

# Cobertura Chocoblanc (Receita Principal)

964

## Ingredientes

### Preparo

1kg Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier



## Modo de Fazer

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

## Dicas

- O Chocolatier ChocoBlanc também pode ser utilizado como recheio ou cobertura, puro ou combinado com outros ingredientes.
- O Chocolatier ChocoBlanc deve ser aquecido até que atinja uma boa fluidez para facilitar a mistura com os ingredientes abaixo:
  - \* Adicionar 40% de creme de leite ao Chocolatier ChocoBlanc;
  - \* Adicionar 40% de Chocolatier ChocoBlanc ao Chanty Creme Chantilly Pronto (para mousses fatiados é necessário adicionar gelatina);
  - \* Adicionar 50% de Chocolatier ChocoBlanc ao Cremulzin Creme Confeiteiro Pronto frio (não adicionar ao creme quente);
  - \* Adicionar 20% de suco de maracujá ao Chocolatier ChocoBlanc;
  - \* Adicionar 15% de suco de limão ao Chocolatier ChocoBlanc;
  - \* Adicionar 20% de creme de leite ao Chocolatier ChocoBlanc.
- Em todas as misturas, para se obter um creme com textura lisa é necessário homogeneizar completamente o creme.
- Para obter um recheio mais cremoso: Colocar o Chocolatier ChocoBlanc 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

- Fogão
- Espátula
- Recipiente
- Microondas

Tabela Nutricional

Porção de 20g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	120	6
V. Energético (kJ)	483 kJ	6
Carboidratos (g)	9.8	3
Proteínas (g)	1.2	2
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	16	1
Açúcares (g)	7.8 g	**
Açúcares totais (g)	9.8	
Aç adicionados (g)	8.0	16
Gorduras totais (g)	8.4	13
Gorduras saturadas (g)	3.0	15
Gorduras trans (g)	0	0