## Cobertura Chocomilk (Receita Principal)



2119

### Ingredientes

#### **Preparo**

1kg Chocomilk Chocolatier Chocomilk Chocolatier



#### Modo de Fazer

- 01. Colocar a quantidade desejada de Chocolatier ChocoMilk em um recipiente.
- 02. Aquecer em banho-maria ou microondas até a consistência desejada e aplicar.

#### **Dicas**

- O Chocolatier ChocoMilk também pode ser usado como recheio, puro ou combinado com outros ingredientes, conforme sugestões abaixo:
- \* Adicionar 20% de creme de leite ao Chocolatier ChocoMilk;
- \* Adicionar 50% de Chocolatier ChocoMilk ao Cremulzin Creme Confeiteiro Pronto frio (não adicionar ao creme quente);
- Para obter um recheio mais cremoso: Colocar o Chocolatier ChocoMilk sem aquecer na batedeira e bater por aproximadamente 2 minutos. Utilizar batedor tipo globo.

### Rendimento / Quebra

1 Total de 1000 g

#### **Validade**

72 horas

# **Equipamentos**

Espátula

Recipiente

Microondas

## **Tabela Nutricional**

Porção de 20g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	111	6
V. Energético (kJ)	459 kJ	5
Carboidratos (g)	12	4
Proteínas (g)	0.6	1
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	9.3	0
Açúcares (g)	9.2 g	**
Açúcares totais (g)	10	
Aç adicionados (g)	9.3	19
Gorduras totais (g)	7.0	11
Gorduras saturadas (g)	2.2	11
Gorduras trans (g)	0	0