



CATEGORIA

Confeitaria, Dia das Mães



OCASIÃO

Dia das Mães

BOLO SUPREMO DE CHOCOLATE BAKELS

INGREDIENTES

Grupo Massa

Ingrediente

Pão de Ló de Chocolate Bakels
Ovos
Água

KG

1.000
0.600
0.200

Peso total: 1.800

Grupo Recheio

Ingrediente

Calda para Umedecer
Recheio Cremoso de Chocolate Bakels
Chantilly Batido

KG

0.450
0.450
0.400

Peso total: 1.300

Grupo Cobertura

Ingrediente

Chantilly Bakels
Ganache sabor Chocolate Meio Amargo Bakels

KG

0.400
0.360

Peso total: 0.760

Grupo Decoração

Ingrediente

Arabesco de Chocolate

Frutas

KG

0.120

0.060

Peso total: 0.180

MÉTODO

- 1º Na batedeira, colocar a mistura Pão de Ló Chocolate Bakels e os ingredientes
- 2º Bater na velocidade 3 por 7 minutos até obter uma massa homogênea
- 3º Colocar em aro 20 cm e levar ao forno lastro por 30 minutos na temperatura 180°
- 4º Cortar o Pão de Ló em 3 partes e reservar
- 5º Misturar o Recheio de Chocolate Bakels e o Chantilly batido
- 6º Umedecer as partes do Pão de Ló e aplicar o recheio
- 7º Cobrir e alisar com chantilly, em seguida aplicar o Ganache Meio Amargo Bakels
- 8º Produzir o arabesco e decorar conforme sua preferência

Informações:

Total Receita: 4 unidades de 1140 g cada

Validade: 5 dias sob refrigeração

Material utilizado: Batedeira, Aro, Espátula, Balarina