

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



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 glaucúcar 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.

Dicas

- 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

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