

# Fatias De Nozes

2425

## Ingredientes

### Creme

120g	Nozes
400g	Doce De Leite
400g	Cremulzin Creme Confeiteiro Pronto(Receita 000791)
160g	Creme Chantilly

### Preparo e Montagem

400g	Ovos
400ml	Leite Líquido
1kg	Bolo De Especiarias Bolo De Especiarias

### Acabamento

350g	Creme Chantilly
400g	EI-Elegant Caramel EI-Elegant Caramel



## Modo de Fazer

### CREME

01. Triturar as nozes. Reservar.
02. Colocar o Cremulzin Creme Confeiteiro Pronto e o doce de leite em um recipiente e misturar.
03. Adicionar o Chantilly e as nozes trituradas reservadas e misturar até homogeneizar.
04. Reservar.

### PREPARO E MONTAGEM

01. Colocar o Zeelandia Bolo de Especiarias, os ovos e o leite na batedeira.
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto. Utilizar batedor tipo raquete.
03. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
04. Colocar a massa em forma retangular (60 x 40 x 4 cm) previamente forrada com papel manteiga.
05. Fornear a 200°C por aproximadamente 20 minutos em forno lastro.
06. Esfriar.
07. Dividir a placa do bolo em 3 partes (18 x 38 cm).
08. Umedecer a primeira parte com calda para umedecer bolos à gosto.
09. Espalhar parte do creme reservado (500g) sobre a superfície da primeira parte.
10. Cobrir com a segunda parte e umedecer com calda.
11. Espalhar o restante do creme (500g) sobre a superfície, cobrir com a terceira parte e umedecer.
12. Levar para a geladeira até que fique firme.
13. Cortar em tiras de aproximadamente 9 x 38 cm.

### ACABAMENTO

01. Espalhar o Chantilly sobre a superfície e as laterais de cada tira de bolo e alisar até que fique uniforme.
02. Espalhar o Elegant Caramel sobre o chantilly da superfície da tira de bolo e deixar escorrer nas laterais.
03. Decorar com nozes e chantilly à gosto.

- Outro forneamento:
- \* Forno turbo: 160°C por aproximadamente 15 minutos.

## Rendimento / Quebra

20 Unidades de 145 g

## Validade

72 horas

## Equipamentos

Forno

---

Batedeira

---

Geladeira

---

Espátula

---

Colher

---

Batedor Tipo Raquete

---

Balança

---

Recipiente

---

Papel Manteiga

---

Forma Retangular

---

Faca De Serra

---

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	219	11
Carboidratos (g)	36	12
Açúcares totais (g)	14	
Aç adicionados (g)	13	26
Proteínas (g)	3.2	6
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	89	4
Gorduras totais (g)	7.0	11
Gorduras saturadas (g)	3.8	19
Gorduras trans (g)	0	0