

2544

## Ingredientes

### Preparo

140g Ovos

140ml Leite Líquido

350g Cake Silvestre Cake Silvestre

### Recheio

5ml Suco De Limão

100g Cream Cheese

100g Recheio Jabuticaba Recheio Jabuticaba

### Acabamento

200g 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 ou até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete.
02. Bater em velocidade média (velocidade 2) por mais aproximadamente 3 minutos.
03. Colocar 600g de massa em cada forma (forma de tira com centralizador de recheio de 27x7x6 cm de altura) previamente untada.
04. Fornear a 170°C por aproximadamente 45 minutos em forno lastro sobre uma assadeira de pão francês.
05. Desenformar, refriar e reservar

### DICA

- Outro Forneamento:
- \* Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 40 minutos.

### RECHEIO

01. Colocar o cream cheese, o Recheio Jabuticaba e o suco de limão em um recipiente e misturar com auxílio de um batedor de arame (fouet) até homogeneizar. Reservar
02. Com auxílio de um saco de confeitar aplicar o recheio reservado na cavidade central.

### ACABAMENTO

01. Aquecer o Chocolatier Chocoblanc até obter consistência desejada (consistência fluída) e o cobrir o bolo.

## Dicas

Decorar a gosto com arabescos de chocolate, frutas, flores comestíveis, frutinhas de bala de gelatina, etc.

## Rendimento / Quebra

1 Unidade de 900 g

## Validade

96 horas

## Equipamentos

Forno

Batedeira

Saco De Confeitar

Batedor Tipo Raquete

Balança

Assadeira Pão Francês

Recipiente

Forma Retangular

Batedor De Arame (Fouet)

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	221	11
Carboidratos (g)	29	10
Açúcares Totais (g)	21	
Aç Adicionados (g)	19	38
Proteínas (g)	3.5	7
Gorduras Totais (g)	10	15
Gorduras Saturadas (g)	3.6	18
Gorduras Trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	71	3