

# 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