Whoopie



1677

Ingredientes

Preparo

400g	Ovos
250g	Margarina
250ml	Leite Líquido
1kg	Prime Cake 10 Prime Cake 10

Recheio

160g Creme De Leite800g Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier

Acabamento

100g Confeito Colorido



Modo de Fazer

PREPARO

- 01. Colocar o Zeelandia Prime Cake e a margarina na batedeira.
- 02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete.
- 03. Adicionar os ovos e o leite e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto.
- 04. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 2 minutos.
- 05. Com auxílio de um saco de confeitar com bico liso, pingar a massa (aproximadamente 15 g) em assadeiras previamente forradas com papel manteiga.
- 06. Fornear a 180°C por aproximadamente 17 minutos em forno lastro sobre uma assadeira de pão francês.
- 07. Esfriar.

RECHEIO

- 01. Colocar o Chocolatier ChocoNut e o creme de leite em um recipiente e misturar até homogeneizar.
- 02. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar o recheio reservado (aproximadamente 15 g) em uma das partes do Whoopie.
- 03. Unir a parte do Whoopie com recheio com a outra parte sem recheio.

ACABAMENTO

01. Aplicar o confeito colorido na parte exposta do recheio.

Dicas

- Outro forneamento:
- * Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 15 minutos.
- O tempo de forneamento pode variar conforme o tamanho dos Whoopies.
- Para manter a maciez e não ressecar, cuidado para não assar demais.
- É possível a substituição do Chocolatier ChocoNut por Chocolatier ChocoDark.
- É possível a substituição do confeito colorido por chocolate granulado.

Rendimento / Quebra

60 Unidades de 38 g

Validade

48 horas

Equipamentos

Forno
Batedeira
Saco De Confeitar
Colher
Batedor Tipo Raquete
Balança
Assadeira Pão Francês
Recipiente
Bico Liso
Assadeiras
Papel Manteiga

Tabela Nutricional

Porção de 30g contém (er	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	143	7
V. Energético (kJ)	590 kJ	7
Carboidratos (g)	17	6
Proteínas (g)	2.0	4
Fibra Alimentar (g)	0.5	2
Sódio (mg)	42	2
Açúcares totais (g)	11	
Aç adicionados (g)	10	20
Gorduras totais (g)	7.6	12
Gorduras saturadas (g)	3.4	17
Gorduras trans (g)	0	0