

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 Zealandia Creme de Confeiteiro Pronto com outros ingredientes para recheiar bolos, tortas, carolinhas e bombas.
- Sugestões de recheios:
 - * Recheio de Limão: Misturar 1 kg de Zealandia Creme Confeiteiro Pronto, 50 g de suco de limão e raspas de limão a gosto.
 - * Recheio de Maracujá: Misturar 1 kg de Zealandia Creme Confeiteiro Pronto e 200 g de suco de maracujá.
 - * Recheio de Cream Cheese: Misturar 500g de Zealandia Creme Confeiteiro Pronto, 500 g de cream cheese ou queijão tipo catupiry e 50g de açúcar.
 - * Recheio Bombom: Misturar 1 kg de Zealandia Creme Confeiteiro Pronto e 300 g de bombom picado.
 - * Recheios de frutas: Misturar 500g de Zealandia Creme Confeiteiro Pronto e 500 g de recheio de frutas.
 - * Creme Légerè: Misturar 1 kg de Zealandia Creme Confeiteiro Pronto e 500 g de Chantilly Pronto (Receita 001095).
 - * Linha Chocolatier: Misturar 1 kg de Zealandia Creme Confeiteiro Pronto e 500 g de Chocolatier ChocoNut, ChocoBlanc ou ChocoDark.
- O Zealandia 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 adiconados (g)	7.3	15
Gorduras totais (g)	1.3	2
Gorduras saturadas (g)	0.6	3
Gorduras trans (g)	0	0