

MAR DE FRUTAS VERMELHAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 500 g satin creme cake chocolate

225 g ovos

100 g óleo

150 g água

100 g decorcrem negro

100 g vivafil frutas vermelhas

RECHEIO:

Recheio: 325 g chocolanté meio amargo

325 g chantypak

300 g chocolanté ao leite

COBERTURA:

Cobertura: 300 g vivafil frutas vermelhas

50 g harmony cold neutro

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misturar todos os ingredientes em uma batedeira (utilizando o batedor raquete), em velocidade lenta por aproximadamente 2 minutos até obter textura lisa.

Fazer placas finas com auxílio de um esquadro, ou espátula em L. Assar em forno de lastro a 180°C por aproximadamente 8 minutos.

Recheio

Aquecer o Chantypak até o ponto de fervura, adicionar sobre o Chocolanté. Misturar até derreter todo chocolate e reservar.

MONTAGEM:

Montagem: Aplicar o recheio sobre o Satin Chocolate e intercalar até finalizar com o recheio, levar para gelar. Finalizar com Vivafil Frutas Vermelhas, cobrir com Harmony Neutro e decorar.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33366-mar-de-frutas-vermelhas.html>