

Prime Cupcake De Limão

1694

Ingredientes

Recheio

70ml Suco De Limão

350g Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier



Preparo

400g Ovos

250ml Leite Líquido

250g Óleo

1kg Prime Cake 10 Prime Cake 10

Acabamento

1kg Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier

Modo de Fazer

RECHEIO

01. Colocar o Chocolatier ChocoBlanc, o suco de limão e as raspas de limão (opcional) em um recipiente e misturar até homogeneizar.
02. Reservar.

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 ChocoBlanc na batedeira e bater em velocidade alta (velocidade 3) por aproximadamente 3 minutos ou até obter um creme. Utilizar batedor tipo globo.
02. Levar para a geladeira até que fique firme. Reservar.
03. Com o auxílio de um bico liso, perfurar o centro de cada Cupcake.
04. Com a auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar o recheio reservado no centro de cada Cupcake.
05. Com a auxílio de um saco de confeitar com bico frisado, aplicar a cobertura reservada sobre a superfície de cada Cupcake.
06. Decorar com confeitos a gosto.

Dicas

- Outro forneamento:

* Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 25 minutos.

Rendimento / Quebra

34 Unidades de 80 g

Validade Sugerida

48 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Geladeira

Saco De Confeitar

Espátula

Batedor Tipo Globo

Batedor Tipo Raquete

Balança

Recipiente

Bico Liso

Forminhas De Papel Nº0

Formas Para Muffins

Bico Frisado

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	314	16
V. Energético (kJ)	1288 kJ	15
Carboidratos (g)	33	11
Proteínas (g)	4.0	8
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	84	4
Açúcares (g)	23 g	**
Açúcares totais (g)	25	
Aç adiconados (g)	22	44
Gorduras totais (g)	19	29
Gorduras saturadas (g)	5.6	28
Gorduras trans (g)	0	0