

Fatias De Abacaxi Com Coco

2203

Ingredientes

Preparo

120.0	g	Coco Ralado Seco
300.0	g	Chocolate Branco
600.0	g	Prime Cake F
240.0	g	Ovos
150.0	g	Óleo
250.0	ml	Leite Líquido

Gelificado de Abacaxi

10.0	g	Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor
300.0	ml	Água
30.0	g	Amido
50.0	g	Açúcar Refinado
750.0	g	Recheio Abacaxi

Creme Legere de Coco

600.0	ml	Leite Líquido
20.0	g	Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor
60.0	g	Coco Ralado Seco
100.0	ml	Água
1.2	kg	Chanty Creme Chantilly Pronto (Receita
400.0	ml	Leite De Coco
300.0	g	Cremulzin F

Montagem e Acabamento

450.0	g	Recheio Abacaxi
150.0	g	El-Geleia Pronta

Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Prime Cake, os ovos, o leite, o coco ralado seco e o óleo na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete.
02. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
03. Com o auxílio de uma espátula, espalhar a massa em uma assadeira lisa (60 x 40 cm) previamente untada e forrada com papel



manteiga.

04. Fornear a 190°C por aproximadamente 15 minutos em forno lastro. Esfriar.

05. Cortar em fatias em formato retângulos (30 x 20 cm).

06. Derreter o chocolate branco em banho-maria ou microondas.

07. Espalhar uma fina camada de chocolate branco derretido sobre as fatias de bolo. Reservar.

DICA

- Outro forneamento:

* Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 15 minutos.

GELIFICADO DE ABACAXI

01. Hidratar a gelatina em pó incolor e sem sabor com parte da água (50 ml).

Reservar por aproximadamente 5 minutos.

02. Colocar o açúcar refinado e o amido em um recipiente e misturar até homogeneizar.

03. Colocar o Zeelandia Recheio Abacaxi, o restante da água (250 ml) e o amido com açúcar em uma panela e misturar até homogeneizar.

04. Levar ao fogo até obter fervura e mexer com batedor de arame (fouet) até engrossar.

05. Retirar do fogo e adicionar a gelatina hidratada reservada e mexer até homogeneizar. Reservar.

CREME LEGERE DE COCO

01. Hidratar a gelatina em pó incolor e sem sabor com a água. Reservar por aproximadamente 5 minutos.

02. Colocar o leite, o leite de coco e o coco ralado seco em uma panela e levar ao fogo até obter fervura.

03. Adicionar o Zeelandia Cremulzin.

04. Com auxílio de um batedor de arame (fouet), misturar até obter um creme.

05. Colocar em um recipiente e cobrir com plástico. Esfriar.

06. Adicionar o Chanty Creme Chantilly Pronto e misturar até homogeneizar.

07. Dissolver a gelatina hidratada reservada em banho-maria ou microondas.

08. Adicionar a gelatina dissolvida ao creme legere de coco e misturar até homogeneizar. Reservar.

MONTAGEM E ACABAMENTO

01. Colocar os retângulos de bolo reservados com a parte do chocolate virada para baixo, em moldes retangulares (30 x 20 x 3 cm) previamente untados com óleo e açúcar.

02. Colocar 370 g de gelificado de abacaxi sobre cada fatia de bolo.

03. Com o auxílio de uma espátula, completar com o creme legere de coco reservado. Levar ao freezer até que fique firme.

04. Colocar o Elegant Geleia Pronta e o Zeelandia Recheio Abacaxi em um recipiente e misturar até homogeneizar.

05. Com o auxílio de uma espátula, espalhar uma fina camada sobre a superfície do creme legere de coco.

06. Cortar em fatias de aproximadamente 9 x 3,5 cm ou conforme a preferência.

07. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico pétala, decorar a superfície de cada fatia.

08. Decorar com fitas de coco queimado a gosto.

Dicas

Rendimento/Quebra

48 Unidades de 110 g

Validade

Equipamentos

Forno

Batedeira

Fogão

Saco De Confeitar

Freezer

Espátula

Colher

Panela

Batedor Tipo Globo

Batedor Tipo Raquete

Balança

Assadeiras Lisas

Faca

Recipiente

Microondas

Papel Manteiga

Batedor De Arame (Fouet)

Bico Pétala

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	168 kcal	8
V. Energético (kJ)	705 kJ	8
Carboidratos (g)	25 g	8
Açúcares (g)	10 g	**
Proteínas (g)	2.0 g	3
Gord. Totais (g)	6.8 g	12
Gord. Saturadas (g)	4.2 g	19
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	0 g	0

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média): **%VD***

Sódio (mg)	71 mg	3
------------	-------	---
