

# Fatias De Cenoura Trufada

2208

## Ingredientes

### Preparo

700ml Água

700g Ovos

500g Óleo

2kg Bolo De Cenoura Bolo De Cenoura

### Recheio

450g Creme De Leite

1.2kg Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier

### Montagem

180g Chocolate Granulado



## 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 1,3 kg de massa em uma forma redonda (25 x 5 cm) previamente untada.
04. Fornear a 160°C por aproximadamente 1h em forno lastro.
05. Desenformar. Esfriar.

### DICA

- Outro Forneamento:

\* Forno Turbo: 120°C por aproximadamente 1h.

### RECHEIO

01. Colocar em um recipiente o Chocolatier ChocoNut e o creme de leite, misturar até homogeneizar. Reservar.

### MONTAGEM

01. Cortar cada em duas camadas. Reservar.
02. Com o auxílio de uma espátula, espalhar de recheio de chocolate (400 g) sobre a primeira camada de cada bolo.
03. Colocar a segunda camada de bolo sobre o recheio e cobrir com o restante do recheio de chocolate.
04. Decorar as laterais dos bolos com o chocolate granulado.
05. Cortar cada bolo em 8 fatias ou conforme a preferência.
06. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico frisado, decorar a superfície dos bolos com Chocolatier ChocoNut , ChocoBlanc e arabescos de chocolate a gosto.

## Dicas

3 Unidades de 1580 g

## Validade

72 horas

## Equipamentos

---

Forno

---

Batedeira

---

Saco De Confeitar

---

Espátula

---

Colher

---

Batedor Tipo Raquete

---

Balança

---

Recipiente

---

Bico Frisado

---

Forma Redonda

---

Faca De Serra

---

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	259	13
V. Energético (kJ)	1085 kJ	13
Carboidratos (g)	30	10
Proteínas (g)	3.3	7
Fibra Alimentar (g)	1.1	4
Sódio (mg)	89	4
Açúcares (g)	20 g	**
Açúcares totais (g)	21	
Aç adicionados (g)	19	38
Gorduras totais (g)	14	22
Gorduras saturadas (g)	3.1	16
Gorduras trans (g)	0	0