

# 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 Zealandia 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.

### PREPARE

01. Colocar o Zealandia 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