

Ingredientes

Recheio

3g	Raspas De Limão
45ml	Suco De Limão
200g	Cream Cheese
120g	Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier

Preparo 1

250g	Ovos
250ml	Leite Líquido
90g	Cacau Em Pó
500g	Cake Silvestre Cake Silvestre

Preparo 2

200g	Ovos
200ml	Leite Líquido
500g	Cake Silvestre Cake Silvestre

Montagem e Acabamento

450g	Chocomilk Chocolatier Chocomilk Chocolatier
------	---



Modo de Fazer

RECHEIO

01. Colocar o Chocolatier ChocoBlanc, o cream cheese, o suco de limão e as raspas de limão na batedeira e bater em velocidade alta (velocidade 3) até montar. Utilizar batedor tipo globo.

02. Reservar.

PREPARO 1

01. Colocar o Zeelandia Cake Silvestre, os ovos e o leite 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. Peneirar o cacau em pó e misturar até homogeneizar.

05. Colocar massa em uma assadeira lisa (38 x 26 x 4 cm) previamente forrada com papel manteiga.

06. Fornear a 170°C por aproximadamente 20 minutos em forno lastro.

07. Esfriar.

08. Reservar.

PREPARO 2

01. Colocar o Zeelandia Cake Silvestre, os ovos e o leite 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. Colocar massa em uma assadeira lisa (38 x 26 x 4 cm) previamente forrada com papel manteiga.

05. Fornear a 170°C por aproximadamente 25 minutos em forno lastro.

06. Esfriar.

07. Reservar.

MONTAGEM E ACABAMENTO auxílio de uma espátula, espalhar o recheio de limão reservado (250 g) sobre a superfície do bolo de chocolate.

02. Colocar a segunda placa de bolo sobre o recheio.

03. Com auxílio de uma espátula, espalhar o restante do recheio (100 g) sobre toda superfície de bolo.

04. Reservar na geladeira por 30 minutos.

ACABAMENTO

01. Aquecer Chocolatier ChocoMilk em banho-maria ou microondas até obter a consistência desejada.

02. Espalhar o Chocolatier ChocoMilk sobre a superfície do bolo.

03. Cortar em fatias de aproximadamente 6 x 24 cm.

04. Decorar a gosto, com frutas, arabescos ou frutinhas de bala de gelatina.

Dicas

- Outro Forneamento:

Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 15 minutos.

- Outro Forneamento:

Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 20 minutos.

- O Chocolatier Chocomilk pode ser substituído por Chocolatier Choconut, Chocolatier Chocodark ou Chocolatier Chocoblanc.

Rendimento / Quebra

6 Unidades de 380 g

Validade Sugerida

72 horas

Equipamentos

Forno
Batedeira
Geladeira
Peneira
Espátula
Batedor Tipo Globo
Batedor Tipo Raquete
Assadeiras Lisas
Faca
Microondas
Papel Manteiga

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	229	11
Carboidratos (g)	29	10
Açúcares totais (g)	20	
Aç adicionados (g)	18	36
Proteínas (g)	4.0	8
Gorduras totais (g)	10	15
Gorduras saturadas (g)	4.1	21
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	67	3