

# 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	Água
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.

## **RECHEIO**

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 substituído 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

## **Equipamentos**

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

## Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média):		% 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