



CATEGORIA

Confeitaria, Dia das Mães



OCASIÃO

Dia das Mães

BOLO CHOCOLATE BRANCO CROCANTE

INGREDIENTES

Grupo Massa

Ingrediente	KG
Pão de Ló Neutro Bakels	1.000
Ovos	0.600
Água	0.200
Peso total:	1.800

Grupo Recheio

Ingrediente	KG
Calda para Umedecer	0.450
Ganache de Chocolate Branco Crocante Bakels	0.400
Chantilly Batido	1.000
Peso total:	1.850

Grupo Cobertura

Ingrediente	KG
Ganache de Chocolate Branco Crocante Bakels	0.360
Chantilly Bakels	0.400
Peso total:	0.760

Grupo Decoração

Ingrediente

Arabesco de Chocolate

Frutas

KG

0.120

0.060

Peso total: 0.180

MÉTODO

1º Na batedeira, colocar a mistura Pão de Ló Premium Bakels e os ingredientes

2º Bater na velocidade 3 por 7 minutos até obter uma massa homogênea

3º Colocar no aro 20cm e levar ao forno lastro por 30 minutos, na temperatura 180°C

4º Cortar o Pão de Ló em 3 partes e reservar

5º Misturar o Ganache Branco crocante e o Chantilly batido

6º Umedecer as partes do Pão de Ló e aplicar o recheio

7º Cubra e alise com o Chantilly e em seguida, aplique o Ganache Branco Crocante Bakels

8º Faça o arabesco e decore conforme sua preferência

Informações:

Total da receita: 4 unidades 1.140kgs

Validade: 5 dias sob refrigeração

Material utilizado: Batedeira, Aro, espátula, Bailarina