

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.

RCHEIO

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 Zealandia 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 adiconados (g)	15	30
Gorduras totais (g)	13	20
Gorduras saturadas (g)	3.1	16
Gorduras trans (g)	0	0