

# Rocambole Romeu E Julieta

1435

## Ingredientes

### Preparo

400ml Água

400g Ovos

1kg Bolo De Queijo Bolo De Queijo

### Montagem

400g Recheio Goiaba Recheio Goiaba



## Modo de Fazer

### CREME DE CONFEITEIRO DE QUEIJO

01. Colocar o cream cheese e o açúcar em um recipiente e misturar até homogeneizar.
02. Adicionar o Zeelandia Creme Confeiteiro Pronto e misturar até homogeneizar. Reservar.

### DICA

- O cream cheese pode ser substituído por requeijão tipo catupiry.

### COBERTURA DE GOIABA

01. Colocar o Zeelandia Recheio Goiaba e a Elegant Geleia Pronta em um recipiente e homogeneizar.
02. Reservar.

### PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Bolo de Queijo, os ovos e a água na batedeira.
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto. Utilizar batedor tipo raquete.
03. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
04. Colocar 850 g de massa em cada assadeira lisa (60 x 40 x 2 cm) previamente untada e forrada com papel manteiga.
05. Fornear a 200°C por aproximadamente 10 minutos em forno lastro.
06. Esfriar.

### MONTAGEM

01. Espalhar sobre cada massa 200 g de Zeelandia Recheio de Goiaba.
02. Em seguida espalhar 400 g de creme de confeiteiro de queijo reservado sobre o recheio de goiaba.
03. Enrolar em formato de rocambole.
04. Espalhar sobre cada rocambole 100 g de creme de confeiteiro de queijo, deixando liso e uniforme.
05. Espalhar aproximadamente 175 g de cobertura de goiaba reservada sobre cada rocambole.
06. Cortar em partes de 18 cm de comprimento.

## Dicas

- Outro fornecimento:

\* Forno Turbo: 160°C por aproximadamente 8 minutos.

## Rendimento / Quebra

6 Unidades de 450 g

## Validade

72 horas

## Equipamentos

Forno

Batedeira

Espátula

Colher

Batedor Tipo Raquete

Balança

Assadeiras Lisas

Recipiente

Papel Manteiga

Faca De Serra

## Tabela Nutricional

**Porção de 60g contém (em média): % VD (\*)**

V. Energético (kcal)	202	10
V. Energético (kJ)	841 kJ	10
Carboidratos (g)	32	11
Proteínas (g)	2.6	5
Fibra Alimentar (g)	0.8	3
Sódio (mg)	109	5
Açúcares (g)	14 g	**
Açúcares totais (g)	24	
Aç adicionados (g)	22	44
Gorduras totais (g)	6.7	10
Gorduras saturadas (g)	3.4	17
Gorduras trans (g)	0.2	10