## 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)	118	6
V. Energético (kJ)	474 kJ	6
Carboidratos (g)	9.6	3
Proteínas (g)	1.2	2
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	16	1
Açúcares (g)	7.6 g	**
Açúcares totais (g)	9.6	
Aç adicionados (g)	7.8	16
Gorduras totais (g)	8.3	13
Gorduras saturadas (g)	2.9	15
Gorduras trans (g)	0	0