## Religiosas



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

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 r	% 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