Cupcake De Cenoura

959

Ingredientes

Massa

350ml	Água
350g	Ovos
250g	Óleo
1kg	Bolo De Cenoura Bolo De Cenoura

Recheio

350g	Recheio Brigadeiro Recheio Brigadeiro

Marshmallow de Chocolate

85ml	Água
450g	Açúcar Refinado
200g	Claras De Ovos
115g	Glaçúcar
300g	Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier

Decoração

50g	Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier
250g	Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier

Modo de Fazer

MASSA
01. Colocar na batedeira o Bolo de Cenoura, a água, os ovos e o óleo.
02. Misturar em velocidade baixa (velociadade 1) por 1 minuto utilizando batedor tipo raquete.
03. Bater em velocidade alta (velocidade 2) por 3 minutos.
04. Forrar as forminhas com forma de papel.
05. Colocar 80 gramas de massa em cada forminha.
06. Fornear a 180°C por aproximadamente 40 minutos em forno lastro sobre uma assadeira de pão francês (virada para baixo).
07. Desenformar e deixar esfriar.

RECHEIO
01. Com auxílio de um bico de confeitar liso furar o centro dos bolinhos e retirar o miolo.
02. Rechear a cavidade central com o recheio de brigadeiro. Reservar.

MARSHMALLOW DE CHOCOLATE
01. Colocar a água e o açúcar em uma panela e mexer. Limpar as bordas com auxilio de pincel e água.
02. Ferver em fogo baixo até obter uma calda em ponto de fio.
03. Bater as claras em batedeira e adicionar o glaçúcar aos poucos até montar.
04. Adicionar a calda nas claras montadas, e bater até que fique ligeiramente frio.
05. Misturar manualmente o ChocoNut Chocolatier ao marshmallow.
06. Aplicar o marshmallow sobre cada bolinho com o auxílio de um saco de confeitar e bico liso.

DECORAÇÃO
01. Aquecer o ChocoBlanc Chocolatier em banho-maria ou microondas até a consistência desejada.
02. Aquecer o ChocoNut Chocolatier em banho-maria ou microondas até a consistência desejada.
03. Passar os bolinhos no ChocoBlanc Chocolatier, cobrir somente o marshmellow.
04. Decorar com o ChocoNut Chocolatier fazendo riscos.

Dicas

Rendimento / Quebra

24 Unidades de 135 g

Validade

72 horas

Equipamentos

Forno
Batedeira
Fogão
Saco De Confeitar
Colher
Panela
Batedor Tipo Raquete
Balança
Assadeira Pão Francês
Assadeiras Lisas
Pincel
Bico Liso
Formas Para Muffins

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média):		**% VD (*)**
V. Energético (kcal)	235	12
V. Energético (kJ)	975 kJ	12
Carboidratos (g)	34	11
Proteínas (g)	2.8	6
Fibra Alimentar (g)	0.7	3
Sódio (mg)	77	3
Açúcares (g)	17 g	**
Açúcares totais (g)	26	
Aç adicionados (g)	25	50
Gorduras totais (g)	10.0	15
Gorduras saturadas (g)	2.5	13
Gorduras trans (g)	0	0