

Mini Rocambole Silvestre

2539

Ingredientes

Preparo

250g Ovos

250g Cake Silvestre Cake Silvestre

15g Volumex Volumex

Recheio

5g Raspas De Limão

10ml Suco De Limão

200g Cream Cheese

100g Creme Confeiteiro Receita Principal (Receita 2362)

200g Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier

Acabamento

150g Chocolate Branco



Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Cake Silvestre, os ovos e o Volumex na batedeira. Utilizar batedor tipo globo.
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto.
03. Bater em velocidade alta (velocidade 3) por aproximadamente 3 minutos.
04. Com o auxílio de uma espátula espalhar em uma assadeira (60x 40 cm) previamente untada e forrada com papel manteiga.
05. Fornear a 210°C por aproximadamente 5 minutos em forno lastro.
06. Esfriar. Reservar.

RECHEIO

01. Misturar em um recipiente com auxílio de um fouet o cream cheese, o suco e as raspas de limão, o Chocolatier Chocoblanc, o creme de confeiteiro até homogeneizar. Reservar
02. Com auxílio de uma espátula , espalhar o recheio sobre a massa reservada.
03. Enrolar em formato rocambole, tirar as pontas e cortar com 5 cm de comprimento.

ACABAMENTO

01. Derreter o chocolate branco e banhar por imersão a parte inferior de cada rocambole (1 cm aproximadamente).
02. Esfriar.

Dicas

- Outro forneamento:

* Forno Turbo: 190°C por aproximadamente 4 minutos.

Os mini rocamboles podem ser decorados com pitangas de Chocolatier Chocoblanc, lisas ou frisadas na parte superior, e também podem ser decorados com frutas, arabescos de chocolate ou frutinhas de bala de gelatina, a gosto.

Rendimento / Quebra

10 Unidades de 115 g

Validade

48 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Ralador

Saco De Confeitar

Espátula

Batedor Tipo Globo

Balança

Assadeiras Lisas

Recipiente

Bico Liso

Bico Frisado

Faca De Serra

Batedor De Arame (Fouet)

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	215	11
Carboidratos (g)	22	7
Açúcares totais (g)	13	
Aç adicionados (g)	12	24
Proteínas (g)	4.1	8
Gorduras totais (g)	12	18
Gorduras saturadas (g)	5.3	27
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	88	4