

Pudim Cake Tropical

2464

Ingredientes

Creme

200g	Ovos
200g	Creme De Leite
200g	Leite Condensado
300g	Recheio Leite Condensado Recheio Leite Condensado



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 Zealandia 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 Zealandia 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 Sugerida

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