



# Bolo Noite e Dia

**Bolo Noite e Dia** de chocolate e frutos secos é uma inovação Credin para o Natal 2011. Entrelaçando uma massa de chocolate e uma massa com frutos secos obtém-se um bonito efeito visual e uma agradável combinação de sabores. Basta usar a receita de bolo-rei feita com **CREDIN BOLO-REI**. Experimente e surpreenda os seus clientes!

## Receita Base:

**Aparelho (I):** Massa (A mesma receita do Bolo-Rei Tradicional feita com **CREDIN BOLO-REI**). Depois de amassar divide a massa em duas porções equivalentes.

**NOITE** - Massa de Chocolate (escura):

**Adição de Chocolate:**

**CREDICAU PÓ** ± 20 g / kg massa

**Volts com Margarina:**

**MARGARINA CREDIN BOLO-REI** ± 100 g / kg massa

**Aparelho (II):** Recheio

**CREDICAU CREME** ± 100 g / kg massa

**CREDICAU CHOCOLATE GOTAS** ± 200 g / kg massa

**DIA** - Massa de Frutos Secos (clara):

**Volts com Margarina:**

**MARGARINA CREDIN BOLO-REI** ± 100 g / kg massa

**Aparelho (II):** Recheio

**CREDICREM** ± 100 g / kg massa

Mistura de Frutos Secos ± 300 g / kg massa

(Nozes, Amêndoa, Pinhões, Cajú)

## Procedimento:

Na amassadeira juntar o **CREDICAU PÓ** à massa e misturar bem até obter uma cor homogénea. Laminar a massa a ± 8 mm. Barrar à espátula com **MARGARINA CREDIN BOLO-REI** (± 100 g / kg massa) e dar uma volta simples (1x3). Deixar descansar cerca de 15 minutos. Estender a massa a ± 4 mm. Barrar com **CREDICAU CREME** e distribuir o **CREDICAU CHOCOLATE GOTAS**.

## Procedimento:

Depois de amassar, laminar a massa a ± 8 mm. Barrar à espátula com **MARGARINA CREDIN BOLO-REI** (± 100 g / kg massa) e dar uma volta simples (1x3). Deixar descansar cerca de 15 minutos. Estender a massa a ± 4 mm. Barrar com **CREDICREM** e cobrir com os Frutos Secos.

Enrolar a massa e estender o vergão até obter um diâmetro com cerca de 6 cm. Dividir o vergão em troços com ± 20 cm de comprimento. Cortar ao meio no sentido do comprimento. Efectuar o entrelaçado usando duas metades, uma de cada cor. Levedar.

Antes de cozer, pintar com ovo e decorar por cima com **CREDICAU CHOCOLATE GOTAS**.

Antes de cozer, pintar com ovo e decorar por cima com amêndoa palitada.

Cozer a ± 200°C baixando para ± 190°C / 180°C a meio da cozedura. Tempo de cozedura cerca de ± 25 min. Depois de cozer, arrefecer e polvilhar a parte escura com **AÇÚCAR em PÓ CREDIN** e pintar a parte clara com **CREDIGEL BRILHO** ou **CREDIGEL PRONTO** ou em alternativa pintar por completo.

