

# 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 Zeelandia 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 Zeelandia Carlo ou Zeelandia 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 Zeelandia 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 fofo e esbranquiçado. Utilizar batedor tipo raquete.
05. Adicionar o Zeelandia 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 recheio 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

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)	182	9
V. Energético (kJ)	808 kJ	10
Carboidratos (g)	24	8
Proteínas (g)	2.8	6
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	85	4
Açúcares (g)	13 g	**
Açúcares totais (g)	14	
Aç adicionados (g)	13	26
Gorduras totais (g)	8.5	13
Gorduras saturadas (g)	3.1	16
Gorduras trans (g)	0	0