

Cobertura Mesclada

2169

Ingredientes

Preparo

1kg Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier

1kg Chocodark Chocolatier Chocodark Chocolatier



Modo de Fazer

01. Aquecer o Chocolatier ChocoBlanc e o ChocoDark separadamente em banho-maria ou microondas até a consistência desejada.
02. Cobrir com o Chocolatier ChocoNut e ChocoBlanc um bolo previamente coberto com Chantilly Pronto a gosto, e com auxílio de uma espátula espalhar mesclando as ganaches.

DICA

- O Chocolatier ChocoDark pode ser substituído por Chocolatier ChocoMilk e ChocoNut.

Dicas

Rendimento / Quebra

1 Total de 2000 g

Validade

72 horas

Equipamentos

Geladeira

Espátula

Colher

Recipiente

Microondas

Tabela Nutricional

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

| | | |
|------------------------|--------|----|
| V. Energético (kcal) | 114 | 6 |
| V. Energético (kJ) | 467 kJ | 6 |
| Carboidratos (g) | 9.3 | 3 |
| Proteínas (g) | 1.1 | 2 |
| Fibra Alimentar (g) | 0.6 | 2 |
| Sódio (mg) | 11 | 0 |
| Açúcares (g) | 7.1 g | ** |
| Açúcares totais (g) | 8.8 | |
| Aç adicionados (g) | 7.9 | 16 |
| Gorduras totais (g) | 8.2 | 13 |
| Gorduras saturadas (g) | 2.2 | 11 |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 |