

# Casadinho Cappuccino

2492

## Ingredientes

### Preparo

200g Ovos

500g Cake Cappuccino Cake Cappuccino

### Recheio

20ml Água

20g Café Solúvel

1kg Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier

### Montagem

250g Chocolate Ao Leite

125g Chocomilk Chocolatier Chocomilk Chocolatier



## Modo de Fazer

### PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Cake Cappuccino e os ovos na batedeira.
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto. Utilizar batedor tipo raquete.
03. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
04. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso médio, pingar a massa com 3 centímetros de diâmetro em assadeiras previamente forradas com papel manteiga.
05. Fornear a 210°C por aproximadamente 10 minutos, em forno lastro.
06. Esfriar e reservar.

### RECHEIO

01. Misturar o café solúvel com a água morna, incorporar aos poucos ao Chocolatier Chocoblanc a temperatura ambiente, mexer manualmente com o auxílio de uma espátula até homogeneizar, levar a geladeira por uma hora.
02. Reservar.

### MONTAGEM

01. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso aplicar o recheio reservado (aproximadamente 20g) em uma das partes dos casadinhos.
02. Unir a parte do casadinho com recheio com a outra parte sem recheio.
03. Derreter o chocolate ao leite e banhar a metade inferior dos casadinhos por imersão, deixar esfriar em pé.
04. Decorar com uma pitanga de Chocolatier Chocomilk na parte superior.

## Dicas

- Outro forneamento: Forno turbo: 190°C por aproximadamente 8 minutos.:
- O café solúvel pode ser substituído por suco de limão e raspas ou creme de pistache.
- Colocar a gosto grãos de café, pistache, chocolates ou raspas de limão.

## Rendimento / Quebra

50 Unidades de 38 g

## Validade

120 horas

## Equipamentos

Forno

---

Batedeira

---

Geladeira

---

Saco De Confeitar

---

Espátula

---

Batedor Tipo Raquete

---

Balança

---

Assadeiras Lisas

---

Recipiente

---

Bico Liso

---

Papel Manteiga

---

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	318	16
Carboidratos (g)	35	12
Açúcares Totais (g)	25	
Aç Adicionados (g)	21	42
Proteínas (g)	4.0	8
Gorduras Totais (g)	18	28
Gorduras Saturadas (g)	5.3	27
Gorduras Trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	52	2