



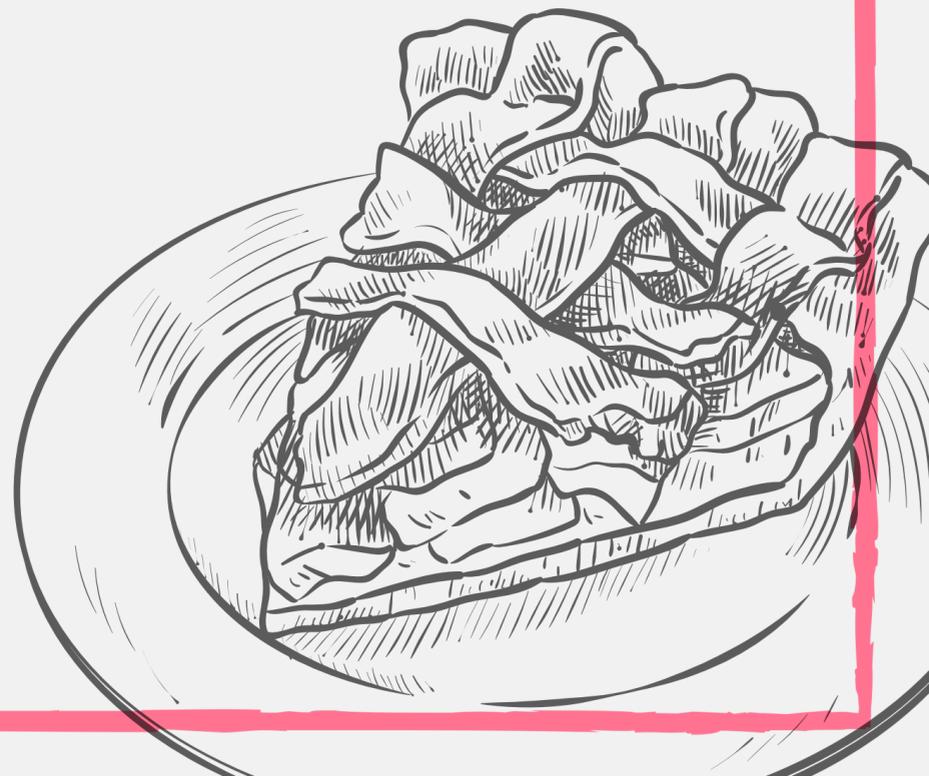
Alguém disse  
**torta?**





# ÍNDICE

- 3 - TORTA DE LIMÃO
- 5 - TORTA DE COCO
- 7 - TORTA DE NINHO
- 9 - TORTA DE FRUTAS
- 11 - TORTA DE BANANA COM DOCE DE LEITE E CHOCOLATE
- 13 - TORTA COM FRUTAS VERMELHAS
- 15 - TORTA HOLANDESA DE AMORA
- 17 - TORTA DE CHOCOLATE E MORANGO
- 18 - TORTA DE MARACUJÁ COM BOMBOM
- 20 - TORTA DE CHURROS
- 22 - TORTA DE LEITE NINHO COM UVA
- 24 - TORTA DE MAÇÃ
- 26 - TORTA RAFFAELLO
- 28 - TORTA OREO
- 30 - TORTA NEGRESCO COM CHOCOLATE BRANCO
- 32 - TORTA MOUSSE CROCANTE DE FERRERO ROCHER
- 34 - TORTA DE CHOCOLATE COM CARAMELO SALGADO
- 36 - TABELA GRAMAGEM





# TORTA DE LIMÃO

## INGREDIENTES DA MASSA DA TORTA

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- meia lata de creme de Leite
- 1 colher (chá) de fermento em pó

## INGREDIENTES DO RECHEIO DE LIMÃO

- 1 Leite condensado (lata ou caixinha) 395 g
- 6 colheres (sopa) de suco de limão
- meia lata de creme de Leite
- 1 colher (sopa) de raspas da casca de limão

## INGREDIENTES DO MERENGUE

- 3 claras
- meia xícara (chá) de açúcar

## MODO DE PREPARO DA MASSA DA TORTA

- Em um recipiente, peneire a farinha de trigo, faça uma cova no centro e coloque a manteiga, o creme de Leite e o fermento em pó.
- Misture-os com as pontas dos dedos, até que a massa solte completamente das mãos.
- Deixe descansar por cerca de 30 minutos na geladeira.
- Em uma superfície limpa, polvilhada com farinha de trigo, abra a massa, forre uma forma de fundo removível (24 cm de diâmetro), fure o fundo com um garfo e asse em forno médio-alto (200°C), pré aquecido, por cerca de 20 minutos. Reserve.



