

2343

Ingredientes

Preparo

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



Trufado Branco

160g	Creme De Leite
400g	Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier

Trufado Escuro

160g	Creme De Leite
400g	Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier

Montagem e Acabamento

100g	Chocomilk Chocolatier Chocomilk Chocolatier
------	---

Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar o Zealandia 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 Sugerida

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)	290	15
Carboidratos (g)	28	9
Açúcares totais (g)	21	
Aç adiconados (g)	19	38
Proteínas (g)	3.7	7
Fibra Alimentar (g)	1.0	4
Sódio (mg)	48	2
Gorduras totais (g)	18	28
Gorduras saturadas (g)	6.2	31
Gorduras trans (g)	0	0