




CATEGORIA

Confeitaria, Páscoa



OCASIÃO

Páscoa

OVO CAKE

INGREDIENTES

Grupo Casca do Ovo

Ingrediente

Chocolate ao leite

KG

0.400

Peso total: 0.400

Grupo Base

Ingrediente

Cake Supreme de Chocolate

Água

Óleo de soja

Ovos

KG

1.000

0.350

0.200

0.350

Peso total: 1.900

Grupo Cake Cenoura

Ingrediente

Cake Supreme de Cenoura

Água

Óleo de soja

Ovos

KG

1.000

0.350

0.200

0.350

Peso total: 1.900

MÉTODO

Coloque todos os ingredientes em uma vasilha e com auxílio de um fuê mexa até a mistura ficar homogênea; ou se preferir, bata na batedeira com o batedor tipo raquete na velocidade lenta por aprox. 2 minutos.

Coloque na forma untada com o Desmoldante 65 Bakels e asse em forno pré-aquecido a 170°C por aprox. 35 minutos;
Desenforme e deixe esfriar;

Com o auxílio de uma faca, corte o topo do ovo;

Intercale camadas de Cake Supreme Chocolate, o Recheio Cremoso sabor Chocolate Bakels e o Cake Supreme Cenoura.

Decoração:

Trufas de Creme de Avelã: Misture 200 g de Creme de Avelã Bakels com 10 ml de água.

Enrole em formato de trufa e envolva no confeito de escama.