# TORTA DE LIMÃO

## MODO DE PREPARO DO RECHEIO DE LIMÃO

- Em um recipiente, misture bem o Leite condensado com o suco de limão. Incorpore o creme de Leite e as raspas de limão.
- Recheie a massa já assada e leve à geladeira por cerca de 30 minutos, para firmar o recheio.
- Reserve.

## INGREDIENTES DO MERENGUE

- Em uma panela, misture as claras e o açúcar e leve ao fogo baixo, mexendo vigorosamente sem parar, por cerca de 3 minutos, tirando a panela do fogo por alguns instantes a cada minuto, continuando a mexer, para não cozinhar.
- Retire do fogo e em uma batedeira, bata por cerca de 5 minutos ou até dobrar de volume.
- Desligue a batedeira, retire a torta da geladeira e cubra-a com o merengue.
- Retorne a torta ao forno por cerca de 10 minutos, para dourar.
- Sirva gelada.





# TORTA DE COCO

## INGREDIENTES DA MASSA

- 1 pacote de biscoito tipo maisena
- 100 g de manteiga

## INGREDIENTES DO RECHEIO

- 1 leite condensado (lata ou caixinha) 395g
- 1 medida (lata) de leite líquido integral
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 3 ovos
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 100 g de coco fresco ralado

## MODO DE PREPARO DA MASSA

- Em um liquidificador, bata o Biscoito até obter uma farofa fina.
- Misture a manteiga até obter uma massa homogênea.
- Forre o fundo e as laterais de uma forma de aro removível (22 cm de diâmetro) com a massa e reserve.



# TORTA DE COCO

## MODO DE PREPARO DO RECHEIO

- Em uma panela, coloque o Leite condensado, o Leite líquido integral, o amido de milho e as gemas.
- Leve ao fogo médio mexendo sempre até obter um creme espesso. Retire do fogo e despeje sobre a massa de biscoito reservada.
- Em uma batedeira, bata as claras em neve com o açúcar até obter um merengue.
- Coloque o merengue sobre o creme de Leite MOÇA, e polvilhe com o coco.
- Leve ao forno médio-alto (200°C), pré aquecido, para dourar.
- Sirva quente ou fria.





# TORTA DE NINHO

## INGREDIENTES DA MASSA

- 150 g de manteiga sem sal gelada
- 2 colheres (sopa) de açúcar demerara
- 2 gemas
- 1 pitada de sal
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 e meia xícara (chá) de farinha de trigo

## INGREDIENTES DO RECHEIO

- 1 e meia xícara (chá) de leite ninho em pó
- 1 e meia xícara (chá) de água
- 2 gemas
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

## INGREDIENTES DA COBERTURA DE BRIGADEIRO

- 1 Leite condensado (lata ou caixinha) 395 g
- 4 colheres (sopa) de leite ninho em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- Montagem
- 2 colheres (sopa) de leite ninho em pó para decorar

## MODO DE PREPARO DA MASSA

- Em um recipiente, misture a manteiga com o açúcar e adicione as gemas, o sal e a baunilha.
- Misture bem com a ponta dos dedos até que os ingredientes estejam bem incorporados.
- Junte a farinha de trigo aos poucos até obter uma massa homogênea, que desgrude das mãos.
- Forre o fundo e as laterais de uma forma de aro removível (22 cm de diâmetro), e fure a massa com um garfo. Leve a massa para a geladeira por cerca de 30 minutos.
- Leve ao forno médio (180°C), pré aquecido por cerca de 25 minutos. Reserve a massa.



# TORTA DE NINHO

## MODO DE PREPARO DO RECHEIO

- Em uma panela, coloque o leite ninho em pó, a água, as gemas, o amido de milho e a essência de baunilha.
- Misture bem e leve ao fogo médio.
- Quando iniciar fervura abaixe o fogo e deixe cozinhar por cerca de 5 minutos.
- Deixe amornar e coloque sobre a massa reservada e leve à geladeira por cerca de 1 hora, para firmar.

## MODO DE PREPARO DA COBERTURA DE BRIGADEIRO

- Em uma panela, misture o leite condensado, o leite em pó e a manteiga e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até desprender do fundo da panela, cerca de 10 minutos.
- Retire do fogo e deixe esfriar.
- Abra pequenas porções na mão e enrole os docinhos.
- Reserve.

## MONTAGEM

- Decore a torta com os brigadeiros e polvilhe o leite em pó.
- Sirva.





