



Flancake Red Velvet Bakels



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

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



Categoria

[Confeitaria](#), [Dia das Mães](#)



Ocasião

[Dia das Mães](#)



BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904