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 cortas 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 n	% 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