# TORTA DE FRUTAS

## INGREDIENTES DA MASSA

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- Meia xícara (chá) de aveia flocos finos
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 4 colheres (sopa) de leite líquido integral

## INGREDIENTES DO RECHEIO

- 2 xícaras (chá) de leite líquido integral
- 2 gemas
- 2 colheres (sopa) de mel
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- Meia colher (chá) de essência de baunilha

## INGREDIENTES DA MONTAGEM

- 2 kiwis em fatias • 3 morangos em fatias • 1 carambola em fatias
- 1 colher (sopa) de mel

## MODO DE PREPARO DA MASSA

- Em um recipiente, misture bem todos os ingredientes até formar uma farofa úmida.
- Forre o fundo e as laterais de uma forma com fundo removível (25 cm de diâmetro) e leve ao forno médio (180°C), pré aquecido, por cerca de 10 minutos.
- Reserve.



# TORTA DE FRUTAS

## MODO DE PREPARO DO RECHEIO

- Em uma panela, misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até engrossar.
- Cubra com plástico-filme e reserve.

## MONTAGEM

- Coloque o Creme sobre a Massa reservada, cubra com as frutas, regue com o mel e leve para gelar por cerca de 1 hora.
- Sirva.





# TORTA DE BANANA COM DOCE DE LEITE E CHOCOLATE

## INGREDIENTES

- 1 e 1/2 pacote de biscoito maisena de chocolate triturado (300g)
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1 clara
- 2 xícaras (chá) de doce de leite cremoso
- 6 bananas em rodela
- Suco de 1/2 limão
- 200g de chocolate ao leite derretido
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite
- Raspas de doce de leite de corte para decorar

## MODO DE PREPARO

- Em uma tigela, misture o biscoito, a manteiga e a clara até formar uma farofa bem úmida.
- Forre o fundo e laterais de uma forma de aro removível de 24cm de diâmetro.
- Leve ao forno médio (180o C), pré aquecido, por 10 minutos.
- Retire e deixe esfriar.
- Sobre a massa, espalhe o doce de leite.
- Misture as bananas com o suco de limão, separe algumas rodela para decorar e disponha o restante sobre o doce de leite.
- Leve à geladeira por 1 hora e 30 minutos.
- Misture o chocolate derretido com o creme de leite e espalhe sobre as bananas.



# TORTA DE BANANA COM DOCE DE LEITE E CHOCOLATE

- Leve à geladeira por 30 minutos.
- Desenforme, decore com a banana reservada e raspas de doce de leite e sirva.





# TORTA COM FRUTAS VERMELHAS

## INGREDIENTES DA TORTA

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de margarina
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 ovo

## INGREDIENTES DO RECHEIO DE CREME

- 3 xícaras (chá) de leite
- 3 colheres (sopa) de maisena
- 1 lata de leite condensado
- 2 gemas
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha

## INGREDIENTES DO RECHEIO

- 1 xícara (chá) de framboesa fresca
- 1 xícara (chá) de cerejas sem calda (reserve a calda)
- 1 xícara (chá) de morangos frescos

## INGREDIENTES DA COBERTURA

- 1 xícara (chá) de água
- 1 colher (sopa) de maisena
- 1 envelope de gelatina vermelha (qualquer sabor)
- 2 colheres (sopa) de calda da cereja
- 1 colher (sopa) de glucose

## MODO DE PREPARO

- Em uma panela, coloque os ingredientes do creme, menos a baunilha e leve ao fogo, mexendo sempre, por 10 minutos, ou até que engrosse.



# TORTA COM FRUTAS VERMELHAS

• Tire do fogo, misture a baunilha e deixe esfriar coberta com filme plástico para não criar película. • Em uma tigela, misture os ingredientes da massa até que não grude nas mãos, e com ela, forre uma forma de 30cm de diâmetro de fundo removível.





# TORTA HOLANDESA DE AMORA

## INGREDIENTES DA TORTA

- 1 pacote de biscoito maisena triturado (200g)
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 clara
- 1 pacote de biscoito tipo tortinha de morango (160g)

## INGREDIENTES DO RECHEIO

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite (200g)
- 2 xícaras (chá) de iogurte de morango
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor incolor

## INGREDIENTES DA COBERTURA

- 3 xícaras (chá) de amora
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de água

## MODO DE PREPARO

- Em uma tigela, misture o biscoito triturado, a manteiga e a clara até formar uma farofa úmida.
- Forre o fundo de uma forma de 22cm de diâmetro de aro removível e leve ao forno médio (180o C), pré aquecido, por 8 minutos ou até firmar.
- Retire e deixe esfriar.
- Para o recheio, bata o leite condensado, o creme de leite, o iogurte e a gelatina preparada conforme as instruções da embalagem no liquidificador até ficar homogêneo.
- Despeje sobre a massa e leve à geladeira por 4h ou até firmar.
- Para a cobertura, leve todos os ingredientes ao fogo médio até dissolver o açúcar e formar uma calda.
- Desligue e deixe esfriar.
- Retire a torta da geladeira, desenforme e decore toda a lateral com o biscoito tortinha.
- Regue com a calda e sirva.

