



**CATEGORIA**

Confeitaria, Páscoa



**OCASIÃO**

Páscoa

## BOLO DA COELHA

### INGREDIENTES

#### Grupo Massa

Ingrediente	KG
Carrot Cake Bakels	1.000
Água	0.400
Ovos	0.400
Óleo de soja	0.400
<b>Peso total:</b>	<b>2.200</b>

#### Grupo Cobertura

Ingrediente	KG
Açúcar Gelado Bakels	0.020
<b>Peso total:</b>	<b>0.020</b>

#### Grupo Decoração

Ingrediente	KG
Chocolate ao leite	0.200
Chocolate branco	0.200
Ganache sabor Chocolate ao Leite Bakels	0.050
<b>Peso total:</b>	<b>0.450</b>

### Grupo 1

Ingrediente

Desmoldante 65 Bakels

KG

-

**Peso total:** 0.000

### MÉTODO

- Utilizando uma batedeira com batedor raquete, bater a mistura para Carrot Cake, a água, o óleo de soja e os ovos em velocidade baixa por 1 minuto.
- Desligar a batedeira, raspar as laterais do recipiente e voltar a bater em velocidade média por mais 2 minutos.
- Colocar em forma untada com Desmoldante 65 Bakels e levar fornar em forno de lastro à 170°C.
- Utilizar o chocolate ao leite e o chocolate branco para modelar os ovinhos de páscoa em um molde próprio e rechear os ovinhos com Ganache de Chocolate Branco Bakels.
- Peneirar Açúcar Gelado Bakels sobre o bolo desenformado e decorar.