

2374

Ingredientes

Massa

220ml Água

500g Ovos

270g Óleo

400g Bomba F Bomba F

Recheio Creme de Chocolate

1.2L Leite Líquido

670g Chocolate Meio Amargo

480g Cremulzin F Cremulzin 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 Sugerida

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)	142	7
Carboidratos (g)	16	5
Açúcares Totais (g)	6.4	
Aç Adicionados (g)	6.0	12
Proteínas (g)	2.0	4
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	52	2
Gorduras Totais (g)	8.1	12
Gorduras Saturadas (g)	2.6	13
Gorduras Trans (g)	0	0