

Bolo De Cenoura Com Mousse De Chocolate

2206

Ingredientes

Preparo

175ml Água

175g Ovos

125g Óleo

500g Bolo De Cenoura Bolo De Cenoura



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