

2399

## Ingredientes

### Massa

|       |                 |
|-------|-----------------|
| 220ml | Água            |
| 500g  | Ovos            |
| 270g  | Óleo            |
| 400g  | Bomba F Bomba F |



### Recheio Creme Confeiteiro Café

|      |                         |
|------|-------------------------|
| 10ml | Água                    |
| 2L   | Leite Líquido           |
| 10g  | Café Solúvel            |
| 800g | Cremulzin F Cremulzin F |

### Decoração

|      |   |
|------|---|
| 5ml  | Água  |
| 5g   | Café Solúvel                                  |
| 100g | Creme Chantilly                               |
| 100g | Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier     |
| 500g | Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier |

## Modo de Fazer

## **MASSA**

01. Colocar o Zeelandia Bomba e o óleo na batedeira.
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até formar uma pasta. Adicionar aos poucos os ovos e a água.
03. Bater em velocidade alta (velocidade 3) por aproximadamente 8 minutos, até a massa alisar.
04. Com auxílio de um saco de confeitar com bico liso, pingar carolinhas grandes e pequenas em assadeiras previamente untadas.
05. Fornear a 200°C por aproximadamente 20 minutos para carolinhas grandes e 15 minutos para carolinhas pequenas em forno lastro.
06. Deixar esfriar.

## **RECHEIO CREME CONFEITEIRO CAFÉ**

01. Dissolver o café em água quente e reservar.
02. Colocar o leite em uma panela e levar ao fogo até fervura.
03. Adicionar o Cremulzin e mexer até o ponto.
04. Misturar o café dissolvido ao creme. Reservar.

## **DECORAÇÃO**

01. Furar as carolinhas por baixo e recheiar com o creme confeiteiro de café com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso.
02. Dissolver o café em água quente e reservar.
03. Aquecer o Chocolatier ChocoBlanc em banho-maria ou microondas até atingir a consistência desejada e adicionar o café dissolvido.
04. Aquecer o Chocolatier ChocoNut em banho-maria ou microondas até atingir a consistência desejada.
05. Passar as carolinhas no Chocolatier ChocoBlanc com café e riscar com o Chocolatier Choconut.
06. Colocar as carolinhas pequenas em cima das grandes antes de secar.
07. Colocar o chantilly em um saco de confeitar com bico folha pequeno e fazer pontinhos em toda a volta da carolina pequena.

## **Dicas**

## **Rendimento / Quebra**

62 Unidades de 59 g

## **Validade Sugerida**

36 horas

## **Equipamentos**

Forno

Batedeira

Fogão

Saco De Confeitar

Colher

Panela

Batedor Tipo Raquete

Balança

Bico Liso

Assadeiras

## Tabela Nutricional

**Porção de 40g contém (em média): % VD (\*)**

|                        |     |    |
|------------------------|-----|----|
| V. Energético (kcal)   | 133 | 7  |
| Carboidratos (g)       | 16  | 5  |
| Açúcares Totais (g)    | 9.4 |    |
| Aç Adicionados (g)     | 8.7 | 17 |
| Proteínas (g)          | 2.0 | 4  |
| Fibra Alimentar (g)    | 0   | 0  |
| Sódio (mg)             | 63  | 3  |
| Gorduras Totais (g)    | 6.8 | 10 |
| Gorduras Saturadas (g) | 2.1 | 11 |
| Gorduras Trans (g)     | 0   | 0  |