Carrot Cake



2123

Ingredientes

Preparo

500g	Ovos	
250g	Margarina	
350ml	Leite Líquido	
3g	Canela Em Pó	
200g	Nozes Trituradas	
200g	Cenoura Ralada	
2g	Gengibre Em Pó	
500g	Bolo De Cenoura Bolo De Cenoura	
500g	Prime Cake 10 Prime Cake 10	

Recheio

400g	Cream Cheese
50g	Glaçúcar
250g	Chocomilk Chocolatier Chocomilk Chocolatier

Cobertura

500g	Chocomilk Chocolatier Chocomilk Chocolatier
50g	Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier



Modo de Fazer

PREPARO

- 01. Colocar o Zeelandia Prime Cake, Bolo de Cenoura, os ovos, o leite, a margarina, a canela em pó e o gengibre em pó na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete.
- 02. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos.
- 03. Adicionar a cenoura ralada e as nozes triturada e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até homogeneizar.
- 04. Colocar em forma retangular (40 x 28 x 4 cm) previamente forrada com papel manteiga e alisar a superfície da massa.
- 05. Fornear a 180°C por aproximadamente 55 minutos em forno lastro.
- 06. Desenformar. Esfriar.

DICA

Outro Forneamento:

* Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 45 minutos.

RECHEIO

- 01. Colocar o Chocolatier ChocoMilk, cream cheese e o glaçúcar na batedeira e bater em velocidade alta (velocidade 3) por aproximadamnte 3 minutos ou até montar. Utilizar batedor tipo globo. Reservar.
- 02. Cortar o bolo em duas camadas.
- 03. Com o auxílio de uma espátula, espalhar o recheio reservado sobre a superfície de uma camada de bolo.
- 04. Colocar a segunda camada de bolo sobre o recheio. Reservar.

COBERTURA

- 01. Com auxilio de uma espatula, espalhar parte do Chocolatier ChocoMilk (100 g) sobre toda superfície de bolo.
- 02. Aquecer separadamente o restante Chocolatier ChocoMilk (400g) e o Chocolatier ChocoNut em banho-maria ou microondas até obter a consistência deseiada.
- 03. Espalhar o Chocolatier ChocoMilk sobre a superfície do bolo.
- 04. Com o auxílio de um saco de confeitar, fazer riscos na superfície do bolo com o Chocolatier ChocoNut.
- 05. Cortar em fatias de aproximadamente 6 x 30 cm.

Dicas

Rendimento / Quebra

6 Unidades de 500 g

Validade

48 horas

Equipamentos

Forno		
Batedeira		
Ralador		
Saco De Confeitar		
Espátula		
Colher		
Batedor Tipo Globo		
Batedor Tipo Raquete		
Batedor Tipo Raquete		
Batedor Tipo Raquete Balança		
Balança		
Balança Bico Liso		
Balança Bico Liso Microondas		

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (e	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	240	12
V. Energético (kJ)	1003 kJ	12
Carboidratos (g)	26	9
Proteínas (g)	3.6	7
Fibra Alimentar (g)	1.0	4
Sódio (mg)	93	4
Açúcares (g)	16 g	**
Açúcares totais (g)	17	
Aç adicionados (g)	16	32
Gorduras totais (g)	14	22
Gorduras saturadas (g)	5.6	28
Gorduras trans (g)	0	0