



CATEGORIA

Confeitaria, Páscoa



BOLO DE PÁSCOA CHOCOLATE COM BRIGADEIRO

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 Recheio

Ingrediente	KG
Recheio Cremoso Brigadeiro Bakels	0.730
Peso total:	0.730

Grupo Cobertura

Ingrediente	KG
Ganache sabor Chocolate Meio Amargo Bakels	0.540
Peso total:	0.540

Grupo Decoração

Ingrediente

Confeitos Coloridos

KG

0.390

Peso total: 0.390**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;
- Rechear com Recheio Cremoso de Brigadeiro Bakels;
- Decorar com Ganache de Chocolate Meio Amargo Bakels e finalizar com os confeitos coloridos.