Cobertura Colour

2165

Ingredientes

Cobertura Color

20g	Corante Lipossolúvel Em Pó Para Chocolate Vermelho
1kg	Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier

Modo de Fazer

COBERTURA COLOR
01. Colocar o Chocolatier ChocoBlanc em um recipiente e aquecer em banho-maria ou microondas até a consistência desejada.
02. Adicionar o corante lipossolúvel em pó para chocolate vermelho e misturar até homogeneizar.
03. Reservar.

Dicas

- Aplicar em cobertura de bolos, tortas, rocamboles, donuts e bombas ou conforme desejar.
- O corante lipossolúvel em pó para chocolate vermelho pode ser substituido pela cor desejada.

COBERTURA MESCLADA COLORIDA
01. Aquecer o Chocolatier ChocoBlanc em banho-maria ou microondas até a consistência desejada.
02. Cobrir com o Chocolatier ChocoBlanc um bolo previamente coberto com Chanty Creme Chantilly Pronto a gosto.
03. Com auxílio de um pincel, fazer respingos na superfície do bolo com a cobertura colour reservada.

CHOCOBLANC COLORIDO
01. Aquecer o Chocolatier ChocoBlanc em banho-maria ou microondas até a consistência desejada.
02. Cobrir com o Chocolatier ChocoBlanc um bolo previamente coberto com Chanty Creme Chantilly Pronto a gosto.
03. Com auxílio de um saco de confeitar, fazer riscos na superfície do bolo com a cobertura colour reservada.

Rendimento / Quebra

1 Total de 1020 g

Validade

72 horas

Equipamentos

- Geladeira
- Saco De Confeitar
- Espátula
- Colher
- Balança
- Pincel
- Recipiente
- Microondas

Tabela Nutricional

Porção de 20g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	113	6
V. Energético (kJ)	474 kJ	6
Carboidratos (g)	9.6	3
Proteínas (g)	1.2	2
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	15	1
Açúcares (g)	7.6 g	**
Açúcares totais (g)	9.6	
Aç adicionados (g)	7.9	16
Gorduras totais (g)	7.7	12
Gorduras saturadas (g)	1.7	9
Gorduras trans (g)	0	0