

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 carolinas grandes e pequenas em assadeiras previamente untadas.
05. Fornear a 200°C por aproximadamente 20 minutos para carolinas grandes e 15 minutos para carolinas 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 carolinas por baixo e rechear 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 carolinas no Chocolatier ChocoBlanc com café e riscar com o Chocolatier Choconut.
06. Colocar as carolinas 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