Torta Holandesa



Base:

160g de Biscoito Maria
ou Maizena
80g de Manteiga sem
Sal

Recheio

100g de Manteiga sem sal
25g de Açúcar refinado
395g de Leite condensado
100g de Cream cheese
200g de Chocolate Branco
300g de Creme de Leite fresco 35% gordura

Ganache

200 g de chocolate meio amargo
200g de creme de leite fresco 35% gordura
10g de manteiga

Bolacha Calypso para Decoração

Rendimento:

2 Formas Aro 17cm ou 1 Forma Aro 25cm

Flakes ACADEMY

Base:

Derreta o chocolate e reserve para ele esfriar (vamos usá-lo em temperatura ambiente, não pode estar quente)..

Triture a bolacha no liquidificador, depois de triturada acrescente a manteiga derretida. Misture bem até ficar homogêneo. Forre na forma com uma fina camada e leve ao freezer para firmar por cerca de 15 minutos.

Recheio:

Bata a manteiga em ponto de pomada (não pode ser gelada) na batedeira em velocidade média por volta de 5 minutos até ficar branquinha, adicione o açúcar e bata por mais 5 minutos.

Adicione o Cream cheese e o leite condensado e bata novamente. Acrescente o chocolate nobre derretido (espere esfriar para adicionar na receita, se colocar quente pode dar choque térmico e talhar) e por último adicione o creme de leite batido em ponto de chantilly, outra coisa que se estiver muito firme pode fazer talhar seu recheio.

Ganache:

Aqueça o Creme de leite e adicione sobre o chocolate, misture bem com uma espátula e finalize com a manteiga, mexendo vigorosamente até ficar brilhante e homogênea.

Montagem:

Coloque uma camada do recheio com cerca de 1cm em cima da forma com a base de biscoito. Adicione nas laterais a Bolacha Calypso e depois preencha com o recheio até 1 cm abaixo da borda das Bolachas. Leve ao freezer por uns 30 minutos e depois preencha com o Ganache. Finalize com Chocolate Branco.

Validade: 3 dias em geladeira ou até 15 dias em freezer (não endurece, fica com textura de sorvete).

Sobre substituições: Não indicado usar creme de leite com menos de 35% de gordura.
Nata até pode ser usada mas tem que tomar cuidado para não talhar sua receita. Por ter quantidade acima de 40% de gordura tende facilmente a talhar.
Chantilly Industrializado pode mudar o sabor.



CLIQUE NO LINK DA BIO DO INSTAGRAM E SE INSCREVA AGORA!

De 14 à 17 de fevereiro

Nessas 4 aulas gratuitas você vai aprender dicas para faturar acima de R$5 mil reais nessa Páscoa, mesmo que esteja começando do zero.