# 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 figue 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 (e	% 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