

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

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

V. Energético (kcal)	114	6
V. Energético (kJ)	451 kJ	5
Carboidratos (g)	8.8	3
Proteínas (g)	0.9	2
Fibra Alimentar (g)	1.2	5
Sódio (mg)	5.5	0
Açúcares (g)	6.5 g	**
Açúcares totais (g)	7.9	
Aç adicionados (g)	7.7	15
Gorduras totais (g)	8.5	13
Gorduras saturadas (g)	2.8	14
Gorduras trans (g)	0	0