

Orange Cake

2390

Ingredientes

Preparo

250g	Óleo
1kg	Prime Chococake F Prime Chococake F
1g	Açafrão Da Terra Em Pó
25g	Farinha De Trigo
25g	Amido
250ml	Leite Líquido
25g	Margarina
400g	Ovos
25g	Açúcar Refinado

Acabamento

50g	El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta
-----	-----------------------------------



Modo de Fazer

LARANJA EM CALDA

01. Descascar as laranjas e retirar a pele branca.
02. Cortar as laranjas em rodela de aproximadamente 1,5 cm de espessura. Reservar.
03. Colocar a água, o açúcar refinado e o anis estrelado a gosto em uma panela.
04. Levar ao fogo até obter fervura.
05. Retirar do fogo e acrescentar as rodela de laranjas reservadas.
06. Tampar. Reservar por aproximadamente 1 hora.

CREME DE LARANJA

01. Descascar as laranjas e retirar a pele branca.
02. Eliminar o miolo e cortar a polpa da laranja em cubos.
03. Colocar a polpa da laranja, a manteiga sem sal, as raspas de laranja e o suco de laranja em uma panela e levar ao fogo até obter fervura.
04. Adicionar o Cremulzin e mexer até obter um creme.
05. Colocar em um recipiente e cobrir com plástico.
06. Reservar.

PREPARO

01. Misturar a farinha de trigo, o amido, o açúcar, a margarina e o açafreão da terra em pó até formar uma farofa. Reservar.
02. Colocar o Zeelandia Prime ChocoCake, os ovos, o leite e o óleo na batedeira e misturar até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete.
03. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos.
04. Colocar 350 g de massa em formas de bolo inglês (20 x 10 x 6 cm) previamente untadas.
05. Com auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar o creme de laranja no centro da massa.
06. Espalhar a farofa reservada sobre a massa.
07. Retirar as fatias de laranjas reservadas da calda e escorrer em uma peneira.
08. Adicionar as fatias de laranjas sobre a farofa deixando espaço entre as fatias.
09. Fornear a 180°C por aproximadamente 55 minutos em forno lastro.
10. Deixar esfriar e desenformar.

ACABAMENTO

01. Pincelar a Elegant Geleia Pronta sobre as laranjas.

Dicas

- O anis estrelado pode ser substituído por canela em pau a gosto.
- Outro forneamento:
 - * Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 55 minutos.

Rendimento / Quebra

5 Unidades de 600 g

Validade

72 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Fogão

Peneira

Saco De Confeitar

Panela

Batedor Tipo Raquete

Balança

Formas Bolo Inglês

Faca

Pincel

Recipiente

Bico Liso

Tábua Para Corte

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	162	8
Carboidratos (g)	26	9
Açúcares Totais (g)	15	
Aç Adicionados (g)	15	30
Proteínas (g)	2.2	4
Fibra Alimentar (g)	0.7	3
Sódio (mg)	35	1
Gorduras Totais (g)	5.9	9
Gorduras Saturadas (g)	1.6	8
Gorduras Trans (g)	0	0