



CATEGORIA

Confeitaria, Festa Junina



OCASIÃO

Festa Junina

BOLO CHOCOMOUSSE

INGREDIENTES

Grupo Massa

Ingrediente	KG
Cake Chocolate Bakels	1.000
Água	0.400
Ovos	0.400
Óleo de soja	0.400
Peso total:	2.200

Grupo Pudim

Ingrediente	KG
Recheio Cremoso de Chocolate Bakels	0.400
Leite Condensado	0.400
Gemas	0.200
Peso total:	1.000

MÉTODO

- 1 - Em uma bacia, colocar a mistura de Cake de chocolate Bakels, a água, os ovos e o óleo de soja;
- 2 - Misturar com a ajuda de um batedor tipo FUE até obter uma massa lisa e homogenia;
- 3 - Em outra bacia, coloque o recheio de chocolate bakels, o leite condensado e as gemas de ovos e misture formando a massa do Pudim.
- 4 - Untar as formas de Torta Suissa com Desmoldante 65 Bakels;

- 5 - Coloque nas formas a mistura pronta do pudim;
- 6 - Coloque nas formas sobre a mistura do pudim a mistura do cake de chocolate pronto;
- 7 - Levar ao Forno lastro em banho maria em temperatura de 180° por 40 minutos;
- 8 - Tirar os bolos do forno, deixar esfriar e desenformar.

MATERIAS UTILIZADOS

Bacia, Foe, Forma de torta Suissa 15X6cm.