

# Cobertura Chocodark (Receita Principal)

1178

## Ingredientes

### Preparo

1kg Chocodark Chocolatier Chocodark Chocolatier



## Modo de Fazer

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

## Dicas

- O Chocolatier ChocoDark também pode ser utilizado como recheio, puro ou combinado com outros ingredientes, conforme sugestões abaixo:

\* Adicionar 20% de creme de leite ao Chocolatier ChocoDark;

\* Adicionar 40% de Chocolatier ChocoDark ao Creme Chantilly Pronto (para mousses fatiados é necessário adicionar gelatina);

\* Adicionar 50% de Chocolatier ChocoDark ao Cremulzin Creme Confeiteiro Pronto frio (não adicionar ao creme quente);

\* Adicionar 30% de Chocolatier ChocoDark ao doce de leite.

- Para obter um recheio mais cremoso: Colocar o Chocolatier ChocoDark sem aquecer na batedeira e bater por aproximadamente 2 minutos. Utilizar batedor tipo globo.

## Rendimento / Quebra

1 Total de 1000 g

## Validade

72 horas

## Equipamentos

Espátula

---

Recipiente

---

Microondas

---

## Tabela Nutricional

<b>Porção de 20g contém (em média):</b>	<b>% VD (*)</b>	
V. Energético (kcal)	116	6
V. Energético (kJ)	451 kJ	5
Carboidratos (g)	8.9	3
Proteínas (g)	0.8	2
Fibra Alimentar (g)	1.0	4
Sódio (mg)	5.9	0
Açúcares (g)	6.5 g	**
Açúcares totais (g)	8.2	
Aç adicionados (g)	8.0	16
Gorduras totais (g)	8.7	13
Gorduras saturadas (g)	2.8	14
Gorduras trans (g)	0	0
Gorduras monoinsaturadas (g)	1.6	8
Gorduras poliinsaturadas (g)	4.0	20
Colesterol (mg)	0	0