

Cake Laranja Com Glacê De Limão

2449

Ingredientes

Calda de Laranja

350ml Água

350g Açúcar Refinado

1L Suco De Laranja

Glacê de Limão

60ml Suco De Limão

12g Manteiga Sem Sal

600g Fondant F10 Fondant F10

Preparo

800g Ovos

800ml Leite Líquido

2kg Cake Laranja Cake Laranja



Modo de Fazer

CALDA DE LARANJA

01. Colocar o suco de laranja, o açúcar refinado e a água em uma panela.
02. Levar ao fogo até a quantidade reduzir pela metade.
03. Esfriar. Reservar.

GLACÊ DE LIMÃO

01. Colocar o Zeelandia Fondant e o suco de limão em uma panela.
02. Aquecer em banho-maria e misturar até dissolver.
03. Colocar na batedeira e adicionar a manteiga sem sal gelada.
04. Bater em velocidade alta (velocidade 3) por aproximadamente 5 minutos ou até esfriar. Utilizar batedor tipo raquete.
05. Reservar.

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Cake Laranja, 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 600 g de massa em cada forma redonda com furo central (18 cm diâmetro X 6 cm altura) previamente untada.
05. Fornear a 170°C por aproximadamente 50 minutos em forno lastro.
06. Retirar do forno e espalhar aproximadamente 280 g da calda de laranja reservada sobre cada bolo.
07. Desenformar após 15 minutos.
08. Esfriar.

Dicas

- Outro forneamento:
- * Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 50 minutos.

ACABAMENTO

01. Espalhar aproximadamente 100 g do glacê de limão reservado sobre a superfície de cada bolo.

02. Decorar com raspas de laranja a gosto.

Rendimento / Quebra

6 Unidades de 740 g

Validade Sugerida

72 horas

Equipamentos

Forno
Batedeira
Fogão
Espátula
Colher
Panela
Batedor Tipo Raquete
Balança
Recipiente
Forma Redonda Com Furo Central

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	175	9
Carboidratos (g)	32	11
Açúcares Totais (g)	23	
Aç Adicionados (g)	22	44
Proteínas (g)	2.6	5
Gorduras Totais (g)	4.2	6
Gorduras Saturadas (g)	1.8	9
Gorduras Trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	48	2