



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

Peso total: 2.200

Grupo Recheio

Ingrediente	KG
Recheio Frutal de Morango Bakels	1.000
Chantilly Bakels	0.500
Gelatina Neutra	0.030

Peso total: 1.530

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 morango 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, Fue, Assadeira



Categoria

[Confeitaria](#), [Dia das Mães](#)



Ocasião

[Dia das Mães](#)