



## CATEGORIA

Confeitaria, Páscoa



## OCASIÃO

Páscoa

# VERRINE

## INGREDIENTES

### Grupo Base

Ingrediente	KG
<a href="#">Cake Supreme de Cenoura</a>	1.000
Água	0.350
Óleo de soja	0.200
Ovos	0.350
<b>Peso total:</b>	<b>1.900</b>

### Grupo Recheio

Ingrediente	KG
<a href="#">Recheio Cremoso de Chocolate Bakels</a>	-
<a href="#">Recheio Creme de Confeiteiro Bakels</a>	-
<b>Peso total:</b>	<b>0.000</b>

### Grupo Decoração

Ingrediente	KG
Morangos	-
<b>Peso total:</b>	<b>0.000</b>

## MÉTODO

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

preferir, bata na batedeira com o batedor tipo raquete na velocidade lenta por aprox. 2 minutos.

Coloque na forma untada com o Desmoldante 65 Bakels e asse em forno pré-aquecido a 170°C por aprox. 35 minutos;  
Deixe esfriar.

Modo de preparo da Verrine:

Na taça, intercale as camadas na seguinte ordem: Cake Cenoura, Recheio Cremoso de Chocolate. Coloque mais uma camada de Cake Cenoura e uma do Recheio Cremoso de Creme Confeiteiro e para finalizar, mais uma camada de Cake Cenoura.

Finalizar:

Decore com morangos frescos.