## INGREDIENTES DA TORTA

- 2 pacotes de biscoito Negresco triturado (140g cada)
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- Castanha de caju triturada para polvilhar



# TORTA HOLANDESA DE AMORA

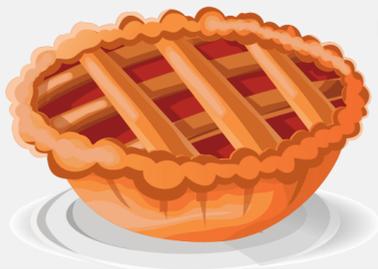
## INGREDIENTES DO RECHEIO

- 300g de chocolate meio amargo picado
- 100g de chocolate ao leite picado
- 1 caixa de creme de leite
- 2 xícaras (chá) de morangos cortados ao meio

## MODO DE PREPARO

- Em uma tigela, misture o biscoito Negresco triturado e a manteiga até formar uma farofa bem úmida.
- Em seguida, espalhe no fundo e laterais dz forma de 22cm de diâmetro de aro removível, apertando bem com os dedos.
- Então reserve.
- Para o recheio, derreta os chocolates em banho-maria e misture com o creme de leite.
- Despeje na fôrma sobre a massa e ajeite os morangos por cima de forma decorativa.
- Leve à geladeira por 2 horas.
- Retire, desenforme e polvilhe com castanha de caju.





# TORTA DE CHOCOLATE E MORANGO

## INGREDIENTES DA TORTA

- 2 pacotes de biscoito Negresco triturado (140g cada)
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- Castanha de caju triturada para polvilhar

## INGREDIENTES DO RECHEIO

- 300g de chocolate meio amargo picado
- 100g de chocolate ao leite picado
- 1 caixa de creme de leite
- 2 xícaras (chá) de morangos cortados ao meio

## MODO DE PREPARO

- Em uma tigela, misture o biscoito Negresco triturado e a manteiga até formar uma farofa bem úmida.
- Em seguida, espalhe no fundo e laterais da forma de 22cm de diâmetro de aro removível, apertando bem com os dedos.
- Então reserve.
- Para o recheio, derreta os chocolates em banho-maria e misture com o creme de leite.
- Despeje na fôrma sobre a massa e ajeite os morangos por cima de forma decorativa.
- Leve à geladeira por 2 horas.
- Retire, desenforme, polvilhe com castanha de caju e sirva em seguida.





# TORTA DE MARACUJÁ COM BOMBOM

## INGREDIENTES DA TORTA

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 6 colheres (sopa) de manteiga
- 1 gema
- 2 colheres (sopa) de água gelada (aproximadamente)
- Bombons recheados cobertos com chocolate branco para decorar

## INGREDIENTES DO RECHEIO

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite (200g)
- 1 xícara (chá) de suco de maracujá concentrado
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor incolor

## INGREDIENTES DA CALDA

- Polpa de 1 maracujá
- 1/2 xícara (chá) de suco de maracujá concentrado
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de amido de milho

## MODO DE PREPARO

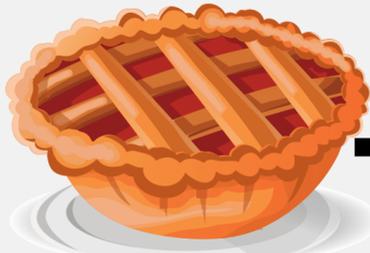
- Em uma tigela, misture a farinha, o açúcar, a manteiga, a gema e a água gelada até formar uma massa homogênea.
- Se necessário, acrescente mais água gelada.
- Abra a massa com a ajuda de um rolo e forre o fundo e a lateral de uma forma de aro removível de 24cm de diâmetro.



# TORTA DE MARACUJÁ COM BOMBOM

- Leve ao forno médio (180°C), pré aquecido, por 8 minutos ou até firmar e dourar levemente. Retire e deixe esfriar.
- Para o recheio, bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite, o suco de maracujá e a gelatina preparada conforme as instruções da embalagem por 1 minuto.
- Despeje sobre a massa na forma e reserve.
- Para a calda, leve todos os ingredientes ao fogo médio até engrossar levemente.
- Desligue, espalhe sobre a torta e leve à geladeira por 4 horas.
- Retire, desenforme, decore a lateral com bombons e sirva.





