

Recheio De Pistache

2161

Ingredientes

Preparo

100g	Creme De Leite
------	----------------

20g	Pasta De Pistache
-----	-------------------

1kg	Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier
-----	---



Modo de Fazer

01. Colocar o Chocolatier ChocoBlanc, o creme de leite e a pasta de pistache na batedeira e bater em velocidade alta (velocidade 3) até montar. Utilizar batedor tipo globo.
02. Aplicar em recheio de bolos, tortas e rocamboles ou conforme desejar.

DICA

- A pasta de pistache pode ser substituída por outra pasta da preferência

Dicas

Rendimento / Quebra

1 Total de 1120 g

Validade Sugerida

48 horas

Equipamentos

Batedeira
Geladeira
Colher
Batedor Tipo Globo
Balança
Recipiente

Tabela Nutricional

Porção de 20g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	114	6
V. Energético (kJ)	459 kJ	5
Carboidratos (g)	8.9	3
Proteínas (g)	1.2	2
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	15	1
Açúcares (g)	6.9 g	**
Açúcares totais (g)	8.7	
Aç adicionados (g)	7.1	14
Gorduras totais (g)	8.1	12
Gorduras saturadas (g)	3.0	15
Gorduras trans (g)	0	0