



CHARLOTTE RED VELVET



CATEGORIA

Confeitaria, Dia das Mães



OCASIÃO

Dia das Mães

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

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 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