

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