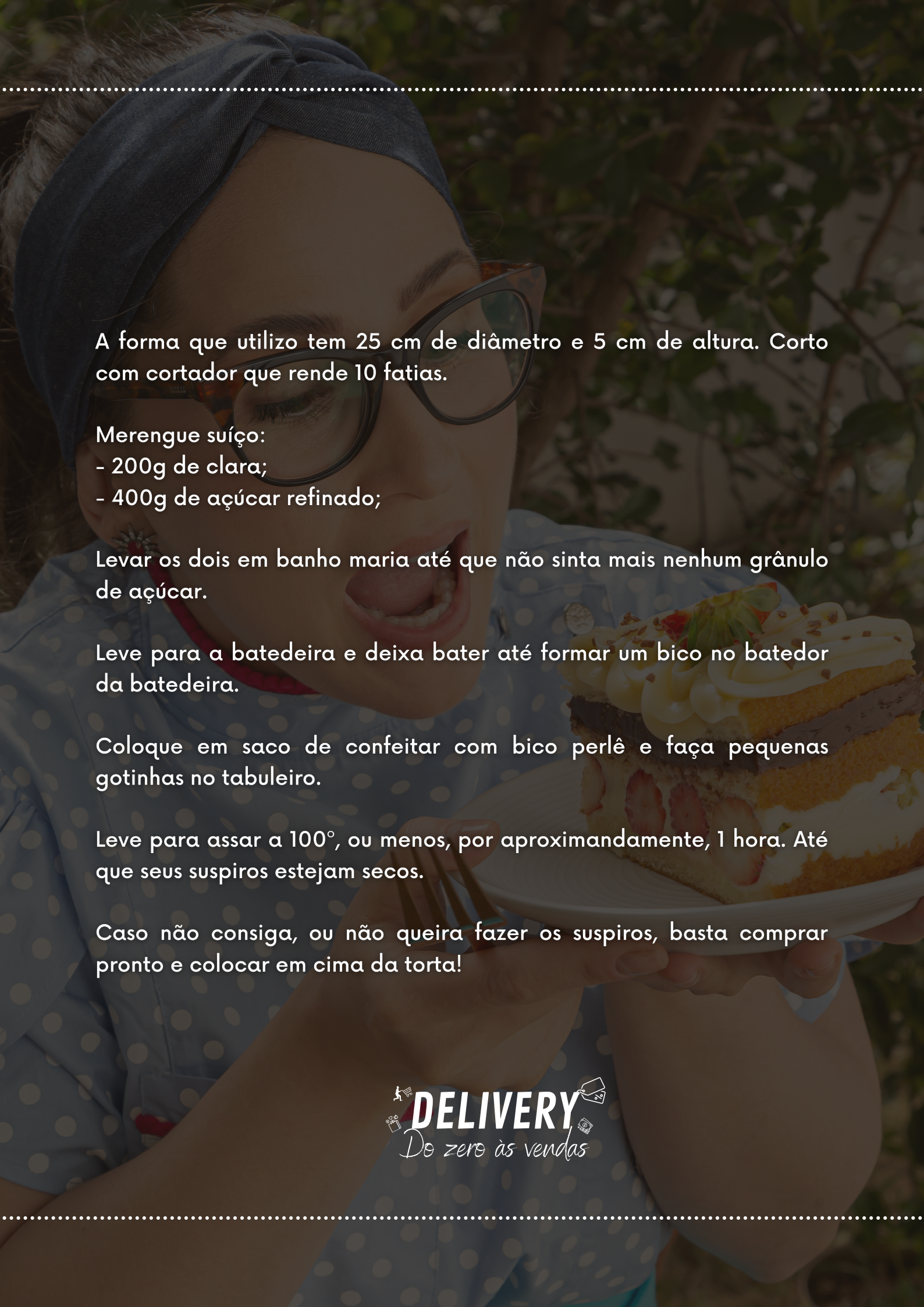
Morangoffe



por @_caramelu

DELIVERY
Do zero às vendas



A forma que utilizo tem 25 cm de diâmetro e 5 cm de altura. Corto com cortador que rende 10 fatias.

Merengue suíço:
- 200g de clara;
- 400g de açúcar refinado;

Levar os dois em banho maria até que não sinta mais nenhum grânulo de açúcar.

Leve para a batedeira e deixa bater até formar um bico no batedor da batedeira.

Coloque em saco de confeitar com bico perlê e faça pequenas gotinhas no tabuleiro.

Leve para assar a 100°, ou menos, por aproximandamente, 1 hora. Até que seus suspiros estejam secos.

Caso não consiga, ou não queira fazer os suspiros, basta comprar pronto e colocar em cima da torta!

DELIVERY
Do zero às vendas



MASSA BISCOITO

- 300g de bicoito oreo ou negresco sem recheio, triturado.
- 150g de manteiga ou margarina derretida.

Misturar tudo e forrar o fundo e uns 2 ded da lateral da forma (forma de fundo removível).
Levo para o forno por 180° por 10 minutos, mas isso é opcional. Você pode usar a massinha sem assar também. Basta levar para o congelador por uns 15 minutos para firmar.

DELIVERY
Do zero às vendas



BRIGADEIRO BRANCO

- 01 caixa de leite condensado;
- 02 caixas de creme de leite;
- 50g de leite em pó.

Use ele frio!!!
Coloque todo esse brigadeiro em cima da massa de biscoito.

DELIVERY
Do zero às vendas



- 200g de Chantilly Amélia Supreme;
- 35g de Leite em Pó.

Levar para bater na batedeira até ficar bem firme (vai dar um buraco no meio com o chantilly todo na laterais da batedeira).
Picar, cerca de, 500g de morango (duas caixas) e misturar com delicadeza esse chantilly.

Colocar em cima do Brigadeiro e levar para congelar por 1h.
Após 1h de congelador, quando o chantilly estiver firme, desenforme e embale.

Deixe para colocar os suspiros quando for entregar ao cliente, pois ele vai murchar se colocar antes.

DELIVERY
Do zero às vendas


DELIVERY
Do zero às vendas