

Cassata De Chocolate E Frutas Vermelhas

2276

Ingredientes

Acabamento

800g Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier

Montagem

300ml Calda Para Umedecer Bolos (Receita 000762)

630g Pão De Forma Com Gotas Chocolate (Receita 002282)

1kg Panecream Panecream

400g Recheio Frutas Vermelhas Recheio Frutas Vermelhas



Modo de Fazer

MONTAGEM

01. Fatiar o pão de forma com gotas de chocolate no sentido do comprimento.
02. Com auxílio de uma faca de serra retirar a casca da lateral do pão.
03. Dividir em duas partes de três fatias para cada peça.
04. Colocar uma fatia sobre uma placa e umedecer com a calda para umedecer bolos.
05. Com o auxílio de um saco de confeitar com um bico liso aplicar aproximadamente 125 g de Zeelandia Panecream sobre a fatia. Deixar o centro da fatia sem recheio.
06. Com auxílio de saco de confeitar aplicar aproximadamente 50 g de Zeelandia Recheio Frutas Vermelhas no centro da fatia.
07. Colocar outra fatia de pão de forma com gotas de chocolate sobre o recheio e pressionar cuidadosamente.
08. Umedecer com a calda para umedecer bolos.
09. Com o auxílio de um saco de confeitar com um bico liso aplicar aproximadamente 125 g de Zeelandia Panecream sobre a fatia. Deixar o centro da fatia sem recheio.
10. Com auxílio de saco de confeitar aplicar aproximadamente 50 g de Zeelandia Recheio Frutas Vermelhas no centro da fatia.
11. Colocar outra fatia de pão de forma com gotas de chocolate sobre o recheio e pressionar cuidadosamente.
12. Umedecer com calda para umedecer bolos.
13. Dividir as peças ao meio ficando em quatro pedaços (14x9 cm). Reservar.

ACABAMENTO

01. Colocar aproximadamente 50g de ChocoNut Chocolatier em um recipiente.
02. Com o auxílio de uma espátula passar uma fina camada de ChocoNut Chocolatier sobre as peças.
03. Aquecer o restante do ChocoNut Chocolatier em banho-maria ou microondas até a consistência desejada.
04. Cobrir as peças por inteiro com o ChocoNut Chocolatier derretido.
05. Decorar com morangos, framboesas e amoras a gosto.

Dicas

4 Unidades de 750 g

Validade

192 horas

Equipamentos

Saco De Confeitar

Espátula

Balança

Faca

Recipiente

Bico Liso

Microondas

Fatiadeira

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	209	10
V. Energético (kJ)	886 kJ	11
Carboidratos (g)	33	11
Proteínas (g)	2.1	4
Fibra Alimentar (g)	1.2	5
Sódio (mg)	43	2
Açúcares totais (g)	23	
Aç adicionados (g)	21	42
Gorduras totais (g)	8.0	12
Gorduras saturadas (g)	2.3	12
Gorduras trans (g)	0	0