TORTA RAFAELLO

INGREDIENTES MASSA SABLÉE

- 40g manteiga gelada
- 75g farinha de trigo
- 10g farinha de Amêndoa
- 15g ovo
- 1g sal
- 30g açúcar de confeiteiro



Modo de Preparo

1- Em uma tigela acrescente a manteiga e os secos e com as pontas dos dedos comece a SABLAGE. Que nada mais é do que envolver os secos na manteiga até virar uma farofa.
2- Ao final incorpore o ovo na massa e mexa até que se forme uma massa lisa e homogênea.
3- Abra a massa entre 2 sacos plástico, molde a assadeira, faça bastante furos com auxilio de um garfo e leve para o congelador por 15 a 20 minutos - tempo de pré aquecer o forno-
4- Leve para assar por cerca de 20 minutos em forno pré aquecido a 170 °C - Utilize a técnica dos feijões ou apenas os furinhos com o garfo.

ATENÇÃO FORNO

Com a técnica dos feijões asse por 10 minutos, retire os feijões e o plástico e asse por mais 10 minutos ou até ficar douradinho nas bordas a 160 °C. LEMBRANDO QUE OS FEIJÕES PRECISAM IR ATÉ O TOPO DA TORTA PARA QUE AS LATERIAS NÃO ESTUFEM.

Sem os feijões faça bastante furinhos na massa e asse direto por 20 minutos ou ate ficar douradinho nas bordas a 170 °C.

VALIDADE MASSA CRUA: 5 DIAS NA GELADEIRA OU 90 DIAS NO CONGELADOR
VALIDADE MASSA ASSADA: ATÉ 10 DIAS EM TEMPERATURA AMBIENTE OU GELADEIRA

MEDIDAS ASSADEIRA: 15CM DIÂMETRO X 3 CM DE ALTURA

CLUBE
MASKAVO

TORTA RAFAELLO

GANACHE DE RAFFAELLO

- 200g chocolate branco
- 65g creme de leite
- 15g leite em pó (OPCIONAL)
- 50g amêndoas torradas picadas



Modo de Preparo

1- Primeiramente misture o leite em pó no creme de leite, e bata bem para dissolver bem as pelotinhas de leite em pó.
2-Leve ao micro por 20 segundos apenas para amornar a mistura.
3-Incorpore essa mistura no chocolate branco derretido e bata bem para emulsionar, se possível com a ajuda de um mixer.
4-Adicione as amêndoas picadas ou laminadas e misture.
5-Cubra com papel filme e leve para a geladeira até o momento de rechear a torta.

VALIDADE GANACHE: 7 DIAS NA GELADEIRA OU 90 DIAS CONGELADOR.

CHANTILLY

- 200g nata fresca 45% gordura ou creme de leite fresco 35% gordura
- 20g açúcar refinado
- 7g pasta de baunilha (opcional)

Modo de Preparo

1- Bater os dois ingredientes até firmar e chegar em ponto chantilly.
DECORE COM 6 RAFAELLOS NO TOPO E COCO RALADO POR CIMA.

VALIDADE TORTA PRONTA: 3 DIAS NA GELADEIRA

CLUBE
MASKAVO