

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 Zealandia 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 a auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar o recheio reservado no centro de cada Cupcake.
06. Com a auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar a cobertura reservada na supefície 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 adiconados (g)	23	46
Gorduras totais (g)	15	23
Gorduras saturadas (g)	4.3	22
Gorduras trans (g)	0	0