## Tiramissu Cappuccino



2491

## Ingredientes

#### **Preparo**

200g Ovos500g Cake Cappuccino Cake Cappuccino

#### Creme

450g Cream Cheese650g Chantilly Pronto250g Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier

#### Montagem

20ml Calda Para Umedecer Bolos (Receita 000762)

10g Cacau Em Pó



### Modo de Fazer

#### **PREPARO**

- 01. Bater o Zeelandia Cake Cappuccino e os ovos por 4 minutos aproximadamente velocidade alta (velocidade 3) com o batedor raquete.
- 02. Colocar a massa em uma forma 60x40cm forrada com papel manteiga, espalhar com auxílio de uma espátula.
- 03. Fornear a 210°C por 12 minutos em forno lastro.
- 04. Esfriar.
- 05. Cortar a placa em 2 partes de 30x20cm.
- 06. Reservar.

#### **CREME**

- 01. Colocar o creme chantilly, o cream cheese e o Chocoblanc na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até homogeneizar. Utilizar o batedor tipo globo.
- 02. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos ou até montar.
- 03. Reservar.

#### **MONTAGEM**

- 01. Utilizar um quadro de metal de 30x20x5cm previamente untado o e passar no açúcar refinado.
- 02. Colocar uma parte da placa no fundo do quadro de metal, umedecer com calda e aplicar parte do creme (600g aproximadamente) com o auxílio de uma espátula.
- 03. Cobrir com outra parte da placa, umedecer com calda e aplicar o resto do creme. Levar para a geladeira por aproximadamente 1 hora.
- 04. Desenformar, peneirar cacau em pó, cortar do tamanho desejado.

### **Dicas**

- Outro forneamento: 190°C por 10 minutos em forno turbo.:
- Na calda para umedecer pode ser adicionado um pouco de rum ou vinho doce.

## Validade

120 horas

# **Equipamentos**

Forno
Batedeira
Geladeira
Saco De Confeitar
Batedor Tipo Globo
Batedor Tipo Raquete
Balança
Assadeiras Lisas
Bico Liso
Faca De Serra
Molde Retangular

# **Tabela Nutricional**

Porção de 60g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	235	12
Carboidratos (g)	22	7
Açúcares Totais (g)	16	
Aç Adicionados (g)	15	30
Proteínas (g)	3.3	7
Gorduras Totais (g)	15	23
Gorduras Saturadas (g)	9.8	49
Gorduras Trans (g)	0.2	10
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	106	4