

Rocambole De Frutas Vermelhas

2219

Ingredientes

Preparo

750g Ovos

300ml Leite Líquido

750g Prime Cake 10 Prime Cake 10

Recheio

500g Creme Chantilly

500g Recheio Frutas Vermelhas Recheio Frutas Vermelhas

Montagem

600g Recheio Frutas Vermelhas Recheio Frutas Vermelhas

Acabamento

200g Creme Chantilly

300g Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier



Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Prime Cake, os ovos e o leite na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto. Utilizar batedor tipo globo.
02. Bater em velocidade alta (velocidade 3) por aproximadamente 8 minutos.
03. Colocar aproximadamente 900 g de massa em cada assadeira lisa (60 x 40 x 2 cm) previamente untada e forrada com papel manteiga.
04. Fornear a 200°C por aproximadamente 8 minutos em forno lastro.
05. Esfriar. Reservar.

DICA

- Outro forneamento:

* Forno Turbo: 190°C por aproximadamente 6 minutos.

RECHEIO

01. Colocar o Zeelandia Recheio Frutas Vermelhas e o Chantilly em um recipiente e misturar até homogeneizar.
02. Reservar.

MONTAGEM

01. Com o auxílio de um espátula, espalhar 300 g do Zeelandia Recheio Frutas Vermelhas sobre cada massa.
02. Com auxílio de uma espátula, espalhar 500 g do recheio reservado sobre o Zeelandia Recheio Frutas Vermelhas.
03. Enrolar em formato de rocambole.

ACABAMENTO

01. Cobrir as peças com o Chantilly.
02. Aquecer o Chocolatier ChocoBlanc em banho-maria ou microondas até a consistência desejada.
03. Espalhar o ChocoBlanc sobre a superfície dos rocamboles.
04. Decorar com frutas vermelhas e Chocolatier ChocoMilk gosto.

Rendimento / Quebra

2 Unidades de 1640 g

Validade

48 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Geladeira

Espátula

Colher

Batedor Tipo Globo

Balança

Assadeiras Lisas

Recipiente

Microondas

Papel Manteiga

Faca De Serra

Batedor De Arame (Fouet)

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	208	10
V. Energético (kJ)	870 kJ	10
Carboidratos (g)	34	11
Proteínas (g)	3.0	6
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	100	4
Açúcares (g)	12 g	**
Açúcares totais (g)	18	
Aç adicionados (g)	17	34
Gorduras totais (g)	6.6	10
Gorduras saturadas (g)	3.7	19
Gorduras trans (g)	0	0