

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