



**CATEGORIA**

Confeitaria, Dia das Mães



**OCASIÃO**

Dia das Mães

## CHARLOTTE RED VELVET

### INGREDIENTES

#### Grupo Massa

Ingrediente	KG
Cake Red Velvet Bakels	1.000
Ovos	0.400
Água	0.400
Óleo de soja	0.400
<b>Peso total:</b>	<b>2.200</b>

#### Grupo Recheio

Ingrediente	KG
Recheio Frutal de Morango Bakels	1.000
Chantilly Bakels	0.500
Gelatina Neutra	0.030
<b>Peso total:</b>	<b>1.530</b>

### MÉTODO

- 1º Colocar em uma bacia a mistura Cake Red Velvet Bakels e o restante dos ingredientes
- 2º Misturar todos os ingredientes com a ajuda de um fue até obter uma massa lisa e homogênea
- 3º Aplicar a massa na assadeira retangular com uma camada fina
- 4º Levar ao forno por 5 minutos na temperatura 180°C
- 5º Aplicar o recheio de morando Bakels e enrolar na forma de rocambole

- 6º Levar ao refrigerador por +/- 20 minutos
- 7º Cortar em pequenas partes e aplicar na lateral do aro 15cm
- 8º Montar o recheio e aplicar sobre a base
- 9º Levar para refrigeração por 1 hora
- 10º Decorar conforme sua preferência

**Informações:**

Total Receita: 3730 g – 4 unidades de 930 g cada

Validade: 5 dias sob refrigeração

Material utilizado: Bacia, Foe, Assadeira