



CATEGORIA

Confeitaria, Páscoa



OCASIÃO

Páscoa

OVO DE PÁSCOA RED VELVET

INGREDIENTES

Grupo Massa

Ingrediente	KG
Pré-mistura Cake Supreme Red Velvet	1.000
Água	0.300
Ovos	0.300
Óleo de soja	0.300
Peso total:	1.900

Grupo Ovo

Ingrediente	KG
Chocolate Branco (Casca de Ovo)	0.200
Peso total:	0.200

Grupo Recheio

Ingrediente	KG
Creme de Baunilha	0.200
Ganache sabor Chocolate Branco Bakels	0.100
Peso total:	0.300

MÉTODO

Modo de preparo do cake Supreme Red Velvet

Coloque todos os ingredientes em uma vasilha e com auxílio de um fuê mexa até a mistura ficar homogênea;

Coloque na forma untada com o Desmoldante 65 Bakels e asse em forno pré-aquecido a 165°C por aproximadamente 35 minutos;

Desenforme e deixe esfriar;

Montagem:

Alternar camadas de RECHEIO DE BAUNILHA BAKELS e de CAKE RED VELVET BAKELS dentro da casca do ovo de páscoa e finalizar com GANACHE SABOR CHOCOLATE BRANCO BAKELS