Receita

Torta Kinder

Fácil e prático de fazer!



Susanne Karla CONFEITARIA

E-book especial para você.



Susanne Karla

Olá!
Sou Susanne Karla, chef confeiteira da “Susanne Karla Confeitaria”, comecei na confeitaria há 20 anos, sem nenhum recurso financeiro e com pouco conhecimento, mas em compensação tinha muita determinação, criatividade e muito amor pela confeitaria.

Ao longo do tempo, fui me aperfeiçoando e me apaixonando cada vez mais pela confeitaria. Entre erros e acertos, sempre procurei focar em criar minhas próprias receitas, combinando os melhores recheios, aprimorando minhas massas, enfim, muitos testes para obter receitas exclusivas e com alto padrão de qualidade.

Massa

- [x] 6 ovos (360g);
- [x] 325g de açúcar;
- [x] 30g de cacau em pó 100%;
- [x] 220ml de água filtrada morna;
- [x] 250g de farinha de trigo;
- [x] 10g de fermento químico em pó;
- [x] 3g de bicarbonato de sódio;
- [x] 1 colher de sopa de extrato de baunilha o essência de baunilha.

PREPARO

- [x] Pré-aqueça o forno a 180°C por 10 min.
- [x] Na batedeira, bata as claras em ponto de neve, acrescente o açúcar e bata bem. Acrescente as gemas e o extrato de baunilha e bata mais um pouco.
- [x] Diminua a velocidade da batedeira e acrescente intercalando a água, a farinha de trigo, o fermento e o bicarbonato de sódio. Misture até homogeneizar.
- [x] Divida essa massa em formas de alumínio de 22cm de diâmetro forradas com papel toalha no fundo..
- [x] Leve ao forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 35min, ou até que, enfiando um palito na massa, ele saia limpo.
- [x] Retire do forno e emborque cada massa já assada em um prato laminado sem desenforma-la. Aguarde esfriar completamente e leve ao refrigerador por 8 horas para utilizar.



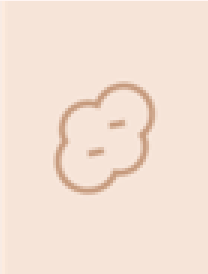


Recheio 1

Creme de chocolate branco e Creme de Nutella.

- 2 caixas de leite condensado (395g cada);
- 700 ml de leite;
- 100 g de leite em pó;
- 80 g de manteiga;
- 90 g de amido;
- 4 gemas;
- 2 caixas de creme de leite (200 g cada)*;
- 300 g de Nutella ou qualquer creme de avelã*;
- 150 g de chocolate branco*.





PREPARO

- Bata no liquidificador o leite, o leite em pó, o amido e as gemas até misturar bem.
- Despeje essa mistura em uma panela e acrescente o leite condensado e a manteiga. Mexa em fogo médio até ferver e engrossar. Quando começar a ferver, mexe por mais três minutos.
- Desligue o fogo e acrescente duas caixas de creme de leite.
- Divida 2/3 do creme e acrescente o chocolate branco, misture até homogeneizar.
- No 1/3 restante do creme, acrescente o creme de avelã ou Nutella. Misture até uniformizar. Formando o Creme de Nutella
- Espere esfriar e leve ao refrigerador para utilizar o creme gelado na torta.

Susanne Karla CONFEITARIA

Recheio 2

Brigado cremoso de chocolate branco

- 1 caixa de leite condensado (395 g cada)
- 1 caixa de creme de leite (200g cada);
- 150 g de chocolate branco;

  20 g de manteiga.









PREPARO

- Misture todos os ingredientes e leve ao fogo até ferver e engrossar (ponto de brigadeiro cremoso).
- Reserve e aguarde esfriar.

Preparo dos recheios

PREPARO DO RECHEIO BRANCO

- Misture na batedeira o creme de chocolate branco com o brigadeiro cremoso de chocolate branco em velocidade mínima, somente para misturar.
- Reserve para utilizar na torta.

PREPARO DO RECHEIO DE NUTELLA

- Acrescente mais 150g de creme de avelã no Creme de Nutella feito anteriormente.
- Reserve para utilizar na torta.





OBS: NÃO BATA OS CREMES EM VELOCIDADE ALTA PARA NÃO AMOLECÊ-LOS

OBS: O RECHEIO BRANCO TAMBÉM SERÁ A COBERTURA DA TORTA.

Susanne Karla Confeitaria

Montagem

1

A torta pode ser montada (recheada) no acetato ou em forma de alumínio (22cm de diâmetro por 10cm de altura).

- ☑ Divida cada massa em 2 discos.
- ☑ Serão 3 camas de recheios e 4 discos de massa.

Não precisa molhar a massa com calda, pois a massa já é bastante úmida.





2

Intercale nessa ordem:
1- Massa
2- Recheio de Creme Branco
3- Massa
4- Recheio de Creme de Nutella
5-Massa
6- Recheio de Creme Branco
7- Massa

3

Prense a torta no acetato ou forma de alumínio, cubra com plástico filme e leve para o refrigerador por 8h ou de 1 dia para o outro. Passado o tempo de refrigeração, retire a torta do acetato ou forma de alumínio, aplique a cobertura de Creme Branco reservado e com uma espátula, espalhe por toda a torta.

- ☑ Decore a lateral da torta com uma espátula decorativa.
- ☑ Decore com raspas de chocolate branco, brigadeiros enrolados em confeito belga e um Kinder Bueno.
- ☑ Leve ao refrigerador por 2 horas.

Está pronta!

Susanne Karla CONFEITARIA

Considerações

Dica de congelamento:

- Pode-se congelar a torta quando estiver recheada, prensada no acetato e coberta com plástico filme por um período de até 30 dias.
- Para descongelar e decorar a torta, retire do congelador e leve ao refrigerador até o total descongelamento. Após isso, finalize com a cobertura e a decoração da torta.
- Para uma torta mais estruturada, utilize a massa da Torta de Chocolate



Susanne Karla
CONFEITARIA

Susanne Karla
CONFEITARIA

Me siga no instagram:

susannekarlaconfeitaria