

Naked Cake

2343

Ingredientes

Preparo

200g	Ovos
125ml	Leite Líquido
125g	Óleo
500g	Prime Chococake 10 Prime Chococake 10



Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Prime Chococake, os ovos, o leite e o óleo na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto. Utilizar batedor tipo raquete.
02. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos.
03. Colocar 150 g de massa em cada forma redonda (17x 5 cm) previamente untada.
04. Fornear a 180°C por aproximadamente 15 minutos em forno lastro.
05. Desenformar. Esfriar.

DICA

- Outro Forneamento:

* Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 12 minutos.

TRUFADO BRANCO

01. Colocar o Chocoblanc Chocolatier e o creme de leite em um recipiente e misturar até homogeneizar.

02. Reservar.

TRUFADO ESCURO

01. Colocar o Choconut Chocolatier e o creme de leite em um recipiente e misturar até homogeneizar.

02. Reservar.

DICA

- O Choconut Chocolatier pode ser substituído por Chocodark Chocolatier ou Chocomilk Chocolatier.

MONTAGEM E ACABAMENTO

01. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, colocar aproximadamente 250 g do trufado escuro reservado sobre um disco do bolo.

02. Colocar um disco do bolo sobre trufado escuro.

03. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, colocar aproximadamente 250 g do trufado branco sobre o disco do bolo.

04. Colocar outro disco do bolo sobre trufado branco.

05. Aquecer o Chocomilk Chocolatier em banho maria ou micro-ondas até a consistência desejada.

06. Espalhar aproximadamente 50 g de Chocomilk Chocolatier sobre a superfície do bolo.

Dicas

Rendimento / Quebra

2 Unidades de 940 g

Validade

72 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Saco De Confeitar

Batedor Tipo Raquete

Balança

Recipiente

Bico Liso

Microondas

Forma Redonda

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	283	14
Carboidratos (g)	27	9
Açúcares totais (g)	21	
Aç adicionados (g)	19	38
Proteínas (g)	3.7	7
Fibra Alimentar (g)	1.0	4
Sódio (mg)	47	2
Gorduras totais (g)	18	28
Gorduras saturadas (g)	4.7	24
Gorduras trans (g)	0	0