### 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 ém 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.
- O3. 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 espatúla 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

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 (er	% 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 adicionados (g)	13	26
Gorduras totais (g)	8.5	13
Gorduras saturadas (g)	3.1	16
Gorduras trans (g)	0	0