



CATEGORIA

Confeitaria, Dia das Mães



BOLO TORTA DE LIMÃO SICILIANO

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG
Bolo de Limão Bakels	1.000
Água	0.300
Ovos	0.300
Desmoldante 65 Bakels	-
Lemon Cream Bakels	0.200
Merengue Bakels	0.600
Água	0.250
Manga de Confeiteiro Bakels	-

Peso total: 2.650

MÉTODO

- Para o preparo do BOLO DE LIMÃO BAKELS, colocar na batedeira a mistura, a água (300 g), o óleo e os ovos. Utilizar o batedor globo e bater em velocidade rápida. Colocar em formas previamente untadas com DESMOLDANTE 65 BAKELS e assar a 170°C no forno de lastro.
- Com o auxílio de uma batedeira, adicionar a mistura MERENGUE BAKELS, a água (250 g) e bater até que a mistura fique bem firme utilizando uma MANGA DE CONFEITEIRO BAKELS.
- Rechear o bolo com LEMON CREAM BAKELS e cobrir com merengue. Utilize maçarico para finalizar, se desejar.