

Pasta Tipo Americana Com Fondant E Leite Em Pó

2127

Ingredientes

Preparo

400g Leite Em Pó

300g Leite Condensado

1kg Fondant F10 Fondant F10



Modo de Fazer

01. Colocar o Zeelandia Fondant e o leite condensado na panela.
02. Aquecer em banho maria (96°C) por aproximadamente 5 minutos e misturar até completa dissolução.
03. Adicionar o leite em pó aos poucos e misturar até homogeneizar.
04. Retirar do fogo. Esfriar.
05. Para manipular a pasta americana com fondant e leite em pó é necessário aquecer a quantidade desejada em microondas por aproximadamente 20 segundos. Cuidado para não aquecer demais.
06. Adicionar corantes, e modelar a gosto.
07. Com o auxílio de uma bilha, abrir a pasta tipo americana com fondant sobre uma mesa polvilhada com glaçúcar.
08. Cobrir bolos e tortas e decorar conforme o gosto.

Dicas

Rendimento / Quebra

1 Total de 1700 g

Validade

120 horas

Equipamentos

Fogão

Bilha

Colher

Panela

Balança

Recipiente

Microondas

Tabela Nutricional

Porção de 20g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	77	4
V. Energético (kJ)	321 kJ	4
Carboidratos (g)	14	5
Proteínas (g)	1.5	3
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	19	1
Açúcares (g)	9.8 g	**
Açúcares totais (g)	9.8	
Aç adicionados (g)	9.8	20
Gorduras totais (g)	1.5	2
Gorduras saturadas (g)	0.9	5
Gorduras trans (g)	0	0