# Rocambole De Laranja

2450

## Ingredientes

**Calda de Laranja**

| | |
|---|---|
| 90ml | Água |
| 90g | Açúcar Refinado |
| 250ml | Suco De Laranja |

**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 Gelado F Açúcar Gelado 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 Gelado e o cacau em pó sobre os rocamboles.

## Dicas

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

## Rendimento / Quebra

2 Unidades de 1125 g

## Validade Sugerida

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) | 220 | 11 |
| Carboidratos (g) | 30 | 10 |
| Açúcares Totais (g) | 21 | |
| Aç Adicionados (g) | 20 | 40 |
| Proteínas (g) | 3.5 | 7 |
| Gorduras Totais (g) | 9.4 | 14 |
| Gorduras Saturadas (g) | 3.5 | 18 |
| Gorduras Trans (g) | 0 | 0 |
| Fibra Alimentar (g) | 0.8 | 3 |
| Sódio (mg) | 54 | 2 |