

Rocambole Tropical

2461

Ingredientes

Preparo

500g Ovos

500g Cake Tropical Cake Tropical

30g Volumex Volumex

Montagem

150g Nozes

120ml Calda Para Umedecer Bolos (Receita 000762)

550g Cremulzin Creme Legere Pronto (Receita 000817)



Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar o Cake Tropical, os ovos e o Volumex na batedeira. Utilizar batedor tipo globo.
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto.
03. Bater em velocidade alta (velocidade 3) por aproximadamente 3 minutos.
04. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico frisado, aplicar a massa em um assadeira (60 cm x 40 cm x 2 cm) previamente untada e forrada com papel manteiga.
05. Fornear a 210°C por aproximadamente 9 minutos em forno lastro.
06. Esfriar. Reservar.

MONTAGEM

01. Triturar as nozes. Reservar.
02. Com o auxílio de uma espátula, espalhar o Cremulzim Creme Legere sobre o rocambole.
03. Dividir em 3 partes de 36 x 18 cm.
04. Enrolar os rocamboles e cortar com 9 cm.
05. Com o auxílio de um pincel umedecer os rocamboles.
06. Finalizar passando as nozes nas pontas.

Dicas

- Outro forneamento:

* Forno Turbo: 200°C por aproximadamente 7 minutos.

- A calda para umedecer pode ser aromatizada com alguma bebida: Rum ou Conhaque.

Rendimento / Quebra

12 Unidades de 130 g

Validade Sugerida

48 horas

Equipamentos

Forno
Batedeira
Geladeira
Saco De Confeitar
Espátula
Batedor Tipo Globo
Assadeiras Lisas
Faca
Pincel
Papel Manteiga
Bico Frisado

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	206	10
Carboidratos (g)	28	9
Açúcares Totais (g)	14	
Aç Adicionados (g)	14	28
Proteínas (g)	4.4	9
Gorduras Totais (g)	9.0	14
Gorduras Saturadas (g)	3.6	18
Gorduras Trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0.7	3
Sódio (mg)	83	3