



CATEGORIA

Confeitaria, Dia das Mães



OCASIÃO

Dia das Mães

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

Arabesco de Chocolate

Frutas

KG

0.120

0.060

Peso total: 0.180

MÉTODO

- 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