

# 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