

# Geleia Pronta De Chocolate Cobertura (Receita Principal)

1280

## Ingredientes

### Preparo

1kg EI-Elegant Chocolat EI-Elegant Chocolat



## Modo de Fazer

01. Colocar o Elegant Chocolat em um recipiente.
02. Com o auxílio de uma espátula ou colher, misturar cuidadosamente para evitar a incorporação de ar.
03. Com auxílio de uma colher, pincel ou por imersão, aplicar sobre os produtos desejados.

## Dicas

- O Elegant Chocolat é resistente ao congelamento, pode ser congelado após aplicado nos produtos.
- Para realçar o sabor, pode-se misturar produtos alcoólicos com o Elegant Chocolat , tais como rum, conhaque e etc.

## Rendimento / Quebra

1 Total de 1000 g

## Validade

120 horas

## Equipamentos

Espátula

---

Colher

---

Balança

---

Pincel

---

Recipiente

---

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	51	3
V. Energético (kJ)	208 kJ	2
Carboidratos (g)	12	4
Proteínas (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	8.1	0
Açúcares (g)	4.9 g	**
Açúcares totais (g)	5.3	
Aç adicionados (g)	5.3	11
Gorduras totais (g)	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0
Gorduras trans (g)	0	0