Inês Donato
Cursos de Confeitaria

TORTA FLORIDA COM CHANTILLY

Ingredientes (massa): 4 ovos, 1 ½ xícara de açúcar, 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo com fermento, ½ xícara (chá) de chocolate em pó, ½ xícara de óleo, ½ xícara de café coado.

Modo de preparo: Bater as claras em neve, acrescentar 2 colheres de açúcar, bater bem e reservar. Bater as gemas com o restante do açúcar e o óleo. Acrescentar a farinha com fermento e o chocolate em pó, alternando com o café. Acrescentar o restante das claras, misturando delicadamente. Colocar a massa em três formas (20 cm) untadas e levar para assar em forno preaquecido por cerca de 20 minutos.

RECHEIO

Ingredientes: 400g de doce de leite, 100g de chocolate meio amargo, 50g de chantilly batido.

Modo de fazer: Derreter o chocolate, acrescentar o doce de leite e o chantilly batido.

COBERTURA DE CHANTILLY

Ingredientes: Chantilly batido, corante em gel nas cores desejadas.

Utensílios: Bicos para confeitar (pétala 104 e 105, pitanga 105 e folha).

Preparo: Colorir o chantilly batido na cor desejada e decorar com os bicos, conforme demonstração em aula.

Telefones: (81) 3272.1945 | 9155.9059
e-mail: inesdonatoconfeitaria@gmail.com
inesdonatoconfeitaria@facebook.com
inesdonatoconfeitaria@orkut.com