

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