

Cheese Cake De Banana Com Marshmallow

2474

Ingredientes

Cheese Cake

500ml	Leite Líquido
200g	Creme De Leite
600g	Cream Cheese
350g	Cremulzin F Cremulzin F
800g	Recheio Banana Com Canela Recheio Banana Com Canela

Bolo de Banana

400g	Ovos
400ml	Leite Líquido
1kg	Cake Banana Cake Banana

Marshmallow de Banana

450g	Açúcar Refinado
150g	Claras De Ovos
350g	Recheio Banana Com Canela Recheio Banana Com Canela

Acabamento

300g	EI-Elegant Caramel EI-Elegant Caramel
------	---------------------------------------



Modo de Fazer

CHEESE CAKE

01. Colocar o cream cheese e o creme de leite em um recipiente e misturar. Utilizar batedor de arame (fouet).
02. Adicionar o leite aos poucos e misturar até homogeneizar.
03. Adicionar o Zeelandia Cremulzin e misturar até homogeneizar.
04. Adicionar o Zeelandia Recheio Banana com Canela e misturar até homogeneizar.
05. Colocar em uma forma retangular (32 x 44 x 4,5 cm) previamente forrada com papel manteiga.
06. Reservar.

BOLO DE BANANA01. Colocar o Zeelandia Cake Banana, os ovos e o leite na batedeira.

02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete.
03. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
04. Com auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar a massa sobre o cheese cake. Aplicar com cuidado para não misturar a massa com o cheese cake.
05. Fornejar a 180°C em banho-maria por aproximadamente 1:10 h em forno lastro.
06. Esfriar.
07. Levar para geladeira por aproximadamente 1 hora.
08. Desenformar.

DICA

* Outro forneamento:

- Forno Turbo 140 °C por aproximadamente 1 hora.

MARSHMALLOW DE BANANA

01. Colocar as claras de ovos e o açúcar refinado em uma panela de fundo grosso.
02. Levar ao fogo baixo e mexer até homogeneizar, sem deixar grudar no fundo da panela.
03. Colocar a mistura na batedeira e bater em velocidade alta (velocidade 3) até montar. Utilizar batedor tipo globo.
04. Adicionar o Zeelandia Recheio Banana com Canela e mexer até homogeneizar. Reservar.

ACABAMENTO

01. Aplicar a Elegant Caramel sobre a superfície do Cheese Cake.
02. Cortar em fatias de aproximadamente 6 x 28 cm.
03. Com auxílio de um saco de confeitar com bico liso, pingar o marshmallow de banana reservado no centro de cada tira.
04. Com auxílio de um maçarico, flambar o marshmallow de banana.

Dicas

- O cream cheese pode ser substituído por requeijão tipo catupiry.
- O Zeelandia Cremulzin pode ser substituído por Zeelandia Cremix. O creme irá atingir consistência no ato da sua adição e deverá ser espalhado com o auxílio de uma espátula.

Rendimento / Quebra

7 Unidades de 620 g

Validade

72 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Fogão

Geladeira

Saco De Confeitar

Panela

Batedor Tipo Globo

Batedor Tipo Raquete

Balança

Faca

Recipiente

Bico Liso

Papel Manteiga

Maçarico

Forma Retangular

Batedor De Arame (Fouet)

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	187	9
Carboidratos (g)	33	11
Açúcares totais (g)	25	
Aç adicionados (g)	23	46
Proteínas (g)	2.3	5
Gorduras totais (g)	5.1	8
Gorduras saturadas (g)	2.7	14
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	84	4