

Bolo No Pote De Frutas Vermelhas

2215



Ingredientes

Creme de Frutas Vermelhas

250.0	g	Cream Cheese
450.0	g	Chanty Creme Chantilly Pronto (Receita
300.0	g	Recheio Frutas Vermelhas

Calda

100.0	g	Leite Condensado
100.0	ml	Leite Líquido

Montagem

450.0	g	Prime Bolo Inglês (Receita 001234)
250.0	g	Recheio Frutas Vermelhas

Acabamento

100.0	g	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 Chanty Creme Chantilly Pronto 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

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	186 kcal	9
V. Energético (kJ)	781 kJ	9
Carboidratos (g)	26 g	9
Açúcares (g)	10.0 g	**
Proteínas (g)	2.2 g	3
Gord. Totais (g)	8.0 g	14
Gord. Saturadas (g)	3.7 g	17
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	0 g	0

Tabela Nutricional

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

Sódio (mg)	104 mg	4
------------	--------	---
