

Bolo Bombom

1640

Ingredientes

Montagem

350.0	g	Recheio Brigadeiro
150.0	g	Bombom Picado
300.0	g	P De Lo Dark F Pronto (Receita 001232)
300.0	g	Chanty Creme Chantilly Pronto (Receita

Acabamento

150.0	g	Chocodark Chocolatier
-------	---	-----------------------



Modo de Fazer

MONTAGEM

01. Colocar o Zeelandia Recheio Brigadeiro e os bombons picados 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 bombom 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 bombom (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 Zeelandia Recheio Brigadeiro pode ser substituído pelo Zeelandia Recheio Chocolate.

ACABAMENTO

01. Aquecer o Chocolatier ChocoDark em banho-maria ou microondas até a consistência desejada.
02. Com auxílio de uma espátula, cobrir o bolo com o Chocolatier ChocoDark.
03. Espalhar na borda do bolo o Topping Mini Dark - Dobra a gosto.
04. Decorar com bombons, Zeelandia Açúcar de Confeiteiro e cacau em pó 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)	188 kcal	9
V. Energético (kJ)	790 kJ	9
Carboidratos (g)	24 g	8
Açúcares (g)	15 g	**
Proteínas (g)	2.4 g	3
Gord. Totais (g)	9.0 g	16
Gord. Saturadas (g)	4.4 g	20
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	1.1 g	4
Sódio (mg)	81 mg	3