



CATEGORIA

Confeitaria, Dia das Mães



OCASIÃO

Dia das Mães

BOLO SUPREMO DE CHOCOLATE BAKELS

INGREDIENTES

Grupo Massa

Ingrediente	KG
Pão de Ló de Chocolate Bakels	1.000
Ovos	0.600
Água	0.200

Peso total: 1.800

Grupo Recheio

Ingrediente	KG
Calda para Umedecer	0.450
Recheio Cremoso de Chocolate Bakels	0.450
Chantilly Batido	0.400

Peso total: 1.300

Grupo Cobertura

Ingrediente	KG
Chantilly Bakels	0.400
Ganache sabor Chocolate Meio Amargo Bakels	0.360

Peso total: 0.760

Grupo Decoração

Ingrediente	KG
Arabesco de Chocolate	0.120
Frutas	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, Bailarina