

Creme Confeiteiro De Chocolate

2156

Ingredientes

Preparo

1kg	Cremulzin Creme Confeiteiro Pronto(Receita 000791)
-----	--

400g	Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier
------	---



Modo de Fazer

01. Colocar o Chocolatier Choconut e o Cremulzin Creme Confeiteiro Pronto em um recipiente e misturar até homogeneizar.
02. Aplicar em recheio de bolos, tortas, rocamboles, donuts, bombas e sonhos ou conforme desejar.

DICA

- O Chocolatier ChocoNut pode ser substituído por Chocolatier ChocoDark ou ChocoMilk.

Dicas

Rendimento / Quebra

1 Total de 1400 g

Validade Sugerida

48 horas

Equipamentos

- Geladeira
- Colher
- Balança
- Recipiente

Tabela Nutricional

Porção de 20g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	56	3
V. Energético (kJ)	232 kJ	3
Carboidratos (g)	7.8	3
Proteínas (g)	0.7	1
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	18	1
Açúcares (g)	6.2 g	**
Açúcares totais (g)	6.7	
Aç adicionados (g)	5.8	12
Gorduras totais (g)	2.5	4
Gorduras saturadas (g)	0.9	5
Gorduras trans (g)	0	0