

2374

Ingredientes

Massa

220ml Água

500g Ovos

270g Óleo

400g Bomba F Bomba F

Acabamento

100g Creme Chantilly

500g Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier



Modo de Fazer

MASSA

01. Colocar na batedeira o Zeelandia Bomba e o óleo.
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até formar uma pasta.
03. Adicionar os ovos aos poucos e a água, sempre em velocidade baixa (velocidade 1).
04. Bater em velocidade alta (velocidade 3) por aproximadamente 8 minutos, até a massa alisar.
05. Com o auxílio de um saco de confeitar e bico liso, pingar carolinas (grandes e pequenas) em assadeiras previamente untadas.
06. Fornear a 200°C por 20 minutos para carolinas grandes e 15 minutos para carolinas pequenas em forno lastro.
07. Deixar esfriar.

RECHEIO CREME DE CHOCOLATE

01. Picar o chocolate meio amargo. Reservar.
02. Colocar o leite na panela e aquecer até fervura.
03. Adicionar o Cremulzin e mexer até o ponto.
04. Adicionar o chocolate picado ao creme e homogeneizar. Reservar.

ACABAMENTO

01. Furar as carolinas por baixo e rechear com creme confeiteiro de chocolate, com o auxílio de uma manga de confeitar com bico liso.
02. Aquecer o Chocolatier ChocoNut em banho-maria ou microondas até atingir a consistência para aplicação.
03. Banhar as carolinas no Chocolatier ChocoNut e colocar as carolinas pequenas em cima das grandes antes de secar.
04. Colocar o chantilly dentro de um saco de confeitar e com o bico frisado fazer pontinhos em toda a volta da carolina pequena.

Dicas

- Deve-se pingar a mesma quantidade de carolinas grandes e pequenas para evitar o desperdício.

Rendimento / Quebra

54 Unidades de 70 g

Validade

36 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Fogão

Saco De Confeitar

Colher

Panela

Batedor Tipo Raquete

Balança

Assadeiras Lisas

Bico Liso

Bico Frisado

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	141	7
Carboidratos (g)	16	5
Açúcares Totais (g)	7.0	
Aç Adicionados (g)	6.0	12
Proteínas (g)	2.0	4
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	51	2
Gorduras Totais (g)	8.0	12
Gorduras Saturadas (g)	2.3	12
Gorduras Trans (g)	0	0