



CATEGORIA

Confeitaria, Panificação, Páscoa



OCASIÃO

Páscoa

BOLO DE PÁSCOA CENOURA COM AVELÃ

INGREDIENTES

Grupo Massa

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

Grupo Recheio

Ingrediente	KG
Creme de Avelã com Cacau Bakels	0.400
Peso total:	0.400

Grupo Cobertura

Ingrediente	KG
Ganache sabor Chocolate Meio Amargo Bakels	0.400
Peso total:	0.400

Grupo Decoração

Ingrediente

Crispim de Chocolate Branco

KG

0.240

Peso total: 0.240**MÉTODO**

- Colocar todos os ingredientes da massa em uma bacia;
- Misturar com um fue por aprox. 2 minutos;
- Colocar em forma oval para colomba (366 g cada);
- Levar ao forno em temperatura de 170°C, forno lastro sem vapor;
- Deixar esfriar;
- Recheiar com Creme de Avelã com Cacau Bakels;
- Decorar com Ganache de Chocolate Meio Amargo Bakels e finalizar com crispim de chocolate branco.