



CATEGORIA

Confeitaria, Festa Junina



OCASIÃO

Festa Junina

BOLO BROWNIE COM NOZES E PAÇOCA

INGREDIENTES

Grupo Massa

Ingrediente	KG
Brownie Bakels	1.000
Água	0.300
Peso total:	1.300

Grupo Cobertura

Ingrediente	KG
Ganache de Chocolate Maltado Bakels	0.300
Peso total:	0.300

Grupo Decoração

Ingrediente	KG
Nozes	0.175
Paçoca Moída	0.100
Peso total:	0.275

MÉTODO

- 1 - Em uma bacia, colocar a mistura Brownie Bakels, e água;
- 2 - Misturar com a ajuda de um batedor tipo FUE até obter uma massa lisa e homogenia;
- 3 - Em outra bacia, colocar o leite condensado, o recheio Lemon Cream Bakels e as gemas de ovos, misturando até

formar uma base do Flan;

4 - Untar as formas de Torta Suíça com Desmoldante 65 Bakels;

5 - Colocar nas formas a mistura da base do Flan e em seguida a mistura pronta do Brownie;

6 - Levar ao Forno lastro em banho maria em temperatura de 180° por 45 minutos;

7 - Deixar esfriar e desenformar;

8 - Decorar com uma fatia de limão.

MATERIAS UTILIZADOS

Bacia, Foe, Forma de torta Suíça 15X6cm, assadeira de banho maria