

# 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 155°C ou forno turbo 125°C) por aproximadamente 30 minutos.
- 6 Depois que esfriarem fure na parte de baixo das Carolinas e recheie com o doce de leite usando uma manga e um bico de confeitar liso.
- 7 Cubra a parte superior com chocolate derretido.