Cake Roll Tropical

2465

Ingredientes

Preparo

200g	Ovos
200ml	Leite Líquido
500g	Cake Tropical Cake Tropical

Recheio

450g	Doce De Leite
500g	Cremulzin Creme Legere Pronto (Receita 000817)

Modo de Fazer

PREPARO
01. Colocar o 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. Colocar 900 g de massa em uma assadeira lisa (60 x 40 x 2 cm) previamente forrada com papel manteiga.
04. Fornear a 210°C por aproximadamente 6 minutos em forno lastro.
05. Esfriar. Reservar.

RECHEIO
01. Com auxílio de uma espátula, espalhar 450 g de Doce de Leite sobre a massa.
02. Com auxílio de uma espátula, espalhar 450 g de Cremulzim Creme Legere (reservar 50 g do creme para acabamento).
03. Cortar em fatias de 8 x 36 cm.
04. Enrolar uma fatia em formato de rocambole, e colocar em um recipiente (prato).
05. Enrolar outa fatia sobre o primeiro rocambole e realizar a mesma ação com as demais fatias.
06. Com auxílio de um saco de confeitar com bico frisado ou liso fazer aplicação do creme reservado sobre o Cake Roll.
07. Decorar com arabesco a gosto.

Dicas

- Outro forneamento:
*forno turbo: 200°C por aproximadamente 6 minutos.

Rendimento / Quebra

1 Total de 1670 g

Validade

48 horas

Equipamentos

- Forno
- Batedeira
- Geladeira
- Saco De Confeitar
- Espátula
- Batedor Tipo Raquete
- Assadeiras Lisas
- Recipiente
- Papel Manteiga
- Bico Frisado
- Prato

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	187	9
Carboidratos (g)	32	11
Açúcares totais (g)	12	
Aç adicionados (g)	11	22
Proteínas (g)	3.2	6
Gorduras totais (g)	5.1	8
Gorduras saturadas (g)	3.2	16
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	83	3