

Bolo Prestígio

1628

Ingredientes

Montagem

50.0	g	Coco Em Flocos Seco
450.0	g	Recheio Brigadeiro
300.0	g	Chanty Creme Chantilly Pronto (Receita
300.0	g	P De Lo Dark F Pronto (Receita 001232)

Acabamento

175.0	g	Chocodark Chocolatier
25.0	g	Coco Em Flocos Seco



Modo de Fazer

MONTAGEM

01. Colocar o Zeelandia Recheio Brigadeiro e o coco em flocos em um recipiente e misturar até homogeneizar. Reservar.
02. Dividir o Pão de Ló Dark Pronto em 3 discos de 20 cm diâmetro x 1,5 cm de altura.
03. Umedecer um disco de Pão de Ló com calda para umedecer bolos a gosto.
04. Colocar metade do recheio de coco reservado (250 g) e espalhar.
05. Adicionar outro disco de Pão de Ló sobre o recheio e umedecer com calda de umedecer bolos a gosto.
06. Adicionar o restante do recheio de coco (250 g) e espalhar.
07. Adicionar outro disco de Pão de Ló sobre o recheio e umedecer com calda de umedecer bolos a gosto.
08. Com auxílio de uma espátula, cobrir o bolo com o Chanty Creme Chantilly Pronto.
09. Reservar.

DICA

- O Recheio Brigadeiro pode ser substituído pelo Recheio Chocolate.

ACABAMENTO

01. Aquecer o Chocolatier ChocoDark em banho-maria ou microondas até a consistência desejada.
02. Adicionar o coco em flocos e misturar até homogeneizar.
03. Com auxílio de uma espátula cobrir o bolo com o Chocolatier ChocoDark.
04. Espalhar na borda do bolo coco em flocos misturado com Topping ao Leite - Dobra a gosto.
05. Decorar com coco em fita e Placa Mista - Dobra a gosto.

DICA

- O Chocolatier ChocoDark pode ser substituído pelo Chocolatier ChocoNut

Dicas

Rendimento/Quebra

1 Unidade de 1500 g

Validade

72 horas

Equipamentos

Espátula

Balança

Recipiente

Faca De Serra

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	185 kcal	9
V. Energético (kJ)	776 kJ	9
Carboidratos (g)	22 g	7
Açúcares (g)	17 g	**
Proteínas (g)	2.3 g	3
Gord. Totais (g)	9.5 g	17
Gord. Saturadas (g)	5.7 g	26
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	1.1 g	5
Sódio (mg)	82 mg	3