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 (er	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	210	11
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)	6.7	10
Gorduras saturadas (g)	4.0	20
Gorduras trans (g)	0	0