

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, refrir 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)	219	11
Carboidratos (g)	29	10
Açúcares Totais (g)	21	
Aç Adicionados (g)	19	38
Proteínas (g)	3.5	7
Gorduras Totais (g)	9.9	15
Gorduras Saturadas (g)	3.5	18
Gorduras Trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	70	3