

# Bolo No Pote De Frutas Vermelhas

2215

## Ingredientes

### Creme de Frutas Vermelhas

250g Cream Cheese

450g Creme Chantilly

300g Recheio Frutas Vermelhas Recheio Frutas Vermelhas

### Calda

100ml Leite Líquido

100g Leite Condensado

### Montagem

450g Prime Bolo Inglês (Receita 001234)

250g Recheio Frutas Vermelhas Recheio Frutas Vermelhas

### Acabamento

100g Chocomilk Chocolatier Chocomilk Chocolatier



## Modo de Fazer

### CREME DE FRUTAS VERMELHAS

01. Colocar o Zeelandia Recheio Frutas Vermelhas em um recipiente.
02. Adicionar o cream cheese e misturar até homogeneizar.
03. Adicionar o Chantilly e misturar até homogeneizar.
04. Reservar.

### CALDA

01. Colocar o leite condensado e o leite líquido em um recipiente.
02. Com auxílio de um batedor de arame (fouet) misturar até homogeneizar.
03. Reservar.

### MONTAGEM

01. Cortar o prime bolo inglês em discos de 6 cm de diâmetro para potes com 6 cm de largura e 5,5 cm de altura. Reservar.
02. Colocar no fundo de cada pote aproximadamente 6 g de Zeelandia Recheio Frutas Vermelhas e espalhar.
03. Adicionar um disco de prime bolo inglês reservado e umedecer com a calda reservada.
04. Adicionar aproximadamente 25 g do creme de frutas vermelhas e espalhar.
05. Adicionar outro disco de prime bolo inglês e umedecer com a calda reservada.
06. Adicionar mais 6 g de Zeelandia Recheio Frutas Vermelhas sobre o disco de Prime Bolo Inglês.
07. Completar o pote com o restante do creme de frutas vermelhas.

### ACABAMENTO

01. Aquecer o Chocolatier ChocoMilk em microondas ou banho-maria até a consistência desejada.
02. Com auxílio de uma espátula, espalhar aproximadamente 4 g de Chocolatier ChocoMilk sobre cada pote.
03. Decorar com frutas vermelhas picadas a gosto.

## Dicas

## Rendimento / Quebra

20 Unidades de 90 g

## Validade

48 horas

## Equipamentos

Geladeira

---

Espátula

---

Colher

---

Balança

---

Faca

---

Recipiente

---

Cortador Redondo

---

Microondas

---

Batedor De Arame (Fouet)

---

Pote Transparente 100 MI

---

## Tabela Nutricional

**Porção de 60g contém (em média): % VD (\*)**

V. Energético (kcal)	227	11
V. Energético (kJ)	949 kJ	11
Carboidratos (g)	33	11
Proteínas (g)	2.1	4
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	113	5
Açúcares (g)	10.0 g	**
Açúcares totais (g)	14	
Aç adicionados (g)	13	26
Gorduras totais (g)	9.8	15
Gorduras saturadas (g)	5.5	28
Gorduras trans (g)	0	0