

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