# TORTA DE CHURROS

## INGREDIENTES DA BASE

- 1 pacote de biscoito maisena triturado
- Meia colher (chá) de canela em pó
- 5 colheres (sopa) de manteiga sem sal gelada
- 2 colheres (sopa) de leite líquido integral

## INGREDIENTES DO RECHEIO

- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor (12 g)
- 4 colheres (sopa) de água
- 1 lata de creme de Leite
- 4 colheres (sopa) de MOÇA® Churros Pó

## INGREDIENTES DA COBERTURA E DECORAÇÃO

- 1 lata de Leite condensado 395 g
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- meia colher (sopa) de canela em pó

## MODO DE PREPARO DA BASE

- Em um recipiente, misture todos os ingredientes até obter uma massa compacta.
- Distribua a massa em uma forma redonda de fundo removível (22 cm de diâmetro) e aperte-a bem no fundo para que forme uma camada uniforme.
- Leve-a para assar em forno médio (180o C) por cerca de 15 minutos.
- Em seguida retire e reserve até que esfrie por completo.

## MODO DE PREPARO DO RECHEIO

- Em um recipiente, hidrate a gelatina sem sabor na água.
- Espere até que ela fique firme, em seguida leve ao micro-onda por cerca de 20 segundos. Reserve.
- Em outro recipiente, misture o creme de Leite e o MOÇA Churros Pó até dissolver por completo.
- Adicione a gelatina reservada e misture.
- Despeje o recheio sobre a Base fria e leve à geladeira por no mínimo 2 horas.



# TORTA DE CHURROS

## MODO DE PREPARO DA COBERTURA E DECORAÇÃO

- Retire o rótulo e o excesso de cola da lata.
- Em uma panela de pressão, coloque a lata fechada de Leite condensado e água suficiente para cobrir toda a lata.
- Tampe a panela de pressão, leve ao fogo médio e deixe cozinhar por 30 minutos (contados após início da fervura).
- Espere sair toda a pressão, abra a panela, retire a lata com cuidado e deixe-a esfriar completamente antes de abri-la.
- Transfira o conteúdo para um recipiente e misture para ficar homogêneo.
- Em seguida coloque em um saco de confeitar com um bico, feche bem e decore a Torta gelada.
- Finalize o açúcar e a canela polvilhados sobre a Cobertura.





# TORTA DE LEITE NINHO COM UVA

## INGREDIENTES DA MASSA

- 1 pacote de biscoito maisena triturado
- meia xícara (chá) de água

## INGREDIENTES DO CREME

- 2 xícaras (chá) de água
- 2 gemas
- 2 xícaras (chá) de Leite em pó ninho
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- meia xícara (chá) de açúcar demerara

## INGREDIENTES DA MONTAGEM

- 1 xícara (chá) de uvas-verdes sem sementes, ao meio
- 1 colher (sopa) de Leite em pó ninho

## MODO DE PREPARO DA MASSA

- Em um recipiente, coloque o biscoito triturado e acrescente, aos poucos, a água, até formar uma massa homogênea.
- Forre o fundo e as laterais de uma forma de fundo removível (20 cm de diâmetro) e leve ao forno médio-alto (200°C), pré aquecido, por cerca de 10 minutos.
- Reserve.

## MODO DE PREPARO DO CREME

- Em uma panela, coloque a água, as gemas, o Leite ninho, o amido de milho e o açúcar demerara.
- Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar.
- Reserve.



# TORTA DE LEITE NINHO COM UVA

## MONTAGEM

- Despeje o Creme sobre a Massa já assada, cubra com as uvas e finalize com o Leite NINHO.
- Leve à geladeira por cerca de 2 horas. Sirva gelado.





# TORTA DE MAÇÃ

## INGREDIENTES DA MASSA

- 2 e meia xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 lata de creme de Leite

## INGREDIENTES DO RECHEIO

- 6 maçãs médias descascadas
- 1 e meia xícara (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) de conhaque

## MODO DE PREPARO DA MASSA

• Em um recipiente misture a farinha, o sal, o açúcar e o fermento. • Acrescente a manteiga e o creme de Leite e misture com a ponta dos dedos, até formar uma massa lisa e homogênea. • Deixe descansar por 20 minutos. • Abra a massa sobre uma superfície limpa e polvilhada com farinha de trigo e forre o fundo e a lateral (formando uma borda de cerca de 3 dedos) de uma forma de aro removível (25 cm de diâmetro). • Fure a massa com um garfo e asse em forno médio-alto (200°C), pré aquecido, por cerca de 20 minutos e reserve. • Abra o restante da massa formando um retângulo, corte em tiras e reserve.



# TORTA DE MAÇÃ

## INGREDIENTES DO RECHEIO

- Corte as maçãs ao meio, retire as sementes e corte cada metade em cinco fatias.
- Em uma frigideira grande coloque o açúcar e leve ao fogo baixo até caramelizar.
- Junte a manteiga, as maçãs e o conhaque.
- Deixe cozinhar, mexendo sempre, até derreter os torrões de açúcar e engrossar o caramelo.
- Retire do fogo, espere esfriar e coloque sobre a massa assada. Distribua as tiras de massa reservadas sobre o recheio formando um trançado, apertando as pontas contra a borda da massa.
- Asse em forno médio-alto (200°C), pré aquecido, por cerca de 40 minutos ou até dourar.
- Deixe amornar, desenforme e sirva a seguir.





