

Tiramissu Cappuccino

2491

Ingredientes

Preparo

200g Ovos

500g Cake Cappuccino Cake Cappuccino

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.

Rendimento / Quebra

1 Total de 1680 g

Validade

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)	233	12
Carboidratos (g)	22	7
Açúcares Totais (g)	16	
Aç Adicionados (g)	15	30
Proteínas (g)	3.2	6
Gorduras Totais (g)	15	23
Gorduras Saturadas (g)	9.3	47
Gorduras Trans (g)	0.2	10
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	106	4