

Novos Sabores

TORTASNOFFEE

Por Valéria Miranda



Olá,

Meu nome é Valéria Miranda e estou aqui para compartilhar com vocês receitas que são sucesso de vendas na nossa loja "Dona Lú Doces"!

Amo a confeitaria simples e tradicional! Acredito que o simples tem o poder de tocar a alma, e simples não significa que seja fácil, exige técnica, bons ingredientes e dedicação.

Neste e-book vou ensinar o passo a passo para o preparo e montagem das Tortas Mousse. São quatro sabores, Maracujá com Chocolate, Frutas Vermelhas, Mousse de Nutella e Napolitana.

Essas tortas é o tipo de sobremesa para vender o ano inteiro, em qualquer data comemorativa. Tenho certeza de que com essas receitas você irá impressionar amigos e clientes e fazer muito sucesso.

Vamos começar?

Valéria.

DICAS DE PRODUÇÃO

Antes de começar quero te passar dicas para ter uma produção mais otimizada.

As Tortas Mousse podem ser congeladas sem a decoração, então a minha dica é:

Em épocas de demanda produza as tortas com 5 dias de antecedência e congele sem a cobertura de finalização, apenas a base e a mousse.

Um dia antes da entrega para o cliente, retire a torta do congelador e passe para a geladeira.

No dia da entrega finalize a torta com sua respectiva cobertura e decoração.

A validade das Tortas Mousse congeladas é de 18 dias e sob refrigeração a validade é de 5 dias.

UTENSÍLIOS E ELETRODOMÉSTICOS PARA O PREPARO DAS RECEITAS

UTENSÍLIO E ELETRODOMÉSTICOS:

- 1 Forma de fundo removível, com aro de 20 cm de diâmetro e 5cm de altura.

- Filme plástico

- Tira de acetato com 7cm de largura e 60cm de comprimento

- Batedeira

- Processador ou Liquidificador

- 1 bolw grande

MASSA TRADICIONAL

INGREDIENTES PARA MASSA:

- 200g de bolacha maisena

- 100g de manteiga

- 30 ml de água

MODO DE PREPARO:

1 - Bata as bolachas no processador ou liquidificador até obter uma farinha.

2 - Derreta a manteiga no micro-ondas (30 segundo é suficiente)

3 - Misture a manteiga com a farinha de bolachas maisena

4 - Adicione a água e misture bem, até formar uma massa macia e consistente. Se necessário acrescente mais água para dar o ponto.

Para a montagem assista as vídeo aulas.

MASSA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES PARA MASSA:

- 200g de bolacha maisena

- 100g de manteiga

- 50g de chocolate em pó 50% cacau

- 60 ml de água

MODO DE PREPARO:

1 - Bata as bolachas no processador ou liquidificador até obter uma farinha.

2 - Junte o chocolate em pó.

3 - Derreta a manteiga no micro-ondas (30 segundo é suficiente)

4 - Misture a manteiga com a farinha de bolachas maisena

5 - Adicione a água e misture bem, até formar uma massa macia e consistente. Se necessário acrescente mais água para dar o ponto.

Para a montagem assista as vídeo aulas

MOUSSE BASE

INGREDIENTES:

- 300g de chocolate branco

- 200g de cream cheese

- 200g de creme de leite

- 100ml de chantilly

- 6g de gelatina incolor

PREPARO:

1 - Derreta o chocolate branco no micro-ondas na potência 30 por 4 minutos e reserve.

2 - Hidrate a gelatina com 3 colhes de sopa de água e reserve.

3 - No liquidificador coloque o creme de leite, o cream cheese e bata.

4 - Com o liquidificador ligado acrescente o chocolate derretido e bata até ficar tudo bem misturado.

5 - Leve a gelatina para aquecer no micro-ondas por 15 segundos.

6 - Adicione a gelatina a mistura com o liquidificar ligado.

7 - Transfira a mistura para um bowl.

8 - Bata o chantilly e adicione ao creme feito no liquidificador.

9 - Saborize a mousse como desejar, despeje dentro da base da torta e leve para refrigerar até ficar consistente.

RENDIMENTO: 700g

MARACUJA COM CHOCOLATE

INGREDIENTES PARA O RECHEIO



- 1 receita da mousse base
- 1 Base de massa de chocolate
- 60g de poupa de maracujá batida (1 maracujá)
- 40g de chocolate em pó 50% cacau
- 40g de água

PREPARO

1 - Divida a mousse em duas partes e reserve.

