

Torta Delicatesse Chocolate

(IREKS GOLDEN SCHOKO PÃO-DE-LÓ)

Serviço de Receitas



Ingredientes

IREKS GOLDEN SCHOKO PÃO-DE-LÓ (massa pronta)

Calda para umedecer

Recheio

DELICATESSE CHANTILLY

DELICATESSE CHOCOLATE BRANCO (derretido)

Cobertura

DELICATESSE CHOCOLATE MEIO AMARGO

% Medida

100 150 g

67 100 g

100 300 g

50 150 g

100 80 g



IREKS
DO BRASIL

Torta Delicatesse Chocolate

(IREKS GOLDEN SCHOKO PÃO-DE-LÓ)

Serviço de Receitas

Procedimento:

Recheio

- Bater o DELICATESSE CHANTILLY até o ponto;
- Acrescentar o DELICATESSE CHOCOLATE BRANCO derretido, bater até o ponto e reservar.

Massa

- Dividir a massa do IREKS GOLDEN SCHOKO PÃO-DE-LÓ (pronto) ao meio;
- Umedecer a massa com a calda e montar a torta utilizando um aro;
- Deixar sob refrigeração até o ponto;
- Aplicar o DELICATESSE CHOCOLATE MEIO AMARGO e decorar conforme a foto.

Material Utilizado:

- Batedeira;
- Aros;
- Forno.

Rendimento:

- 1 torta de 780 g

Quebra:

- 0%

Validade depois de pronto:

- 03 dias sob refrigeração

Uma empresa IREKS GmbH
e Cooperativa AGRÁRIA

IREKS DO BRASIL S.A.
Avenida Paraná, 200
Vitória - Entre Rios
85139-400 - GUARAPUAVA - PR
Tel.: +55 42 3625 8444
Fax: +55 42 3625 8433
E-mail: ireks@ireks.com.br
www.ireks.com.br


IREKS
DO BRASIL