

# Rocambole De Laranja

2450

## Ingredientes

### Preparo

400g Ovos

400ml Leite Líquido

1kg Cake Laranja Cake Laranja

### Recheio

75g Creme De Leite

5g Raspas De Laranja

20ml Licor De Laranja

500g Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier

### Acabamento

5g Cacau Em Pó

50g Açúcar Confeiteiro F Açúcar Confeiteiro F



## 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.

### 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 900 g de massa em cada assadeira lisa (60 x 40 x 2 cm) previamente forrada com papel manteiga.
05. Fornear a 200°C por aproximadamente 8 minutos em forno lastro.
06. Esfriar. Reservar.

### RECHEIO

01. Colocar o Chocolatier ChocoNut, o creme de leite, o licor de laranja e as raspas de laranja em um recipiente e misturar.
02. Reservar.

### MONTAGEM

01. Umedecer cada massa com aproximadamente 60 ml da calda reservada.
02. Com auxílio de uma espátula, espalhar 300 g do recheio reservado sobre cada massa.
03. Enrolar em formato de rocambole.

### ACABAMENTO

01. Peneirar o Zeelandia Açúcar Confeiteiro F e o cacau em pó sobre os rocamboles.

- Outro forneamento:
- \* Forno Turbo: 200°C por aproximadamente 6 minutos.

## Rendimento / Quebra

2 Unidades de 1125 g

## Validade

72 horas

## Equipamentos

Forno

---

Batedeira

---

Fogão

---

Peneira

---

Espátula

---

Colher

---

Panela

---

Batedor Tipo Raquete

---

Balança

---

Assadeiras Lisas

---

Pincel

---

Recipiente

---

Papel Manteiga

---

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	217	11
Carboidratos (g)	30	10
Açúcares Totais (g)	21	
Aç Adicionados (g)	20	40
Proteínas (g)	3.4	7
Gorduras Totais (g)	9.1	14
Gorduras Saturadas (g)	2.8	14
Gorduras Trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0.8	3
Sódio (mg)	54	2