

2218

Ingredientes

Preparo

320g	Ovos
200ml	Leite Líquido
200g	Óleo De Milho
800g	Prime Chococake F Prime Chococake F



Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Prime ChocoCake, os ovos, o leite e o óleo de milho 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 retangular (40 x 60 x 2 cm) previamente untada e forrada com papel manteiga.
04. Fornear a 190°C por aproximadamente 30 minutos em forno lastro.
05. Esfriar.

DICA

- Outro forneamento:
- * Forno Turbo: 140 °C por aproximadamente 30 minutos.

MOUSSE DE FRUTAS VERMELHAS

01. Hidratar a gelatina incolor e sem sabor com a água. Reservar por aproximadamente 5 minutos.
02. Colocar o Zeelandia Recheio Frutas Vermelhas e o Chantilly em um recipiente e misturar até homogeneizar.
03. Dissolver a gelatina hidratada em banho-maria ou microondas.
04. Adicionar a gelatina dissolvida no creme e misturar até homogeneizar.
05. Reservar.

CALDA

01. Colocar o leite líquido e o leite condensado em um recipiente e misturar até homogeneizar.
02. Reservar.

MONTAGEM E ACABAMENTO

01. Dividir o Prime ChocoCake em três placas iguais de aproximadamente 40 x 19 cm. Reservar.
02. Colocar uma placa de bolo sobre uma base e umedecer com a calda reservada.
03. Com o auxílio de uma espátula, espalhar aproximadamente 350 g da mousse reservada sobre a placa de bolo.
04. Colocar outra placa de bolo sobre a mousse e umedecer com a calda reservada.
05. Com o auxílio de uma espátula espalhar, aplicar o Zeelandia Recheio Frutas Vermelhas sobre a placa de bolo.
06. Com o auxílio de uma espátula espalhar o restante da mousse.
07. Completar com a última placa de bolo e umedecer com o restante da calda.
08. Levar para geladeira por aproximadamente 3 horas ou até ficar firme.
09. Com o auxílio de uma faca dividir a peça ao meio no sentido do comprimento.
10. Com o auxílio de uma espátula, cobrir com o Chanty Creme Chantilly Pronto.
11. Aquecer o Chocolatier ChocoMilk em banho-maria ou microondas até a consistência desejada.
12. Espalhar o Chocolatier ChocoMilk sobre a superfície dos bolos.
13. Cortar em fatias de 4 cm de largura.
14. Decorar com frutas vermelhas a gosto.

Dicas

Rendimento / Quebra

20 Unidades de 160 g

Validade

72 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Espátula

Colher

Batedor Tipo Raquete

Assadeiras Lisas

Faca

Recipiente

Microondas

Papel Manteiga

Batedor De Arame (Fouet)

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	237	12
V. Energético (kJ)	990 kJ	12
Carboidratos (g)	34	11
Proteínas (g)	2.5	5
Fibra Alimentar (g)	0.9	4
Sódio (mg)	75	3
Açúcares (g)	13 g	**
Açúcares totais (g)	17	
Aç adicionados (g)	15	30
Gorduras totais (g)	10	15
Gorduras saturadas (g)	4.6	23
Gorduras trans (g)	0	0