

# 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

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)	15	
Aç adicionados (g)	14	28
Proteínas (g)	4.3	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