Carolina de doce de leite com cobertura de chocolate

Tempo de preparo
60 minutos

Rendimento
60 unidades

Sobre a Receita

A Carolina de Doce de Leite com Cobertura de Chocolate é uma deliciosa sobremesa que combina a leveza da massa choux com o sabor rico e cremoso do doce de leite, finalizada com uma cobertura de chocolate irresistível. Cada mordida oferece uma experiência única de texturas e sabores, tornando-a uma escolha perfeita para qualquer ocasião especial.

A Carolina, também conhecida como profiterole ou éclair em outras partes do mundo, tem suas raízes na confeitaria francesa. Originalmente, essas pequenas delícias eram recheadas com creme de confeiteiro e cobertas com chocolate. No Brasil, a versão com doce de leite ganhou popularidade, adaptando-se ao paladar local e se tornando um clássico nas confeitarias.

A Carolina de Doce de Leite com Cobertura de Chocolate tem um grande potencial de vendas devido a vários fatores:

· Versatilidade: Pode ser servida em diversas ocasiões, desde festas de aniversário até eventos corporativos.

· Rendimento: Com um rendimento de 60 unidades por receita, é uma opção eficiente para produção em larga escala.

· Tempo de Preparo: Relativamente rápido, com apenas 1 hora de preparo, permitindo uma alta rotatividade na produção.

Essa receita não só agrada pelo sabor, mas também pela praticidade e pelo potencial de lucro, sendo uma excelente adição ao cardápio de qualquer confeitaria ou padaria.

Ingredientes

1. Leite - 0,125Kg
2. Água - 0,125Kg
3. Margarina - 0,11Kg
4. Sal - 0,005Kg
5. Açúcar - 0,005Kg
6. Farinha de Trigo Suprema Especial para Confeitaria - 0,15Kg
7. Ovos - 0,225Kg
8. Doce de leite para recheio - 0,9Kg
9. Chocolate para cobertura - a gosto

Modo de Preparo

1. Leve ao fogo a água com a Margarina, o sal e o açúcar até levantar fervura.
2. Retire a panela do fogo e misture com a Farinha de Trigo Suprema Especial para Confeitaria, até homogeneizar. Bata em batedeira até esfriar (use batedor tipo Leque).
3. Acrescente os ovos aos poucos, bata até obter uma massa homogênea.
4. Com o auxílio de uma manga de confeitar e um bico frisado, pingue sobre um tapete de silicone.
5. Asse (forno de lastro 155ºC ou forno turbo 125ºC) por aproximadamente 30 minutos.
6. Depois que esfriarem fure na parte de baixo das Carolinas e recheie com o doce de leite usando uma maga e um bico de confeitar liso.
7. Cubra a parte superior com chocolate derretido.