

Bolo Na Casquinha

2125

Ingredientes

Preparo

400g	Ovos
400ml	Leite Líquido
100g	Coco Ralado Seco
300g	Casquinha Para Sorvete
500g	Recheio Brigadeiro Recheio Brigadeiro
1kg	Bolo Choco Intense Bolo Choco Intense

Acabamento

200g	Paçoca Tipo Rolha
400g	Chocomilk Chocolatier Chocomilk Chocolatier



Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Bolo Nega Maluca, o coco seco ralado, os ovos e o leite na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto. Utilizar batedor tipo raquete.
02. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
03. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar aproximadamente 40 g de massa em cada casquinha para sorvete.
04. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar aproximadamente 10 g de Zeelandia Recheio Chocolate no centro de cada massa.
05. Fornear a 180°C por aproximadamente 40 minutos em forno lastro.
06. Retirar do forno e virar as casquinhas com o topo do bolo para baixo sobre assadeira (para se obter superfície plana). Esfriar.

DICA

Outro Forneamento:

* Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 35 minutos.

MARSHMALLOW DE CHOCOLATE

01. Colocar a água e o açúcar em uma panela e mexer. Limpar as bordas com auxílio de pincel e água.
02. Ferver em fogo baixo até obter uma calda em ponto de fio.
03. Bater as claras em batedeira e adicionar o glúcor aos poucos até montar.
04. Adicionar a calda nas claras montadas, e bater até que fique firme e ligeiramente frio.
05. Adicionar o Chocolatier ChocoMilk ao marshmallow, e misturar manualmente até homogeneizar.
06. Com auxílio de um saco de confeitar e bico liso, aplicar aproximadamente 30g de marshmallow de chocolate no top de cada casquinha.
07. Reservar.

ACABAMENTO

01. Esfarelar a paçoca rolha e reservar.
02. Aquecer o Chocolatier ChocoMilk em banho-maria ou microondas até a consistência desejada.
03. Cobrir com o ChocoMilk somente a parte do marshmallow de cada casquinha.
04. Decorar com a paçoca rolha reservada.

Rendimento / Quebra

47 Unidades de 90 g

Validade

72 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Fogão

Saco De Confeitar

Panela

Batedor Tipo Globo

Batedor Tipo Raquete

Balança

Assadeiras Lisas

Pincel

Recipiente

Bico Liso

Microondas

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	231	12
V. Energético (kJ)	969 kJ	12
Carboidratos (g)	35	12
Proteínas (g)	3.2	6
Fibra Alimentar (g)	1.1	4
Sódio (mg)	48	2
Açúcares (g)	15 g	**
Açúcares totais (g)	25	
Aç adicionados (g)	23	46
Gorduras totais (g)	9.1	14
Gorduras saturadas (g)	3.6	18
Gorduras trans (g)	0	0