

Prime Cake Páscoa

1688

Ingredientes

Preparo

350.0	g	Recheio Brigadeiro
400.0	g	Ovos
250.0	ml	Leite Líquido
250.0	g	Óleo
1.0	kg	Prime Cake F

Acabamento

70.0	g	Chocoblanc Chocolatier
560.0	g	Choconut Chocolatier



Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Prime Cake, o óleo, o leite e os ovos 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. Colocar 250 g em cada forma formato de ovo.
05. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar o Zeelandia Recheio de Brigadeiro (aproximadamente 50 g) no centro de cada massa.
06. Fornear a 180°C por aproximadamente 40 minutos em forno lastro.

ACABAMENTO

01. Aquecer o Chocolatier ChocoNut em banho-maria ou microondas até a consistência desejada.
02. Com o auxílio de uma espátula, espalhar o Chocolatier ChocoNut (aproximadamente 80 g) sobre o bolo.
03. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, riscar a superfície do bolo com o Chocolatier ChocoBlanc.

Dicas

- Outro forneamento:

* Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 30 minutos.

- O Zeelandia Recheio de Brigadeiro pode ser substituído por Zeelandia Recheio de Leite Condensado, Zeelandia Recheio de Goiaba, Zeelandia Recheio de Maçã com Canela ou Zeelandia Recheio de Morango.

- Pode ser misturado à massa 400 g de frutas cristalizadas ou gotas de chocolate.

- Para preparar a massa com chocolate, adicionar 80 g de chocolate em pó e aumentar 50 g de ovos e 50 ml de leite.

- O Chocolatier ChocoNut pode ser substituído por Chocolatier

ChocoDark ou Chocolatier ChocoBlanc.

- O Prime Cake Páscoa pode ser decorado com xerém, chocolate granulado ou confeitos.

Rendimento/Quebra

7 Unidades de 370 g

Validade

72 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Fogão

Saco De Confeitar

Espátula

Batedor Tipo Raquete

Balança

Bico Liso

Microondas

Forma Formato De Ovo

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	254 kcal	13
V. Energético (kJ)	1064 kJ	13
Carboidratos (g)	30 g	10
Açúcares (g)	21 g	**
Proteínas (g)	3.1 g	4
Gord. Totais (g)	14 g	25
Gord. Saturadas (g)	3.5 g	16
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	1.0 g	4
Sódio (mg)	112 mg	5

