



CATEGORIA

Confeitaria



NAKED CAKE RED VELVET

INGREDIENTES

Grupo Massa

Ingrediente	KG
Pré-mistura Cake Supreme Red Velvet	2.000
Água	0.600
Ovos	0.600
Óleo de soja	0.600
Peso total:	3.800

Grupo Recheio

Ingrediente	KG
Recheio Cremoso de Morango Bakels	1.000
Chantilly Batido	0.500
Peso total:	1.500

MÉTODO

- 1º Colocar em uma bacia a mistura Cake Supreme Red Velvet Bakels e o restante dos ingredientes.
- 2º Misturar tudo com a ajuda de um fue até obter uma massa lisa e homogênea.
- 3º Assar no aro de 15 cm por 30 minutos em forno lastro 165°
- 4º Depois de frio, corte a massa em 3 partes.
- 5º Misturar o Recheio Cremoso de Morango Bakels com o chantilly.
- 6º Aplicar o recheio com ajuda de um saco de confeitaria Piping Bag Bakels.

7º Decorar conforme a sua preferência ou conforme a foto.

Informações:

Total Receita: 6 unidades de 820 g cada

Validade: 5 dias sob refrigeração

Material utilizado: Bacia, Fue, Manga e Bico de Confeitar