

Orange Cake

2390

Ingredientes

Laranja em Calda

500ml Água

250g Açúcar Refinado

1kg Laranja

Creme de Laranja

250g Cremulzin F Cremulzin F

1kg Laranja

500ml Suco De Laranja

50g Manteiga Sem Sal

1g Raspas De Laranja

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