



## FLANCAKE RED VELVET BAKELS



### 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 de Coco Bakels	0.500
Leite Condensado	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