



CATEGORIA

Confeitaria, Festa Junina



TORTA DE COCO

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG
Bolo de Coco Bakels	1.000
Água	0.300
Ovos	0.300
Óleo de soja	0.300
Desmoldante 65 Bakels	-
Recheio de Coco Bakels	0.500
Merengue Bakels	0.600
Água	0.250
Manga de Confeiteiro Bakels	1.000

Peso total: 4.250

MÉTODO

- Para o preparo do BOLO DE COCO BAKELS, colocar na batedeira a mistura, a água (300 g), o óleo e os ovos. Utilizar o batedor globo e bater em velocidade rápida. Colocar em formas previamente untadas com DESMOLDANTE 65 BAKELS e assar a 170°C no forno de lastro.

- Com o auxílio de uma batedeira, adicionar a mistura MERENGUE BAKELS, a água (250 g) e bater até que a mistura fique bem firme utilizando uma MANGA DE CONFEITEIRO BAKELS.

- Cortar o bolo em camadas e rechear com o RECHEIO CREMOSO SABOR COCO BAKELS. - Cobrir com o MERENGUE BAKELS e finalizar com auxílio de um maçarico.