

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