# TORTA RAFFAELLO

## INGREDIENTES DA BASE

- 150 gramas de biscoito maltado ou outro da sua preferência sem recheio
- 80 gramas de amêndoas tostadas
- 80 gramas de manteiga sem sal

## INGREDIENTES DO RECHEIO

- 400 gramas de cream cheese
- 200 ml de leite de coco
- 1 pitada de sal
- 2 folhas de gelatina
- 300 gramas de chocolate branco
- 300 gramas de coco ralado (opcional)
- Ingredientes: montagem
- 40 gramas de coco ralado
- 12 bomboms raffaello

## MODO DE PREPARO DA BASE

- Processe os biscoitos com as amêndoas até obter uma textura farofa grossa.
- Derreta a manteiga em fogo baixo e adicione a farofa.
- Processe novamente até que tudo misture e fique úmido.
- Arrume a massa dentro de uma forma de fundo removível de 21 cm de diâmetro, cobrindo bem o fundo e subindo de forma irregular nas laterais



# TORTA RAFFAELLO

## MODO DE PREPARO DO RECHEIO

- No processador, coloque o cream cheese, o leite de coco e o sal processe.
- Coloque as folhas de gelatina para hidratar em água bem gelada.
- Enquanto isso, coloque o chocolate branco para derreter em banho-maria.
- Quando o chocolate derreter por completo, adicione no processador.
- Quando as folhas de gelatina estiver hidratadas, drene a água e coloque para derreter em banho-maria.
- Adicione a gelatina e o coco ralado no processador.
- Ligue até que tudo se misture por completo.
- Jogue todo o recheio dentro da forma e leve para a geladeira por pelo menos 4 horas.

## MONTAGEM

- Desenforme a torta usando um maçarico ou passando na boca do fogão.
- Coloque a torta no prato em que irá servir e finalize com o coco ralado por cima e os bombons Raffaello.





# TORTA OREO

## INGREDIENTES DA BASE

- 450 gramas de biscoito oreo
- 150 gramas de manteiga sem sal

## INGREDIENTES DO RECHEIO DE GANACHE

- 750 gramas de chocolate 50% cacau
- 550 gramas de creme de leite
- 2 colheres de sopa de manteiga sem sal gelada

## INGREDIENTES DO CHANTILLY

- 250 gramas creme de leite fresco
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- Frutas vermelhas e hortelã para decorar

## MODO DE PREPARO DA BASE

- Em um processador, processe todos os biscoitos até obter uma farofa homogênea.
- Adicione a manteiga derretida e processe mais um pouco até formar a massa.
- Arrume a massa dentro de uma forma de 26cm de diâmetro por 5cm de altura e em seguida leve à geladeira por 2 horas.



# TORTA OREO

## MODO DE PREPARO DO RECHEIO DE GANACHE

- Ponha o chocolate para derreter em banho-maria.
- Enquanto isso, leve o creme de leite para amornar (não precisa ferver).
- Junte o creme de leite ao chocolate e misture bem até que tudo dissolver
- Retire do banho-maria e acrescente a manteiga.
- Misture até homogeneizar.

## MONTAGEM

- Assim que a ganache estiver pronta, derrame-a sobre a base da torta e leve à geladeira por, no mínimo, 4 horas.
- Bata o creme de leite fresco com o açúcar e a baunilha até atingir o ponto de chantilly.
- Decore a torta com o chantilly, frutas à sua escolha e hortelã. Se quiser, polvilhe um pouco de açúcar de confeiteiro para finalizar.





# TORTA NEGRESCO COM CHOCOLATE BRANCO

## INGREDIENTES DA BASE DA TORTA

- 300 gramas de negresco cookies
- 120 gramas de manteiga sem sal

## INGREDIENTES DO RECHEIO

- 700 gramas de chocolate branco com negresco
- 2 caixas de creme de leite

## INGREDIENTES DA FINALIZAÇÃO

- 350 gramas de chantilly
- 1 + 1/2 colher de sopa de açúcar refinado
- Cookies de negresco a gosto

## MODO DE PREPARO DA BASE DA TORTA

- Processe os cookies de Negresco até ficarem bem fininhos (textura de areia).
- Derreta a manteiga e, com o processador ligado, adicione aos poucos.
- Arrume a massa em uma forma de fundo falso de 21 cm.
- Reserve.

**DICA:** Depois de espalhar a massa, comece a arrumar a borda da sua torta com as mãos pressionando bem. Só depois, com o que sobrar, você faz o fundo da torta.



