

2542

## Ingredientes

### Preparo

200g Ovos

200ml Leite Líquido

500g Cake Silvestre Cake Silvestre

### Montagem

150g El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta

180g Recheio Morango Recheio Morango

### Acabamento

200ml Chantilly Uht

100g Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier



## Modo de Fazer

### PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Cake Silvestre, os ovos e o leite na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto. Utilizar batedor raquete.
02. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
03. Colocar a massa em uma assadeira retangular (22cm x 32 cm) previamente untada.
04. Fornear a 170°C por aproximadamente 30 minutos em forno lastro sobre uma assadeira de pão francês.
05. Esfriar.
06. Reservar.

### MONTAGEM

01. Com auxílio de um cortador redondo de 5 cm de diâmetro, cortar massa em discos. Reserve.
02. Com auxílio de um boleador de frutas, fazer cavidade no centro dos discos, sem atravessá-los, criando uma cavidade para o recheio.
03. Preencha cada cavidade com aproximadamente 10g de recheio de morango. Reserve o restante do recheio para ser utilizado no acabamento.
04. Com as sobras do bolo, faça uma farofa rústica e asse a 170°C por aproximadamente 8 minutos ou até que fique crocante.
05. Deixe a farofa esfriar e reserve.
06. Pincelar as laterais dos discos do bolo com a El-Geleia Pronta e passe-os na farofa, cobrindo uniformemente as bordas.
07. Reserve os bolinhos montados.

### ACABAMENTO

01. Bater o chantilly UHT e o Chocoblanc Chocolatier na batedeira com batedor globo até montar.
02. Com auxílio de um saco de confeitar e um bico liso, aplique cerca de 20g de chantilly sobre cada bolinho, em duas camadas: uma bola maior na base e uma menor no topo, criando um efeito de montanha.
03. Com auxílio de um boleador de frutas (redondo pequeno), faça uma pequena cavidade no topo do chantilly e aplique aproximadamente 2g de recheio de morango (reservado na etapa anterior).
04. Finalize com decoração de sua escolha, com frutas, arabescos de chocolate, flores de pasta americana, fores comestíveis, frutinhas de bala de gelatina etc.

- Outro forneamento:
- \* Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 25 minutos.
- Pode ser usado outros recheios como o Recheio Frutas Vermelhas etc.

## Rendimento / Quebra

15 Unidades de 67 g

## Validade

72 horas

## Equipamentos

Forno

---

Batedeira

---

Saco De Confeitar

---

Batedor Tipo Globo

---

Batedor Tipo Raquete

---

Balança

---

Assadeira Pão Francês

---

Assadeiras Lisas

---

Pincel

---

Bico Liso

---

Cortador Redondo

---

Boleador De Frutas

---

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	221	11
Carboidratos (g)	35	12
Açúcares Totais (g)	25	
Aç Adicionados (g)	23	46
Proteínas (g)	2.9	6
Gorduras Totais (g)	7.7	12
Gorduras Saturadas (g)	4.2	21
Gorduras Trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	57	2