



CATEGORIA

Confeitaria, Páscoa



OCASIÃO

Páscoa

OVO NAKED

INGREDIENTES

Grupo Massa

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

Grupo Recheio

Ingrediente	KG
Ganache sabor Chocolate Branco Bakels	0.500
Chantilly Batido	0.250
Peso total:	0.750

MÉTODO

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:

Com um cortador no formato de ovo de páscoa, corte o Cake Red Velvet.

Logo após, corte-o em 3 partes, no sentido horizontal para rechear;
Coloque o recheio de ganache branco Bakels na manga de
confeitar Piping Bags Bakels e recheie as três partes do cake.

Finalização:

Polvilhe em cima do ovo naked o Açúcar Gelado Bakels, insira raspas de chocolate ao leite e finalize decorando com
frutas vermelhas.