

Prime Cake Xadrez

1684

Ingredientes

Massa Branca

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



Massa de Chocolate

400g	Ovos
250ml	Leite Líquido
250g	Óleo
1kg	Prime Chococake 10 Prime Chococake 10

Montagem

1.1kg	Doce De Leite
-------	---------------

Acabamento

500g	Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier
------	---

Modo de Fazer

MASSA BRANCA

01. Colocar o Zealandia Prime Cake, os ovos, o leite e o óleo na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete.
02. Bater em velocidade média (velocidade 2) por mais aproximadamente 5 minutos.
03. Colocar em forma retangular (42 x 32 x 5 cm) previamente forrada com papel manteiga e alisar a superfície da massa.
04. Fornear a 180°C por aproximadamente 50 minutos em forno lastro .
05. Desenformar. Reservar.

MASSA DE CHOCOLATE

01. Colocar o Zealandia Prime ChocoCake, os ovos, o leite e o óleo na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete
02. Bater em velocidade média (velocidade 2) por mais aproximadamente 5 minutos.
03. Colocar em forma retangular (42 x 32 x 5 cm) previamente forrada com papel manteiga e alisar a superfície da massa.
04. Fornear a 180°C por aproximadamente 50 minutos em forno lastro.
05. Desenformar. Reservar.

MONTAGEM

01. Acertar a altura dos bolos para que fiquem com 2 cm de altura (Figura 1).
02. Cortar os bolos em tiras de 2 cm no sentido da largura (Figura 2).
03. Para a primeira camada, unir 3 tiras dos bolos com doce de leite alternando as cores (branco/chocolate/branco) (Figuras 3 e 4). Espalhar uma fina camada de doce de leite sobre a primeira camada de bolo.
04. Para a segunda camada, unir 3 tiras dos bolos, invertendo as cores da ordem anterior (chocolate/branco/chocolate). Colocar sobre a primeira camada de bolo e espalhar uma fina camada de doce de leite (Figura 5).
05. Para a terceira camada, unir 3 tiras dos bolos com doce de leite alternando as cores (branco/chocolate/branco). Colocar sobre a segunda camada de bolo (Figura 6).
06. Cobrir os bolos com uma fina camada de doce de leite. Reservar (Figura 7).

ACABAMENTO

01. Aquecer o Chocolatier ChocoNut em banho-maria ou microondas até obter consistência desejada.
02. Cobrir os bolos com o Chocolatier ChocoNut (Figura 8).

Dicas

- Outro forneamento:

* Forno Turbo: Aquecer o forno até 220°C. Colocar o Prime Cake rapidamente no forno para não perder temperatura e manter a ventuinha desligada por 15 minutos.
Fornear a 180°C por aproximadamente 30 minutos.

- Outro forneamento:

* Forno Turbo: Aquecer o forno até 220°C. Colocar o Prime ChocoCake rapidamente no forno para não perder temperatura e manter a ventuinha desligada por 15 minutos.
Fornear a 180°C por aproximadamente 30 minutos.

Rendimento / Quebra

4 Unidades de 900 g

Validade Sugerida

48 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Fogão

Espátula

Colher

Panela

Batedor Tipo Raquete

Balança

Faca

Microondas

Forma Retangular

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	290	15
V. Energético (kJ)	1213 kJ	14
Carboidratos (g)	39	13
Proteínas (g)	4.8	10
Fibra Alimentar (g)	0.9	4
Sódio (mg)	91	4
Açúcares (g)	18 g	**
Açúcares totais (g)	18	
Aç adiconados (g)	18	36
Gorduras totais (g)	13	20
Gorduras saturadas (g)	3.5	18
Gorduras trans (g)	0	0