## 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 236	
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 latérais.
- 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):		
206	10	
31	10	
14		
13	26	
3.3	7	
7.2	11	
2.4	12	
0	0	
0	0	
135	6	
	206 31 14 13 3.3 7.2 2.4 0	