

# Cobertura Craquelada

2167

## Ingredientes

### Preparo

20g Glucose

2g Corante Em Pó Dióxido De Titânio

150g El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta



## Modo de Fazer

01. Colocar a glucose em um recipiente e aquecer no microondas ou banho maria até ficar fluido.
02. Adicionar o EL Geleia Pronta e o corante em pó dióxido de titânio e misturar até homogeneizar. Reservar.
03. Aquecer o Chocolatier ChocoDark em banho-maria ou microondas até a consistência desejada.
04. Cobrir com o Chocolatier ChocoDark um bolo previamente coberto com Chanty Creme Chantilly Pronto.
05. Em seguida espalhar uma fina camada da geleia branca reservada e passar sobre o Chocolatier Chocodark para formar o craquelado.

## Dicas

- O corante em pó branco pode ser substituído por outra cor de corante.
- O Chocolatier ChocoDark pode ser substituído por Chocolatier ChocoMilk ou ChocoNut.

## Rendimento / Quebra

1 Total de 172 g

## Validade

72 horas

## Equipamentos

Geladeira

---

Espátula

---

Colher

---

Balança

---

Recipiente

---

Microondas

---

## Tabela Nutricional

**Porção de 20g contém (em média): % VD (\*)**

V. Energético (kcal)	53	3
V. Energético (kJ)	218 kJ	3
Carboidratos (g)	13	4
Proteínas (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	8.1	0
Açúcares (g)	4.6 g	**
Açúcares totais (g)	5.0	
Aç adicionados (g)	5.0	10
Gorduras totais (g)	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0
Gorduras trans (g)	0	0