Torta de nozes e castanha de caju

Tempo de preparo

90 minutos

Rendimento

6 unidades

Sobre a Receita

A Torta de Nozes e Castanha de Caju é uma sobremesa sofisticada e deliciosa, que combina a crocância das nozes e castanhas com a suavidade do creme de confeiteiro. A massa leve e amanteigada, com um toque de raspas de limão, complementa perfeitamente o recheio rico e cremoso. Ideal para ocasiões especiais, esta torta é uma verdadeira obra-prima da confeitaria.

As tortas de nozes têm uma longa tradição na confeitaria europeia, especialmente em países como a França e a Itália. No Brasil, a adição de castanha de caju, um ingrediente típico da culinária brasileira, dá um toque regional e único à receita. Esta combinação de influências europeias e brasileiras resulta em uma sobremesa que é ao mesmo tempo clássica e inovadora.

- Versatilidade: Pode ser servida em diversas ocasiões, desde festas de casamento até reuniões familiares, aumentando seu potencial de vendas.
- Rendimento: Com um rendimento de 6 unidades por receita, é uma opção eficiente para produção em larga escala.
- Tempo de Preparo: Relativamente rápido, com 1 hora e 30 minutos de preparo, permitindo uma boa rotatividade na produção.

Ingredientes

Massa

Farinha de Trigo Suprema Especial para Confeitaria - 0,3Kg

Margarina - 0,2Kg

Açúcar - 0,1Kg

Gemas - 0,035Kg

Raspas de limão - 0,005Kg

Recheio

Pre Mescla Creme de Confeiteiro - 0,33Kg

Leite Integral – 1L

Nozes picadas - 0,4Kg

Modo de Preparo

Massa

1. Disponha a Farinha de Trigo Suprema Especial para Confeitaria na mesa e abra um círculo.
2. Abra a massa com espessura aproximada de 3mm e corte discos com 18cm de diâmetro, forre formas de torta com 16cm de diâmetro. Reserve.
3. Aos poucos incorpore a farinha, até formar uma farofa grossa. Aperte para formar uma massa homogênea, não sove. Cubra e deixe descansar, em refrigerador, por aproximadamente 15 minutos.
4. Abra a massa com espessura aproximada de 3mm e corte discos com 18cm de diâmetro, forre formas de torta com 16cm de diâmetro. Reserve.
5. Reserve a massa restante para as tiras de decoração.

Recheio

1. Misture na panela, o leite e as nozes, até abrir fervura.

Montagem

1. Resfrie e polvilhe açúcar para decorar.