

# 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 outra 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