

2425

Ingredientes

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.

Dicas

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

Rendimento / Quebra

20 Unidades de 145 g

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