

Geleia Pronta De Caramelo Cobertura (Receita Principal)

1352

Ingredientes

Preparo

1kg EI-Elegant Caramel EI-Elegant Caramel



Modo de Fazer

01. Colocar o Elegant Caramel 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 Caramel é resistente ao congelamento, pode ser congelado após aplicado nos produtos.

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)	232 kJ	3
Carboidratos (g)	12	4
Proteínas (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	7.4	0
Açúcares (g)	9.8 g	**
Açúcares totais (g)	5.6	
Aç adicionados (g)	5.5	11
Gorduras totais (g)	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0
Gorduras trans (g)	0	0