# TORTA NEGRESCO COM CHOCOLATE BRANCO

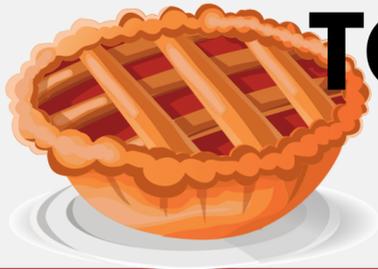
## MODO DE PREPARO DO RECHEIO

- Pique 600 g do chocolate e coloque para derreter em banho maria junto com o creme de leite até virar um ganache.
- Coloque metade do ganache na base da torta.
- Pique o resto do chocolate branco com Negresco e coloque por cima do ganache para dar crocância.
- Despeje a outra metade do ganache na torta e leve para geladeira.

## FINALIZAÇÃO

- Bata o chantilly com o açúcar refinado até a mistura ficar bem cremosa.
- Tire a torta da geladeira, desenforme com cuidado e coloque no prato que irá servir.
- Espalhe o creme por cima de toda a torta e finalize com cookies de Negresco picados.





# TORTA MOUSSE CROCANTE DE FERRERO ROCHER

## INGREDIENTES DA BASE

• 150 gramas de biscoito maltado ou outro da sua preferência sem recheio • 50 gramas de avelãs tostadas e sem pele • 80 gramas de manteiga sem sal

## INGREDIENTES DO CREME DE AVELÃ

• 400 gramas de cream cheese • 3/4 de xícara de açúcar refinado • 200 gramas de nutella • 1 pitada de sal • 1 folha de gelatina • 1 e 1/2 xícara de creme de leite fresco (ou nata) • 18 bombons de avelã e mais para decorar

## INGREDIENTES DO GANACHE

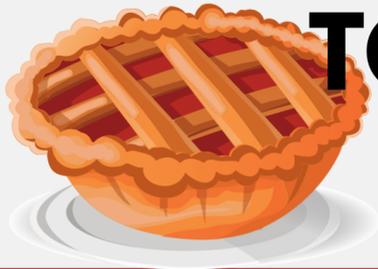
• 200 gramas de chocolate amargo 70% • 1/2 xícara de creme de leite fresco (ou de lata)

## MODO DE PREPARO DA BASE

• Processe os biscoitos com as avelãs até obter uma farofa grossa. • Adicione a manteiga e processe novamente. • Arrume a massa em uma forma de 21 cm com fundo removível, formatando as bordas ao redor. • Leve à geladeira e reserve.

## MODO DE PREPARO DO CREME DE AVELÃ

• Hidrate a folha de gelatina em água gelada. • Enquanto isso, junte em uma tigela o cream cheese, o açúcar, o creme de avelã e o sal. Utilize uma batedeira de mão para obter um creme uniforme e reserve. • Escorra a água da gelatina e drene o excesso. Combine a gelatina e uma concha do creme em uma panelinha e dissolva em fogo baixo (não deixe a mistura ferver).



# TORTA MOUSSE CROCANTE DE FERRERO ROCHER

- Acrescente a mistura da gelatina no creme e bata mais um pouco.
- Bata o creme de leite fresco em ponto de chantilly e adicione à mistura em duas partes: primeiro, misture 1/3 do chantilly e depois incorpore os outros 2/3 delicadamente.
- Despeje 1/3 do creme sobre a base de biscoitos e complete com bombons de avelã. Cubra os bombons com o restante do creme, dando leves batidinhas para assentar a torta.
- Leve ao congelador por 2 horas.

## MODO DE PREPARO DA GANACHE

- Derreta o chocolate com o creme de leite fresco em banho-maria.
- Desenforme a torta, posicione-a sobre um prato de servir e despeje a ganache por cima.
- Decore com bombons de avelã e aproveite cada mordida!





# TORTA DE CHOCOLATE COM CARAMELO SALGADO

## INGREDIENTES DA BASE

- 3/4 de xícara de avelã
- 250 gramas de biscoito de chocolate (sem o recheio) - usei 64 biscoitinhos
- 6 colheres de sopa de manteiga sem sal

## INGREDIENTES DO RECHEIO DE CARAMELO SALGADO

- 1 e 1/4 de xícara de creme de leite fresco ou nata
- 1 colher de chá de flor de sal
- 2 xícaras de açúcar cristal

## INGREDIENTES DA GANACHE DE CHOCOLATE

- 350 gramas de chocolate amargo picado (70% cacau)
- 1 e 1/2 xícara de creme de leite fresco ou nata

## MODO DE PREPARO DA BASE

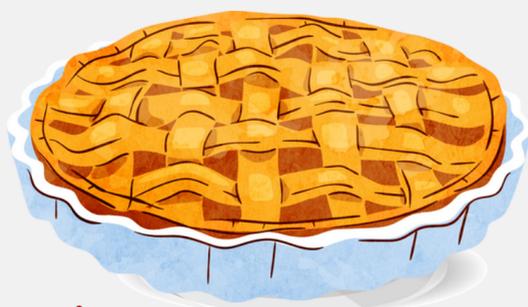
- Toste as avelãs em forno pré-aquecido a 160°C até que a

casca comece a desgrudar das avelãs.

