



CATEGORIA

Confeitaria, Dia das Mães



CUP CAKE DE CENOURA

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG
Cake de Cenoura Bakels	1.000
Água	0.400
Ovos	0.400
Óleo de soja	0.400
Bakels Instant Cream	0.100
Água gelada	0.170
Ganache sabor Chocolate Meio Amargo Bakels	0.060
Manga de Confeiteiro Bakels	-

Peso total: 2.530

MÉTODO

- Com o auxílio de uma batedeira com batedor raquete, adicionar a mistura BOLO DE CENOURA BAKELS, a água (400 g), o óleo de soja e os ovos e bater em velocidade baixa por 1 minuto. Desligar a batedeira e raspar as laterais do recipiente, bater novamente em velocidade média por mais 2 minutos. Colocar em formas de cup cake e assar à 170°C em forno de lastro até que fiquem levemente corados.

- Para o preparo do BAKELS INSTANT CREAM, colocar água fria 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 GANACHE CHOCOLATE MEIO AMARGO BAKELS e decorar com o auxílio de uma MANGA DE CONFEITEIRO BAKELS.