

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

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)	277	14
V. Energético (kJ)	1160 kJ	14
Carboidratos (g)	33	11
Proteínas (g)	3.6	7
Fibra Alimentar (g)	1.2	5
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)	3.0	15
Gorduras trans (g)	0	0