

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