



CATEGORIA

Confeitaria



## NAKED CAKE NINHO DE DOÇURAS

### INGREDIENTES

#### Grupo 1

Ingrediente	KG
<a href="#">Cake Neutro Bakels</a>	0.300
Bolo Nega Maluca Bakels	0.150
<a href="#">Creme de Leite em Pó Prime Bakels</a>	0.290
<a href="#">Desmoldante 65 Bakels</a>	-
<b>Peso total:</b>	<b>0.740</b>

#### Grupo Frutas

Ingrediente	KG
Physalis	0.010
Framboesa	0.020
<b>Peso total:</b>	<b>0.030</b>

### MÉTODO

Prepare o Cake Neutro e o Bolo Nega Maluca seguindo os modos de preparos indicados nas embalagens, utilizando o Demoldante 65 para untar todas as formas.

Cortar o cake e o bolo pronto em formato de Naked Cake e aplicar o Creme de Leite em Pó Prime para rechear duas camadas, intercalando-as com uma camada do Creme de Avelã com Cacau.

Com a Manga de Confeitar Bakels, faça pitangas com o Creme de Leite em Pó Prime.

Decorar com as frutas.