

# Bûche De Noel

2398

## Ingredientes

### Mousseline de Queijo

30ml	Água
40g	Açúcar Refinado
300ml	Leite Líquido
400g	Requeijão Tipo Catupiry
6g	Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor
60g	Manteiga Sem Sal
120g	Cremulzin F Cremulzin F

### Montagem

1.13kg	Pao De Lo Prime Pronto (Receita 001683)
800g	Recheio Goiaba Recheio Goiaba

### Acabamento

250g	Raspas De Chocolate
300g	Creme Chantilly
600g	EI-Elegant Chocolat EI-Elegant Chocolat



## Modo de Fazer

## **MOUSSELINE DE QUEIJO**

01. Picar a manteiga sem sal gelada. Reservar.
02. Colocar o leite em uma panela e levar ao fogo até obter fervura.
03. Adicionar o Zeelandia Cremulzin e misturar até homogeneizar. Utilizar batedor tipo arame.
04. Retirar do fogo. Adicionar a manteiga sem sal reservada e misturar até homogeneizar.
05. Colocar em um recipiente e cobrir com plástico. Esfriar e reservar,
06. Hidratar a gelatina em pó incolor e sem sabor com a água. Reservar por aproximadamente 5 minutos.
07. Colocar o requeijão tipo catupiry e o açúcar refinado na batedeira.
08. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 2 minutos ou até obter um creme liso. Utilizar batedor tipo raquete.
09. Adicionar o creme reservado e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até obter um creme liso.
10. Dissolver a gelatina hidratada em banho-maria ou microondas.
11. Adicionar a gelatina dissolvida à mousseline e misturar até homogeneizar. Reservar.

## **MONTAGEM**

01. Espalhar parte do Zeelandia Recheio de Goiaba (400 g) sobre cada placa de Pão de Ló Prime Pronto.
02. Espalhar parte do mousseline de queijo reservado (435 g) sobre o recheio de goiaba.
03. Enrolar em formato de rocambole.
04. Levar para a geladeira até que fique firme.

## **ACABAMENTO**

01. Espalhar o Chantilly sobre a superfície dos rocamboles.
02. Cortar em partes de 25 cm de comprimento.
03. Colocar os rocamboles sobre a grelha.
04. Espalhar o Elegant Chocolat sobre os rocamboles.
05. Decorar com as raspas de chocolate, suspiros em forma de cogumelos, decoração natalina de chocolate e Zeelandia Açúcar Confeiteiro a gosto.

## **Dicas**

- O requeijão tipo catupiry pode ser substituído por cream cheese.

## **Rendimento / Quebra**

4 Unidades de 850 g

## **Validade**

72 horas

## **Equipamentos**

Batedeira

---

Fogão

---

Geladeira

---

Espátula

---

Colher

---

Panela

---

Batedor Tipo Raquete

---

Batedor De Arame

---

Balança

---

Recipiente

---

Grelha

---

Microondas

---

Filme Plástico

---

Faca De Serra

---

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	218	11
Carboidratos (g)	35	12
Açúcares totais (g)	14	
Aç adicionados (g)	13	26
Proteínas (g)	2.7	5
Fibra Alimentar (g)	0.9	4
Sódio (mg)	133	6
Gorduras totais (g)	7.3	11
Gorduras saturadas (g)	4.0	20
Gorduras trans (g)	0	0