



Receita

**Torta de Caramelo
Salgado com Chocolate**



Receita Torta de Caramelo Salgado com Chocolate

Com uma combinação irresistível de chocolate e caramelo salgado, esta sobremesa é um equilíbrio perfeito entre o doce e o toque salgado, além de sua textura rica e envolvente. Ideal para compartilhar, ela **rende em média 10 fatias generosas e encantadoras!**

Surpreenda nesse Natal

Fugindo dos padrões tradicionais, essa torta sofisticada será a estrela da sua mesa. Prepare-se para vê-la ser disputada até o último pedaço – um verdadeiro sucesso entre amigos e familiares!

INSTRUÇÕES BÁSICAS

Antes de começar, organizamos este guia para **facilitar sua experiência**. Siga o passo a passo:

- **Ferramenta essencial:** Recomendamos o uso de uma balança de alimentos para precisão. É acessível e encontrada em mercados, lojas de utilidades ou online.
- **Lista de compras:** Confira todos os itens necessários para garantir que nada fique de fora.
- **Divisão por etapas:** Ingredientes separados para facilitar o preparo da massa, recheio e caramelo.
- **Instruções detalhadas:** Explicações passo a passo, incluindo tempos aproximados e referências visuais para ajudar com texturas e misturas.
- **Hora de preparar:** Com tudo organizado, mãos à obra! Depois, compartilhe conosco o resultado da sua torta!



Utensílios Necessários

- Mixer
- Batedeira (se não tiver, pode fazer manualmente!)
- Forma de 25 cm com fundo removível



Receita

Torta de Caramelo Salgado com Chocolate

Com uma combinação irresistível de chocolate e caramelo salgado, esta sobremesa é um equilíbrio perfeito entre o doce e o toque salgado, além de sua textura rica e envolvente.

Ideal para compartilhar, ela **rende em média 10 fatias generosas** e encantadoras!

Lista de compras

- 100 ml de leite
- 50g de creme de leite
- 190g de creme de leite fresco (se não encontrar, substitua por creme de leite convencional)
- 13g de glucose de milho
- 240g de chocolate meio amargo
- 12g de gelatina sem sabor
- 250g de farinha de trigo
- 30g de farinha de amêndoas
- 1 ovo
- 90g de açúcar de confeiteiro
- 187g de manteiga
- 50g de chocolate em pó 50%
- 125g de açúcar refinado
- 110ml de água
- 5g de flor de sal (ou sal refinado)
- Folhas de ouro (opcional) – disponíveis em lojas de confeitaria
- Saco e bico de confeitar (ou um saquinho plástico resistente)



Ingredientes

RECHEIO DE MOUSSE DE CHOCOLATE

- 100g de leite
- 5g de glucose de milho
- 240g de chocolate meio amargo
- 190g de creme de leite fresco
- 12g de gelatina sem sabor
- 60g de água



Modo de preparo

RECHEIO DE MOUSSE DE CHOCOLATE

YOUTUBE: MINUTO 00:54

1. Em uma panela, aqueça o leite com a glucose de milho até atingir o ponto de fervura.

Dica: A glucose evita a cristalização e ajuda na conservação do mousse

2. Coloque o chocolate meio amargo picado em um bowl. Despeje a mistura quente sobre ele e adicione a gelatina hidratada (12g de gelatina misturada com 60g de água). Mexa até o chocolate derreter completamente.

3. Acrescente o creme de leite fresco e use um mixer para homogenizar.

- Sem mixer? Misture bem manualmente até obter um creme uniforme.

4. Deixe na geladeira entre 4 a 6 horas para firmar bem.



Ingredientes

MASSA

- 250g de farinha de trigo
- 30g de farinha de amêndoas
- 1 ovo
- 90g de açúcar de confeiteiro
- 150g de manteiga gelada
- 50g de chocolate em pó 50%

Modo de preparo

MASSA

YOUTUBE: MINUTO 01:36

A massa sablée é uma receita francesa clássica, conhecida por sua textura delicada e amanteigada.

1. Misture a farinha de trigo, farinha de amêndoas, açúcar de confeiteiro, ovo e manteiga gelada em cubos em um bowl.
2. Bata em velocidade média na batedeira ou processador até formar uma massa homogênea. Adicione o chocolate em pó e misture até incorporar.

Dica: Se preferir, misture manualmente até obter o ponto ideal: a massa não deve grudar nos dedos.

3. Forre a forma com a massa, cobrindo o fundo e as laterais de forma uniforme. Leve ao congelador por 1 hora.
4. Pré-aqueça o forno a 180°C. Antes de assar, faça furinhos na massa com um garfo para evitar bolhas. Asse por 20 a 30 minutos até dourar levemente.



Ingredientes

CARAMELO SALGADO

- 125g de açúcar refinado
- 50g de água
- 50g de creme de leite
- 8g de glucose de milho
- 37g de manteiga gelada
- 3g de flor de sal

Modo de preparo

CARAMELO SALGADO

YOUTUBE: MINUTO 02:57

1. Em uma panela, misture o açúcar e a água. Cozinhe em fogo médio, sem mexer, até obter um caramelo dourado claro (cerca de 10 minutos).
2. Enquanto isso, aqueça o creme de leite com a glucose em outra panela. Adicione essa mistura ao caramelo aos poucos, mexendo para incorporar.
3. Acrescente a manteiga gelada e misture até derreter. Finalize com a flor de sal e utilize um mixer para homogeneizar. Reserve.



MONTAGEM & DECORAÇÃO

1. Sobre a base de massa assada e refrigerada, espalhe o caramelo salgado morno.
2. Bata o mousse levemente, caso esteja muito firme, e espalhe sobre o caramelo.
3. Decore com um saco de confeitar ou improvise usando um saquinho plástico. Finalize com flor de sal e, se desejar, folhas de ouro para um toque especial.

Receita

Torta de Caramelo Salgado com Chocolate

Pronto! Sua torta de caramelo salgado com chocolate está perfeita para ser servida. Aproveite! ✨

E ah, se você está buscando ideias para deixar sua mesa de Natal ainda mais encantadora, não deixe de conferir nosso material especial de mesa posta: "Uma Mesa Linda e Prática para Este Natal". Inspire-se e torne sua ceia inesquecível!

“ CASA SUCRÉ: A CONFEITARIA QUE
UNE AMOR & AÇUCAR PARA SUAS
DOCES LEMBRANÇAS



@_casasucré