



Cobertura de chocolate

Ingredientes para 1 litro de preparação:

COBERTURA CLARA RICA EM PECTINA	500 g	NATAS LÍQUIDAS	250 g
CHOCOLATE DE COBERTURA 66% CACAU	250 g		

	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
1	Cobertura clara	500 g	Aquecer	110°C	300 rpm	5 min.	Aberto	
2	Cobertura de chocolate Natas líquidas	250 g 250 g	Incorporar	110°C	300 rpm	10 min.	Aberto	



DICA DO CHEFE

Conservar a cobertura a +4°C, num recipiente hermético durante 8 dias.

