



CATEGORIA

Confeitaria, Páscoa



OCASIÃO

Páscoa

BOLO DE PÁScoa COM MORANGO

INGREDIENTES

Grupo Massa

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

Grupo Recheio

Ingrediente	KG
Recheio Frutal de Morango Bakels	0.730
Peso total:	0.730

Grupo Cobertura

Ingrediente	KG
Ganache sabor Chocolate Branco Bakels	0.540
Peso total:	0.540

Grupo Decoração

Ingrediente	KG
Crispim de Morango	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 Recheio Frutal de Morango Bakels;
- Cobrir com Ganache de Chocolate Branco Bakels e finalizar com o crispim de morango.