



# Bolo Supremo de Morango Bakels



## Ingredientes

### Grupo Massa

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

**Peso total:** 1.800

### Grupo Recheio

Ingrediente	KG
Calda para Umedecer	0.450
Recheio Frutal de Morango Bakels	0.400
Chantilly Batido	1.000

**Peso total:** 1.850

### Grupo Cobertura

Ingrediente	KG
Chantilly Bakels	0.400
Geleia de Brilho Diamante de Morango	0.360

**Peso total:** 0.760

### Grupo Decoração

Ingrediente	KG
Arabesco de Chocolate	0.120
Frutas	0.060

**Peso total:** 0.180

1º Na batedeira, colocar a mistura Pão de Ló Premium 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 Morango 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



## **Categoria**

Confeitaria, Dia das Mães



## **Ocasião**

Dia das Mães