

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