

2399

## Ingredientes

### Decoração

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

### Massa

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



## 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.

## Rendimento / Quebra

62 Unidades de 59 g

## Validade

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)	132	7
Carboidratos (g)	16	5
Açúcares Totais (g)	10	
Aç Adicionados (g)	8.7	17
Proteínas (g)	2.0	4
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	63	3
Gorduras Totais (g)	6.6	10
Gorduras Saturadas (g)	1.7	9
Gorduras Trans (g)	0	0