

Prime Cupcake De Laranja

1671

Ingredientes

Calda de Laranja

210ml	Água
-------	------

210g	Açúcar Refinado
------	-----------------

600ml	Suco De Laranja
-------	-----------------

Recheio

70ml	Suco De Laranja
------	-----------------

5ml	Licor De Laranja
-----	------------------

250g	Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier
------	---

Preparo

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

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

250g	Óleo
------	------

1kg	Prime Cake 10 Prime Cake 10
-----	-----------------------------

Acabamento

150g	Creme De Leite
------	----------------

10g	Raspas De Laranja
-----	-------------------

5ml	Licor De Laranja
-----	------------------

1kg	Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier
-----	---



Modo de Fazer

CALDA DE LARANJA

01. Colocar o suco de laranja, o açúcar refinado e a água em uma panela.
02. Levar ao fogo até a quantidade inicial reduzir pela metade.
03. Esfriar. Reservar.

RECHEIO

01. Colocar o Chocolatier ChocoNut, o suco de laranja e o licor de laranja em um recipiente e misturar até homogeneizar.
02. Reservar em geladeira.

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Prime Cake, 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.

ACABAMENTO

01. Colocar o Chocolatier ChocoNut, o creme de leite, as raspas de laranja e o licor de laranja em um recipiente e misturar até homogeneizar. Reservar em geladeira.
02. Com o auxílio de um garfo, perfurar a superfície dos Cupcakes ainda quentes.
03. Regar os Cupcakes com a calda de laranja reservada.
04. Com o auxílio de um bico liso, perfurar o centro de cada Cupcake.
05. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar o recheio reservado no centro de cada Cupcake.
06. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar a cobertura reservada na superfície de cada Cupcake.
07. Decorar com raspas de laranja a gosto.

Dicas

- Pode-se adicionar licor de laranja (a gosto) à calda.
- Outro forneamento:
 - * Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 25 minutos.

Rendimento / Quebra

34 Unidades de 80 g

Validade Sugerida

48 horas

Equipamentos

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

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	283	14
V. Energético (kJ)	1160 kJ	14
Carboidratos (g)	33	11
Proteínas (g)	3.6	7
Fibra Alimentar (g)	1.1	4
Sódio (mg)	66	3
Açúcares (g)	19 g	**
Açúcares totais (g)	25	
Aç adicionados (g)	23	46
Gorduras totais (g)	15	23
Gorduras saturadas (g)	4.3	22
Gorduras trans (g)	0	0