

# Rocambole De Frutas Vermelhas

2219

## Ingredientes

### Preparo

750.0	g	Ovos
300.0	ml	Leite Líquido
750.0	g	Prime Cake F

### Recheio

500.0	g	Chanty Creme Chantilly Pronto (Receita
500.0	g	Recheio Frutas Vermelhas

### Montagem

600.0	g	Recheio Frutas Vermelhas
-------	---	--------------------------

### Acabamento

300.0	g	Chocoblanc Chocolatier
200.0	g	Chanty Creme Chantilly Pronto (Receita



## 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 Chanty Creme Chantilly Pronto 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 Chanty Creme Chantilly Pronto.
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.

## Dicas

## 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

<b>Cada 100g da mistura contém (em média):</b>		<b>%VD*</b>
V. Energético (kcal)	175 kcal	9
V. Energético (kJ)	732 kJ	9
Carboidratos (g)	29 g	10
Açúcares (g)	12 g	**
Proteínas (g)	2.9 g	4
Gord. Totais (g)	5.0 g	9
Gord. Saturadas (g)	2.3 g	11

## Tabela Nutricional

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

Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	0.5 g	2
Sódio (mg)	101 mg	4