

# Naked Cake

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 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 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 adicionados (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        |