

Pudim Cake Tropical

2464

Ingredientes

Preparo

140g Ovos

140ml Leite Líquido

350g Cake Tropical Cake Tropical

Acabamento

90ml Água

12g Açúcar Refinado

25ml Suco De Maracujá Concentrado

3g Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor

125g Manga



Modo de Fazer

CREME

01. Colocar o Zeelandia Recheio de Leite Condensado, o creme de leite, o leite condensado e os ovos em um recipiente.

02. Com o auxílio de um batedor de arame (fouet), misturar até formar um creme homogêneo.

03. Colocar o creme em uma assadeira lisa (20 x 30 x 4 cm) previamente forrada com papel manteiga. Reservar.

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Cake Tropical, os ovos e o leite na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto. Utilizar batedor tipo raquete.

02. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.

03. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso ou serra, aplicar a massa do Cake Tropical com cuidado sobre o creme de leite condensado.

04. Fornear a 170 °C por aproximadamente 70 minutos em forno lastro em banho-maria.

05. Esfriar. Desenformar.

ACABAMENTO - CREMOSO DE MANGA

01. Hidratar a gelatina em pó incolor e sem sabor com a água (15 ml). Reservar por aproximadamente 5 minutos.

02. Colocar a manga picada, o suco de maracujá concentrado, o açúcar refinado e o restante da água (75 ml) em uma panela e levar ao fogo até obter fervura. Retirar do fogo.

03. Misturar com mixer até obter textura lisa.

04. Dissolver a gelatina hidratada reservada em banho-maria ou microondas.

05. Adicionar a gelatina dissolvida no cremoso de manga.

06. Com o auxílio de uma espátula, espalhar o cremoso de manga sobre creme de leite de condensado e deixar na geladeira por 30 minutos.

07. Cortar em fatias de aproximadamente 5x16 cm.

08. Decorar a gosto.

Dicas

- Outro forneamento
- * Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 60 minutos em banho Maria.

Rendimento / Quebra

5 Unidades de 300 g

Validade

72 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Fogão

Geladeira

Saco De Confeitar

Espátula

Panela

Batedor Tipo Raquete

Assadeiras Lisas

Faca

Recipiente

Bico Liso

Papel Manteiga

Forma Retangular

Batedor De Arame (Fouet)

Mixer

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	157	8
Carboidratos (g)	22	7
Açúcares totais (g)	12	
Aç adicionados (g)	11	22
Proteínas (g)	3.3	7
Gorduras totais (g)	6.0	9
Gorduras saturadas (g)	3.0	15
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	61	3