BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.com.br

CATEGORIA

Confeitaria, Dia das Mães

OCASIÃO

Dia das Mães

FLANCAKE NEUTRO BAKELS

INGREDIENTES

Grupo Massa

Ingrediente	KG
Cake Neutro Bakels	1.000
Ovos	0.400
Água	0.400
Óleo de soja	0.400
	Peso total: 2.200

Grupo Recheio

Ingrediente	KG
Recheio Cremoso de Chocolate Bakels	0.500
Leite	0.500
Gemas	0.200
	Peso total: 1.200

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 Em seguida preparar o Flan, misturando os ingredientes
4º Aplicar sobre a forma bailarina untada com Desmoldante 65 Bakels
5º Com uma manga de confeitar Piping Bags Bakels, cobrir o Flan com o Cake Red Velvet

6º Levar ao forno em banho maria por 35 minutos 180°
7º Deixar esfriar e aplicar o recheio de sua preferência

Informações:
Total Receita: 6 unidades de 560 g cada
Validade: 7 dias sob refrigeração
Material utilizado: Bacia, Fue, Bailarina, Manga e bico de confeitar