

Cake Amigo Folhado

2620

Ingredientes

Preparo

200g Ovos

125ml Leite Líquido

125g Óleo

500g Cake Amigo Cake Amigo

Massa Folhada

360g Massa Folhada Com Ciabatta (Receita 002350)

Montagem

480g Doce De Leite

800g Creme Confeiteiro Receita Principal (Receita 2362)

100g Açúcar Gelado F Açúcar Gelado F



Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Cake Amigo, os ovos, o leite e o óleo 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 5 minutos.
03. Colocar a mistura em forma retangular (30 x 45 cm).
04. Fornear a 170°C por aproximadamente 20 minutos em forno lastro. Reservar.

MASSA FOLHADA

01. Abrir a massa folhada (receita 002350) até obter uma espessura de aproximadamente 5 mm e cortar em tiras de 8 x 45 cm.
02. Fornear a 200 C° por aproximadamente 15 minutos em forno lastro. Esfriar.
03. Esfarelar aproximadamente 100 g da massa. Reservar.

MONTAGEM

01. Cortar o Zeelandia Cake Amigo reservado em 4 tiras de 7 x 45 cm.
02. Adicionar o doce de leite (240g) sobre cada tira de bolo e cobrir com uma tira de ciabatta folhada.
03. Adicionar o creme de confeiteiro (Receita 2362) (400g) e cobrir com outra tira de bolo.
04. Adicionar o farelo de folhado reservado nas laterais.
05. Peneirar aproximadamente 40 g de Açúcar Gelado F.
06. Cortar as fatias como desejar.

Dicas

- Outro forneamento:
- * Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 18 minutos.
- * Outro forneamento:
- Fornear a 180 C° por aproximadamente 14 minutos em forno turbo.

Rendimento / Quebra

2 Unidades de 1100 g

Validade Sugerida

48 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Peneira

Bilha

Batedor Tipo Raquete

Faca

Forma Retangular

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	206	10
Carboidratos (g)	31	10
Açúcares Totais (g)	14	
Aç Adicionados (g)	13	26
Proteínas (g)	3.3	7
Gorduras Totais (g)	7.2	11
Gorduras Saturadas (g)	2.4	12
Gorduras Trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	135	6