

# Tiramissu Cappuccino

2491

## Ingredientes

### Preparo

200g Ovos

500g Cake Cappuccino Cake Cappuccino

### Creme

450g Cream Cheese

650g Chantilly Pronto

250g 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 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.

1 Total de 1680 g

## 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)	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