Fatia Cake Ao Leite



2346

Ingredientes

Preparo

400g	Ovos
250ml	Leite Líquido
250g	Óleo
1kg	Prime Chococake 10 Prime Chococake 10

Recheio

	75g	Creme De Leite
	450g	Doce De Leite
	300g	Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier

Mousse

110ml	Agua
22g	Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor
1.5kg	Creme Chantilly
600g	Chocomilk Chocolatier Chocomilk Chocolatier

Acabamento

600g	Chocomilk Chocolatier Chocomilk Chocolatier
75g	Choconut Chocolatier Choconut 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 a massa em uma assadeira lisa (60 x 40 x 2 cm) previamente forrada com papel manteiga.
- 04. Fornear a 180°C por aproximadamente 18 minutos em forno lastro.
- 05. Esfriar. Reservar.

DICA

- Outro Forneamento:
- * Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 15 minutos.

RECHEIC

- 01. Colocar o Chocoblanc Chocolatier, o doce de leite e o creme de leite em um recipiente e misturar até homogeneizar.
- 02. Reservar.

MOUSSE

- 01. Hidratar a gelatina em pó incolor e sem sabor com a água. Reservar por aproximadamente 5 minutos.
- 02. Aquecer o Chocomilk Chocolatier em banho-maria ou microondas.
- 03. Adicionar o Chantilly ao Chocomilk Chocolatier em 3 etapas e misturar. Reservar.
- 04. Dissolver a gelatina hidratada reservada em banho-maria ou microondas.
- 05. Adicionar a gelatina dissolvida à mousse reservada e misturar até homogeneizar. Reservar.

DICA

- Para melhor homogeneização da gelatina com o creme, misturar primeiramente uma pequena parte do creme com a gelatina dissolvida e depois adicionar ao restante do creme.

MONTAGEM

- 01. Dividir a placa do bolo em 3 partes (18 x 30 cm).
- 02. Colocar em moldes retangulares (18 x 30 x 4 cm) previamente untados com óleo e açúcar.
- 03. Espalhar 250 g recheio de doce de leite reservado sobre a placa do bolo.
- 04. Colocar 660 g da mousse reservada até a altura do molde. Com o auxílio de uma espátula, alisar a superfície.
- 05. Levar para geladeira até que fique firme.

DICA

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

ACABAMENTO

- 01. Aquecer o Chocomilk Chocolatier e o Choconut Chocolatier separadamente em banho maria ou micro-ondas até a consistência desejada.
- 02. Espalhar aproximadamente 200 g de Chocolatier Chocomilk sobre a superfície.
- 03. Com o auxílio de um saco de confeitar, fazer riscos na superfície com o Chocolatier Choconut.
- 04. Desenformar. Cortar em fatias de 4 x 8 cm.

Dicas

Rendimento / Quebra

42 Unidades de 100 g

Validade Sugerida

72 horas

Forno
Batedeira
Geladeira
Saco De Confeitar
Espátula
Batedor Tipo Raquete
Balança
Assadeiras Lisas
Recipiente
Microondas
Papel Manteiga
Molde Retangular

Tabela Nutricional

Porçao de 60g contem (em n	nedia):	% VD (*)
V. Energético (kcal)	327	16
Carboidratos (g)	41	14
Açúcares totais (g)	17	
Aç adicionados (g)	16	32
Proteínas (g)	3.2	6
Fibra Alimentar (g)	0.9	4
Sódio (mg)	102	4
Gorduras totais (g)	17	26
Gorduras saturadas (g)	7.9	40
Gorduras trans (g)	0	0