

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 substituído 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 Sugerida

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