

# Bolo De Cenoura Com Mousse De Chocolate

2206

## Ingredientes

### Preparo

175ml Água

175g Ovos

125g Óleo

500g Bolo De Cenoura Bolo De Cenoura

### Mousse de Chocolate

75ml Água

15g Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor

1.2kg Chantilly Pronto

750g Chocodark Chocolatier Chocodark Chocolatier

### Montagem e Acabamento

300g EI-Elegant Chocolat EI-Elegant Chocolat



## Modo de Fazer

## **PREPARO**

01. Colocar o Zeelandia Bolo de Cenoura, a água, os ovos e o óleo na batedeira e misturar até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete.
02. Bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
03. Colocar 325 g de massa em cada forma redonda (17 x 5 cm) previamente untada.
04. Fornear a 170°C por aproximadamente 25 minutos em forno lastro.
05. Desenformar. Esfriar. Reservar.

## **DICA**

- Outro forneamento:

\* Forno turbo: Fornear a 120°C por aproximadamente 30 minutos.

## **MOUSSE DE CHOCOLATE**

01. Hidratar a gelatina em pó incolor e sem sabor com a água. Reservar por aproximadamente 5 minutos.
02. Aquecer o Chocolatier ChocoDark em banho-maria ou microondas.
03. Adicionar o Chantilly Pronto ao Chocolatier ChocoDark em 3 etapas e misturar até homogeneizar.
04. Dissolver a gelatina hidratada reservada em banho-maria ou microondas.
05. Adicionar a gelatina dissolvida a mousse e misturar até homogeneizar.

## **DICA**

- O Chocolatier ChocoDark pode ser substituído por Chocolatier ChocoNut.

## **MONTAGEM E ACABAMENTO**

01. Colocar o bolo de cenoura reservado no centro de um aro de 20 x 5 cm previamente untado com óleo e açúcar.
02. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar a mousse de chocolate sobre o bolo de cenoura preenchendo todo aro.
03. Levar ao freezer até que fique firme.
04. Com o auxílio de uma espátula, espalhar uma fina camada de Elegant Chocolat.
05. Cortar em 8 fatias ou conforme a preferência.
06. Decorar com o Chantilly Pronto e Elegant Chocolat a gosto.

## **Dicas**

## **Rendimento / Quebra**

3 Unidades de 1000 g

## **Validade**

72 horas

## **Equipamentos**

Forno
Batedeira
Fogão
Saco De Confeitar
Freezer
Espátula
Colher
Batedor Tipo Raquete
Balança
Faca
Recipiente
Bico Liso
Aro De 20 Cm
Microondas
Forma Redonda

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	282	14
V. Energético (kJ)	1158 kJ	14
Carboidratos (g)	36	12
Proteínas (g)	2.2	4
Fibra Alimentar (g)	1.4	6
Sódio (mg)	112	5
Açúcares (g)	17 g	**
Açúcares totais (g)	13	
Aç adicionados (g)	13	26
Gorduras totais (g)	15	23
Gorduras saturadas (g)	7.6	38
Gorduras trans (g)	0	0