2 - Dissolva o chocolate em pó na água e misture com uma das partes da mousse. Na sequência despeje essa mousse no fundo da base da torta e leve ao freezer por uns 20 minutos.

3 - Misture a poupa de maracujá batida na outra parte da mousse. Depois aplique essa mousse, com o auxílio de um saco de confeitar, por cima da mousse de chocolate.

4 - Leve a torta para a geladeira ou freezer até ficar consistente.

INGREDIENTES PARA A GELEIA

- 150g de poupa de maracujá (2 maracujás)
- 60g de açúcar

PREPARO

1 - Junte os dois ingredientes em uma panela e leve ao fogo até ferver e reduzir.

2 - Deixe esfriar e aplique por cima da torta.

VALIDADE DA TORTA: 5 dias sob refrigeração ou 18dias congelada sem a geleia.

FRUTAS VERMELHAS

INGREDIENTES PARA O RECHEIO



- 1 receita da mousse base
- 1 base de massa tradicional
- 150g de geleia de frutas vermelhas para o recheio
- 200g de geleia de frutas vermelhas para cobertura

PARA DECORAÇÃO
- 100g de morangos
- 50g de amoras
- 40g de framboesa
- 15g de mirtilo

PREPARO

1 - Misture a geleia com a mousse e despeje sobre a base da torta. Leve para refrigerar até ficar consistente.

2 - Depois que a torta estiver firme, coloque a geleia de frutas vermelhas por cima e faça a de coração conforme explicação do vídeo.

VALIDADE DA TORTA: 5 dias sob refrigeração ou 18dias congelada sem a geleia e decoração.

MOUSSE DE NUTELLA

INGREDIENTES PARA O RECHEIO

- 1 receita da mousse base
- 1 Base de massa tradicional
- 40g de chocolate em pó 50% cacau
- 40g de água
- 150g de Nutella

PREPARO

1 - Divida a mousse em duas partes e reserve.

2 - Despeje uma parte da mousse sobre a base da torta e leve para refrigerar.

3 - Dissolva o chocolate em pó na água e misture com a outra parte da mousse, adicione a Nutella e misture novamente.

4 - Com um saco de confeitar aplique a mousse de Nutella sobre a mousse branca e leve para refrigerar na geladeira ou no freezer até ficar consistente.

MOUSSE DE NUTELLA

GANACHE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO

- 125g de chocolate meio amargo
- 100g de creme de leite

PREPARO

1 - Derreta o chocolate meio amargo no micro-ondas na potência 40 por 4 minutos.

2 - Misture o chocolate derretido com o creme de leite

GANACHE BRANCO

- 50g de chocolate branco.
- 30g de creme de leite

PREPARO

1 - Derreta o chocolate meio amargo no micro-ondas na potência 30 por 4 minutos.

2 - Misture o chocolate derretido com o creme de leite.

Acompanhe a aplicação das ganaches e decoração na videoaula.

VALIDADE DA TORTA: 5 dias sob refrigeração ou 18dias congelada sem a ganache.

NAPOLITANA

INGREDIENTES PARA O RECHEIO



- 1 receita da mousse base
- 1 Base de massa de chocolate
- 75g de geleia de frutas vermelhas
- 30g de chocolate em pó 50% cacau
- 30g de água
- 75g de morango p/ decoração
- 40g amoras p/ decoração
- 25g de granulle p/ decoração

PREPARO

1 - Divida a mousse em três partes e reserve.

2 - Dilua o chocolate em pó na água e saborize a primeira parte da mousse.

3 - A segunda parte saborize com a geleia de frutas vermelhas.

4 - A terceira parte não precisa saborizar.

5 - Despeje a mousse de chocolate no fundo da base da torta, depois com um saco de confeitar aplique a mousse branca e por último a mousse de frutas vermelhas.

6 - Leve a torta para refrigerar até ficar consistente.

NAPOLITANA



GANACHE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO

- 125g de chocolate meio amargo
- 100g de creme de leite

PREPARO

1 - Derreta o chocolate meio amargo no micro-ondas na potência 40 por 4 minutos.

2 - Misture o chocolate derretido com o creme de leite.

Acompanhe a aplicação da ganache e decoração na videoaula.

VALIDADE DA TORTA: 5 dias sob refrigeração ou 18dias congelada sem a ganache.



Pare de ter medo do que pode dar errado e foque no que pode dar certo!

Tainá Cruz