

Fatias De Frutas Vermelhas

2218



Ingredientes

Preparo

200.0	ml	Leite Líquido
800.0	g	Prime Chococake F
200.0	g	Óleo De Milho
320.0	g	Ovos

Mousse de Frutas Vermelhas

350.0	g	Chanty Creme Chantilly Pronto (Receita)
350.0	g	Recheio Frutas Vermelhas
10.0	g	Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor
50.0	ml	Água

Calda

200.0	ml	Leite Líquido
100.0	g	Leite Condensado

Montagem e Acabamento

400.0	g	Recheio Frutas Vermelhas
360.0	g	Chocomilk Chocolatier
360.0	g	Chanty Creme Chantilly Pronto (Receita)

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 Chanty Creme Chantilly Pronto 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

Equipamentos

Recipiente

Microondas

Papel Manteiga

Batedor De Arame (Fouet)

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	202 kcal	10
V. Energético (kJ)	848 kJ	10
Carboidratos (g)	28 g	9
Açúcares (g)	13 g	**
Proteínas (g)	2.5 g	3
Gord. Totais (g)	8.7 g	16
Gord. Saturadas (g)	3.0 g	14
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	0.8 g	3
Sódio (mg)	83 mg	3