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 auxilio 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 Ml

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)	14	28
Gorduras totais (g)	9.8	15
Gorduras saturadas (g)	5.5	28
Gorduras trans (g)	0	0