- Em seguida, retire do forno e esfregue as avelãs com as mãos para remover o máximo que você conseguir da casca.
- Num processador, misture as avelãs tostadas, os biscoitos de chocolate e a manteiga derretida.
- Depois, coloque essa mistura úmida numa forma redonda de fundo removível.
- Leve ao forno por 12 minutos a 180°C.
- Retire do forno e deixe esfriar.

## MODO DE PREPARO DO CARAMELO SALGADO

- Em uma panelinha, leve o creme de leite fresco ou a nata para ferver junto com a flor de sal.
- Enquanto isso, ponha o açúcar em outra panela alta e larga.
- Espere o açúcar derreter em fogo médio/baixo até chegar a uma cor âmbar.
- Quando o açúcar chegar na cor âmbar, acrescente o creme de leite aos poucos e mexa sem parar, até que o caramelo se forme e a mistura esteja homogênea.
- Em seguida, derrame o caramelo sobre a torta e espere esfriar completamente.



# TORTA DE CHOCOLATE COM CARAMELO SALGADO

## MODO DE PREPARO DA GANACHE DE CHOCOLATE

- Coloque o chocolate picado no processador e reserve.
- Enquanto isso, leve o creme de leite fresco ou a nata para ferver e, assim que ferver, jogue sobre o chocolate.
- Processe até ficar homogêneo.

## MONTAGEM

- Quando o caramelo estiver bem durinho, coloque a ganache por cima e leve à geladeira por pelo menos 30 minutos.
- Na hora de servir, salpique um pouco de flor de sal por cima da torta e aproveite cada pedacinho.





# TABELA GRAMAGEM

Padrão de medidas			
PRODUTO	UNIDADE DE MEDIDA	MEDIDOR	EQUIVALÊNCIA
Manteiga/Margarina	g	xícara (chá)	200g
Manteiga/Margarina	g	colher (sopa)	12g
Ovos	g	unidade	50g
Farinha de trigo	g	xícara (chá)	120g
Farinha de trigo	g	colher (sopa)	20g
Fermento Químico	g	colher (chá)	3g
Fermento Químico	g	colher (sopa)	10g
Leite em pó	g	xícara (chá)	100g
Leite em pó	g	colher (sopa)	10g
Óleo/Azeite doce	ml	xícara (chá)	220 ml
Óleo/Azeite doce	ml	colher (chá)	12ml
Sal	g	pitada	3g
Sal	g	colher (chá)	6g
Açúcar	g	xícara (chá)	200g
Açúcar	g	colher (chá)	15g
Açúcar mascavo	g	colher (sopa)	15g
Queijo Parmesão ralado	g	xícara (chá)	100g
Água / Leite Líquido	ml	xícara (chá)	220ml
Água / Leite Líquido	ml	colher (sopa)	15 ml
Chocolate em pó	g	xícara (chá)	150g
Chocolate em pó	g	colher (sopa)	15g
Chocolate em gotas	g	1 xícara (chá)	150g
Creme cheese	g	1 xícara (chá)	120g
Chocolate MM	unid	13 unidades	10g
Bicarbonato de Sódio	g	colher (chá)	7g
Bicarbonato de Sódio	g	colher (sopa)	14g
Canela em pó	g	colher (chá)	8g
Leite de coco	ml	xícara (chá)	220ml
Leite de coco	ml	colher (sopa)	20ml
Leite condensado	cx	unidade	395g
Leite condensado	g	xícara (chá)	220g
Leite condensado	g	colher (chá)	18g
Mel	ml	xícara (chá)	240ml
Mel	ml	colher (sopa)	18g
Cravo em pó	g	colher (chá)	2g
Gengibre em pó	g	colher (chá)	7 g
Coco ralado fino	g	xícara (chá)	100g
Goiabada	g	unidade	600g
Essência líquida	ml	colher (chá)	6ml
Amido de milho	g	xícara (chá)	150g
Amido de milho	g	colher (sopa)	8g
Cappucino	g	colher (sopa)	8g
Xerem de Castanha	g	xícara (chá)	100g
Amendoim moido	g	xícara (chá)	110g
Nesquik	g	colher (sopa)	15g
Corante gel	g	colher (sopa)	12g
Amêndoas/Nozes/Castanhas	g	xícara (chá)	140g
Gotas de chocolate	g	xícara (chá)	130g