



CATEGORIA

Confeitaria, Festa Junina



PUDIM RED VELVET

INGREDIENTES

Grupo Red Velvet

Ingrediente	KG
Cake Red Velvet Bakels	1.000
Água	0.300
Ovos	0.300
Óleo de soja	0.300
Desmoldante 65 Bakels	-
Peso total:	1.900

Grupo Pudim

Ingrediente	KG
Ovos	5.000
Leite Integral Gelado	0.350
Leite Condensado	0.450
Dose de Rum	1.000
Calda de Pudim Bakels	-
Peso total:	6.800

MÉTODO

- Para o preparo do CAKE RED VELVET BAKELS, colocar na batedeira a mistura, a água, o óleo e os ovos. Utilizar o batedor globo e bater em velocidade rápida.

- Para o preparo do pudim, bater todos os ingredientes no liquidificador.
- Colocar a mistura de pudim em uma forma previamente untada com DESMOLDANTE 65 BAKELS e sobre a mistura de pudim, adicionar lentamente a mistura de red velvet. Assar a 155°C no forno de lastro por aproximadamente 45 minutos.
- Após resfriar, desenformar e adicionar a CALDA PARA PUDIM BAKELS.