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

Marshmallow de Chocolate

175ml Agua	
675g Açúcar Refinado	
300g Claras De Ovos	
175g Glaçúcar	
450g Chocomilk Chocolatier Chocol	milk Chocolatier

Acabamento

200g	Paçoca Tipo Roina
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 superficie 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 auxilio 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 glaçúcar aos poucos até montar.
- 04. Adicionar a calda nas claras montadas, e bater até que figue firme e ligeiramente frio.
- 05. Adicionar o Chocolatier ChocoMilk ao marshmallow, e misturar manualmente até homogeneizar
- 06. Com auxilio 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 pacoca 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.

Dicas

Rendimento / Quebra

47 Unidades de 90 g

Validade Sugerida

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 (en	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	231	12
V. Energético (kJ)	969 kJ	12
Carboidratos (g)	35	12
Proteínas (g)	3.2	6
Fibra Alimentar (g)	1.0	4
Sódio (mg)	49	2
Açúcares (g)	15 g	**
Açúcares totais (g)	25	
Aç adicionados (g)	24	48
Gorduras totais (g)	9.0	14
Gorduras saturadas (g)	3.6	18
Gorduras trans (g)	0	0