

Prime Cupcake De Chocolate

1660

Ingredientes

Calda de Rum

300ml	Água
-------	------

120g	Açúcar Refinado
------	-----------------

20ml	Rum
------	-----

Recheio

350g	Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier
------	---

Nozes Carameladas

100g	Glucose
------	---------

250g	Nozes
------	-------

50g	Cerejas
-----	---------

40g	Manteiga Sem Sal
-----	------------------

400g	Calda De Caramelo
------	-------------------

Preparo

400g	Ovos
------	------

250ml	Leite Líquido
-------	---------------

250g	Óleo
------	------

1kg	Prime Chococake F Prime Chococake F
-----	-------------------------------------



Modo de Fazer

CALDA DE RUM

01. Colocar a água e o açúcar refinado em uma panela e levar ao fogo até obter fervura.
02. Esfriar.
03. Adicionar o rum à calda e misturar. Reservar.

RECHEIO

01. Colocar o Chocolatier ChocoBlanc na batedeira e bater em velocidade alta (velocidade 3) por aproximadamente 3 minutos ou até obter um creme. Utilizar batedor tipo globo.
02. Levar para a geladeira até que fique firme. Reservar.

NOZES CARAMELADAS

01. Picar a manteiga sem sal gelada, as cerejas e as nozes. Reservar separadamente.
02. Colocar a calda de caramelo e a glucose em uma panela e levar ao fogo até obter fervura.
03. Adicionar a manteiga sem sal gelada reservada e misturar até homogeneizar.
04. Adicionar as nozes e as cerejas picadas reservadas e misturar até homogeneizar. Reservar.

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Prime ChocoCake, os ovos, o leite e o óleo na batedeira.
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete.
03. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos.
04. Forrar as formas para muffins com forminhas de papel número 0.
05. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar aproximadamente 50 g de massa em cada forma.
06. Fornear a 190°C por aproximadamente 35 minutos em forno lastro.

Dicas

- Pode-se substituir as nozes por: amêndoas, pistache, macadâmia, avelã ou amendoim.
- Outro forneamento:
 - * Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 25 minutos.

ACABAMENTO

01. Com o auxílio de um garfo, perfurar a superfície dos Cupcakes ainda quentes.
02. Regar os Cupcakes com a calda de rum reservada. Esfriar.
03. Com o auxílio de um bico liso, perfurar o centro de cada Cupcake.
04. Com a auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar o recheio reservado no centro de cada Cupcake.
05. Espalhar aproximadamente 23 g das nozes carameladas reservadas sobre a superfície de cada Cupcake.

DICAS

- As nozes carameladas podem estar à temperatura ambiente para a sua aplicação.

Rendimento / Quebra

36 Unidades de 80 g

Validade Sugerida

48 horas

Equipamentos

Forno
Batedeira
Fogão
Geladeira
Saco De Confeitar
Espátula
Colher
Panela
Batedor Tipo Globo
Batedor Tipo Raquete
Balança
Garfo
Faca
Recipiente
Bico Liso
Forminhas De Papel Nº0
Formas Para Muffins

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	263	13
V. Energético (kJ)	1100 kJ	13
Carboidratos (g)	33	11
Proteínas (g)	3.5	7
Fibra Alimentar (g)	1.0	4
Sódio (mg)	43	2
Açúcares (g)	20 g	**
Açúcares totais (g)	23	
Aç adicionados (g)	15	30
Gorduras totais (g)	13	20
Gorduras saturadas (g)	3.1	16
Gorduras trans (g)	0	0