



CATEGORIA

Confeitaria



OCASIÃO

Natal

TORTA NATALINA DE FRUTAS VERMELHAS

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG
Bakels Instant Cream	0.600
Água gelada	1.000
Ganache sabor Chocolate Branco Bakels	0.500
Creme de Avelã com Cacau Bakels	-
Frutas Vermelhas	-

Peso total: 2.100

MÉTODO

- Colocar água fria na tigela e ligar a batedeira em velocidade baixa.
- Polvilhar o Bakels Instant Cream sobre a água e bater até dissolver.
- Raspar as paredes da tigela e continuar batendo em velocidade alta durante 2 a 4 minutos.
- Colocar 500 gr de ganache branco Bakels e misturar delicadamente.
- Intercalar uma camada desta mistura com uma camada de creme de avelã Bakels misturado com frutas vermelhas.
- Decorar com Bakels Instant Cream e frutas vermelhas.