

# 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

### Acabamento

200g Creme Chantilly

300g Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier

### Montagem

600g Recheio Frutas Vermelhas Recheio Frutas Vermelhas



## 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