# Delícia Recheada



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 cometíveis, frutinhas de bala de gelatina, etc.

## Rendimento / Quebra

# 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 n	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	224	11
Carboidratos (g)	29	10
Açúcares Totais (g)	20	
Aç Adicionados (g)	19	38
Proteínas (g)	3.5	7
Gorduras Totais (g)	10	15
Gorduras Saturadas (g)	4.4	22
Gorduras Trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	71	3