

Whoopie

1677

Ingredientes

Preparo

400g Ovos

250g Margarina

250ml Leite Líquido

1kg Prime Cake 10 Prime Cake 10

Recheio

160g Creme De Leite

800g 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 (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	141	7
V. Energético (kJ)	590 kJ	7
Carboidratos (g)	17	6
Proteínas (g)	2.0	4
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	41	2
Açúcares totais (g)	11	
Aç adicionados (g)	10	20
Gorduras totais (g)	7.4	11
Gorduras saturadas (g)	2.8	14
Gorduras trans (g)	0	0

