

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

Acabamento

600g Chocomilk Chocolatier Chocomilk Chocolatier

75g Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier

Mousse

110ml Água

22g Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor

1.5kg Creme Chantilly

600g 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 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

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)	326	16
Carboidratos (g)	41	14
Açúcares totais (g)	17	
Aç adicionados (g)	15	30
Proteínas (g)	3.2	6
Fibra Alimentar (g)	0.9	4
Sódio (mg)	102	4
Gorduras totais (g)	17	26
Gorduras saturadas (g)	7.7	39
Gorduras trans (g)	0	0