



CATEGORIA

Confeitaria



OCASIÃO

Ano Novo

CAKE DE AIPIM E FRUTAS SECAS

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG
Cake de Aipim Bakels	0.500
Ovos	0.150
Água	0.150
Óleo de soja	0.150
Castanha de Caju Picadas	0.050
Amêndoas Picadas	0.050
Nozes Picadas	0.050
Desmoldante 65 Bakels	-
Recheio de Coco Bakels	-
Ganache sabor Chocolate Branco Bakels	-
Nozes para Decoração	-
Peso total: 1.100	

MÉTODO

- Bater a Mistura para Cake & Muffin sabor Aipim com os ovos, a água e o óleo, conforme instruções da embalagem
- Acrescentar as castanhas, amêndoas e nozes picadas e incorporar à massa
- Colocar em formas com canudo central untadas com Desmoldante 65.
- Assar a 170°C no forno de lastro por aproximadamente 20 minutos.
- Após esfriar, retirar o canudo central
- Rechear com Recheio Tradicional sabor Coco

- Cobrir com Ganache Chocolate Branco
- Decorar com nozes