

Naked Cake Red Velvet

1992

Ingredientes

Preparo

400g	Ovos
250ml	Leite Líquido
250g	Óleo
20ml	Corante Gel Vermelho Morango
1kg	Prime Chococake 10 Prime Chococake 10



Creme de queijo

500ml	Leite Líquido
750g	Cream Cheese
75g	Glaçúcar
200g	Cremulzin F Cremulzin F

Creme de morango

300g	Recheio Morango Recheio Morango
150g	El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta

Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar o Zealandia Prime ChocoCake, os ovos, o leite, o óleo e o corante gel vermelho morango na batedeira e misturar até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete.
02. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
03. Colocar 600 g da massa em cada forma de coração pequena previamente untada com o desmoldante Zealandia Carlo ou Zealandia Carlex Spray.
04. Fornear a 180°C por aproximadamente 50 minutos em forno lastro.
05. Esfriar.
06. Dividir o bolo de coração em 3 partes com 1,5 cm de altura cada parte. Reservar.
07. Guardar as aparas do bolo para usar na decoração.

CREME DE QUEIJO

01. Aquecer o leite em uma panela e adicionar o Zealandia Cremulzin antes da fervura
02. Com o auxílio de um batedor de arame (fouet), misturar até o ponto desejado.
03. Esfriar. Reservar
04. Colocar o cream cheese e o glaçúcar na batedeira e bater em velocidade média (velocidade 2) até obter um creme fofa e esbranquiçado. Utilizar batedor tipo raquete.
05. Adicionar o Zealandia Creme Confeiteiro reservado e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até homogeneizar. Reservar.

CREME DE MORANGO

01. Com o auxílio de uma espátula misturar o recehio morango com o EL-Geleia Pronta até homogeneizar. Reservar.

- Outro forneamento:
 - * Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 45 minutos.
- O cream cheese pode ser substituído por requeijão tipo catupiry.
- O cream cheese pode ser substituído por requeijão tipo catupiry.

Rendimento / Quebra

3 Unidades de 1210 g

Validade Sugerida

72 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Saco De Confeitar

Espátula

Batedor Tipo Raquete

Balança

Recipiente

Bico Frisado

Faca De Serra

Forma De Coração Pequena

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	183	9
V. Energético (kJ)	808 kJ	10
Carboidratos (g)	24	8
Proteínas (g)	2.9	6
Fibra Alimentar (g)	0.5	2
Sódio (mg)	85	4
Açúcares (g)	13 g	**
Açúcares totais (g)	14	
Aç adiconados (g)	13	26
Gorduras totais (g)	8.5	13
Gorduras saturadas (g)	3.1	16
Gorduras trans (g)	0	0