

Bolo De Especiarias E Frutas

1172

Ingredientes

Preparo

400g	Ovos
400ml	Leite Líquido
150g	Uvas Passas
100g	Cerejas
1kg	Bolo De Especiarias Bolo De Especiarias

Acabamento

100g	Glucose
100g	Nozes
50g	Amêndoas
50g	Avelãs
40g	Manteiga Sem Sal
400g	Calda De Caramelo



Modo de Fazer

CALDA

01. Colocar o conhaque e o mel em um recipiente e misturar.
02. Reservar.

PREPARO

01. Lavar e picar as cerejas em calda. Reservar.
02. Colocar o Zeelandia Bolo de Especiarias, os ovos e o leite na batedeira.
03. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto. Utilizar batedor tipo raquete.
04. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
05. Adicionar as uvas passas e as cerejas picadas reservadas.
06. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto.
07. Colocar 500 g de massa em cada forma para bolo inglês (19 x 9 x 6 cm) previamente untada.
08. Fornear a 170°C por aproximadamente 1:10 h em forno lastro.
09. Retirar do forno e espalhar aproximadamente 40 g da calda reservada sobre cada bolo.
10. Desenformar após 15 minutos.
11. Esfriar. Reservar.

ACABAMENTO

01. Torrar as avelãs e as amêndoas. Reservar.
02. Picar as nozes. Reservar.
03. Colocar a calda de caramelo e a glucose em uma panela.
04. Levar ao fogo até obter fervura.
05. Cozinhar em fogo baixo por aproximadamente 2 minutos .
06. Retirar da panela e colocar em um recipiente.
07. Adicionar a manteiga sem sal gelada e misturar até homogeneizar.
08. Adicionar as nozes picadas, as amêndoas e as avelãs torradas reservadas e misturar.
09. Aplicar ainda morno sobre o bolo reservado.

Dicas

- Outro forneamento:

* Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 1 hora.

- Deve-se cozinhar em fogo baixo para não ficar amargo.

- As amêndoas e as avelãs podem ser substituídas por castanha do Pará, macadâmia, castanha de cajú e nozes.

Rendimento / Quebra

4 Unidades de 660 g

Validade

72 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Fogão

Colher

Panela

Batedor Tipo Raquete

Balança

Formas Bolo Inglês

Recipiente

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	200	10
V. Energético (kJ)	865 kJ	10
Carboidratos (g)	32	11
Proteínas (g)	3.2	6
Fibra Alimentar (g)	0.9	4
Sódio (mg)	46	2
Açúcares (g)	19 g	**
Açúcares totais (g)	19	
Aç adicionados (g)	10	20
Gorduras totais (g)	6.3	10
Gorduras saturadas (g)	1.9	10
Gorduras trans (g)	0	0