



CATEGORIA

Confeitaria, Festa Junina



CUPCAKE DE AIPIM COM DOCE DE LEITE E PAÇOCA

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG
Cake de Aipim Bakels	1.000
Água	0.300
Ovos	0.300
Óleo de soja	0.300
Desmoldante 65 Bakels	-
Recheio Cremoso Doce de Leite Bakels	0.200
Bakels Instant Cream	0.150
Água gelada	0.250
Paçoca	-
Manga de Confeiteiro Bakels	-

Peso total: 2.500

MÉTODO

- Para o preparo do BOLO DE AIPIM BAKELS, colocar na batedeira a mistura, a água, 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.
- Para o preparo do BAKELS INSTANT CREAM, colocar a água fria (250mL) na tigela e ligar a batedeira em velocidade baixa. Polvilhar o Bakels Instant Cream sobre a água e bater até dissolver. Raspar as paredes da tigela e continuar batendo em velocidade alta durante 2 a 4 minutos. Adicionar o RECHEIO CREMOSO DOCE DE LEITE BAKELS e misturar. Colocar sobre os cup cakes com o auxílio de uma MANGA DE CONFEITEIRO BAKELS.
- Decorar com paçoca polvilhada.