Pizza de Chocolate

Tempo de preparo
180 minutos

Rendimento
20 unidades

Sobre a Receita

A Pizza de Chocolate é uma sobremesa inovadora e deliciosa que combina a textura crocante da massa de pizza com a cremosidade do chocolate derretido. Finalizada com morangos frescos, esta pizza doce é uma verdadeira tentação para os amantes de chocolate. Ideal para ser servida em festas, eventos ou como uma sobremesa diferenciada no delivery, ela promete agradar a todos os paladares.

A pizza, originária da Itália, é tradicionalmente uma refeição salgada. No entanto, a criatividade dos confeiteiros e pizzaiolos ao redor do mundo levou à criação de versões doces, como a Pizza de Chocolate. Esta variação ganhou popularidade rapidamente, especialmente em países como o Brasil, onde o chocolate é amplamente apreciado. A combinação de uma base de pizza com recheio de chocolate e frutas frescas é uma inovação que conquistou muitos fãs.

- Versatilidade: Pode ser servida em diversas ocasiões, desde festas de aniversário até eventos corporativos, ampliando seu mercado potencial.
- Rendimento: Com um rendimento de 20 unidades por receita, é uma opção eficiente para produção em larga escala.
- Tempo de Preparo: Embora o tempo de preparo seja de 3 horas, a possibilidade de preparar a massa com antecedência e armazená-la facilita a produção em grandes quantidades.

Ingredientes

Farinha de Trigo Suprema Especial para Pizza - 5Kg

Sal - 0,1Kg

Açúcar - 0,25Kg

Cacau em pó 50% - 0,25Kg

Fermento biológico seco - 0,05Kg

Óleo Soya Soja - 0,25Kg

Água - 3Kg

Modo de Preparo

1. Junte a Farinha de Trigo Suprema Especial para Pizza, o sal, o Açúcar, o fermento seco, o cacau em pó e misture por 1 minuto.
2. Adicione água e misture por 3 minutos em velocidade baixa (1ª velocidade)
3. Coloque o óleo de soja, aumente para velocidade alta (2ª velocidade) e bata a massa até obter ponto de véu
4. Divida a massa em porções de 0,430 Kg, boleie e coloque em caixas plásticas ou na mesa polvilhada com farinha, coberto com plástico
5. Deixe descansar por 2 horas (ou se preferir, deixe a massa em geladeira por aproximadamente 70 horas)
6. Abra manualmente a massa no formato redondo, recheie, modele e feche
7. Pré-asse em Forno de Lastro a 250°C, ou em Forno turbo a 230°C por aproximadamente 2 minutos. Reserve
8. Coloque o recheio de chocolate
9. Finalize o assamento por mais 2 minutos
10. Decore com morangos