

# Cobertura Choconut (Receita Principal)

877

## Ingredientes

### Preparo

1kg Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier



## Modo de Fazer

01. Colocar a quantidade desejada de Chocolatier ChocoNut em um recipiente.
02. Aquecer em banho-maria ou forno microondas até a consistência desejada e aplicar.

## Dicas

- O Chocolatier ChocoNut também pode ser usado como recheio, puro ou combinado com outros ingredientes, conforme sugestões abaixo:
  - \* Adicionar 20% de creme de leite ao Chocolatier ChocoNut;
  - \* Adicionar 40% de Chocolatier ChocoNut ao Chantilly Creme Chantilly Pronto (para mousses fatiados é necessário adicionar gelatina);
  - \* Adicionar 50% de Chocolatier ChocoNut ao Cremulzin Creme Confeiteiro Pronto frio (não adicionar ao creme quente);
  - \* Adicionar 30% de Chocolatier ChocoNut ao doce de leite.
- Para obter um recheio mais cremoso: Colocar o Chocolatier ChocoNut sem aquecer na batedeira e bater por aproximadamente 2 minutos. Utilizar batedor tipo globo.

## Rendimento / Quebra

1 Total de 1000 g

## Validade Sugerida

72 horas

## Equipamentos

---

Espátula

---

Recipiente

---

Microondas

---

## Tabela Nutricional

**Porção de 20g contém (em média): % VD (\*)**

V. Energético (kcal)	111	6
V. Energético (kJ)	446 kJ	5
Carboidratos (g)	9.8	3
Proteínas (g)	1.3	3
Fibra Alimentar (g)	0.7	3
Sódio (mg)	8.9	0
Açúcares (g)	7.7 g	**
Açúcares totais (g)	9.3	
Aç adiconados (g)	8.2	16
Gorduras totais (g)	7.5	12
Gorduras saturadas (g)	2.3	12
Gorduras trans (g)	0	0