



CATEGORIA

Confeitaria, Páscoa



OCASIÃO

Páscoa

BOLO DE CENOURA COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
Cake Supreme de Cenoura	1.000
Água	0.350
Ovos	0.350
Óleo de soja	0.200
Peso total:	1.900

Grupo Recheio

Ingrediente	KG
Recheio Cremoso de Chocolate Bakels	0.600
Peso total:	0.600

Grupo Cobertura

Ingrediente	KG
Ganache sabor Chocolate Branco Bakels	-
Peso total:	0.000

MÉTODO

Coloque todos os ingredientes em uma vasilha e com auxílio de um fuê mexa até a mistura ficar homogênea; ou se preferir bata na batedeira com o batedor tipo raquete, bater na velocidade lenta por aprox. 2 minutos.

Coloque no aro 20 cm untado com o Desmoldante 65 Bakels e asse em forno pré-aquecido a 170°C por aprox. 35 minutos;

Desenforme e deixe esfriar.

Modo de preparo da receita:

Cortar o cake de cenoura e dividir em 3 partes.

Umedeça as partes e aplique o recheio cremoso de chocolate, alisando com chantilly.

Cobertura:

Cubra com o Ganache Chocolate Branco Bakels derretido;

Finalização:

Com o auxílio de um pulverizador manual, aplique o gliter laranja sobre o bolo e em seguida decore-o com arabescos de chocolate.