

# Creme Confeiteiro Pronto Forneável Sabor Baunilha (Receita Principal)

1409

## Ingredientes

### Aplicação

1kg    Creme Confeiteiro Pronto    Creme Confeiteiro Pronto



## Modo de Fazer

### APLICAÇÃO:

01. Para utilizar o creme confeiteiro pronto, basta cortar a manga e aplicar.

## Dicas

:

- É possível misturar o Zeelandia Creme de Confeiteiro Pronto com outros ingredientes para rechear bolos, tortas, carolinas e bombas.

- Sugestões de recheios:

\* Recheio de Limão: Misturar 1 kg de Zeelandia Creme Confeiteiro Pronto, 50 g de suco de limão e raspas de limão a gosto.

\* Recheio de Maracujá: Misturar 1 kg de Zeelandia Creme Confeiteiro Pronto e 200 g de suco de maracujá.

\* Recheio de Cream Cheese: Misturar 500g de Zeelandia Creme Confeiteiro Pronto, 500 g de cream cheese ou requeijão tipo catupiry e 50g de açúcar.

\* Recheio Bombom: Misturar 1 kg de Zeelandia Creme Confeiteiro Pronto e 300 g de bombom picado.

\* Recheios de frutas: Misturar 500g de Zeelandia Creme Confeiteiro Pronto e 500 g de recheio de frutas.

\* Creme Légerè: Misturar 1 kg de Zeelandia Creme Confeiteiro Pronto e 500 g de Chantilly Pronto (Receita 001095).

\* Linha Chocolatier: Misturar 1 kg de Zeelandia Creme Confeiteiro Pronto e 500 g de Chocolatier ChocoNut, ChocoBlanc ou ChocoDark.

- O Zeelandia Creme Confeiteiro Pronto após aplicado é estável ao congelamento.

## Rendimento / Quebra

1 Total de 1000 g

## Validade Sugerida

72 horas

# Equipamentos

- Geladeira
- Bico Liso

## Tabela Nutricional

Porção de 20g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	49	2
V. Energético (kJ)	206 kJ	2
Carboidratos (g)	9.1	3
Proteínas (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	24	1
Açúcares (g)	8.1 g	**
Açúcares totais (g)	8.1	
Aç adicionados (g)	7.3	15
Gorduras totais (g)	1.3	2
Gorduras saturadas (g)	0.6	3
Gorduras trans (g)	0	0