



CREDIN®

Bolo do Coelho da Páscoa

RECEITA BASE:

Aparelho 1 (Massa para bolos):

CREDI SOFTCAKE ESPECIARIAS	1000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	225 g

Aparelho 2 (Recheio e Cobertura):

CREDICAU LISCREM BRANCO	500 g
CREDI PASTE (branco, amarelo, vermelho e verde)	± 300 g

Aparelho 3 (Massa para bolacha):

CREDIN SOFTCAKE ESPECIARIAS	750 g
MARGARINA CREDIN BOLO REI	600 g
Ovos	50 g
Farinha T55	600 g

PROCEDIMENTO:

APARELHO 1 - Massa para bolos:

Misturar os ingredientes do Aparelho I com raquete ± 3 minutos em velocidade mínima até obter uma massa homogénea. Depositar a massa (± 625 g por forma) em 3 formas Ø 18 cm, previamente untadas com desmoldante CREFINO spray. Cozer a ± 160 °C / 170 °C (forno de lares) durante ± 50 minutos. Desenformar depois de arrefecer.

APARELHO 2 - Recheio e Cobertura:

Bater o CREDICAU LISCREM BRANCO com raquete durante ± 4 minutos. Dividir cada bolo em duas partes iguais e efectuar a montagem de dois bolos com 3 andares. Recheiar e cobrir cada bolo.

APARELHO 3 - Massa para as bolachas:

Misturar todos os ingredientes com raquete durante ± 3 minutos até obter uma massa homogénea. Laminar a ± 3 mm e cortar com um cortante com o tema de coelho de Páscoa. Colocar em tabuleiros. Cozer a ± 220 °C (forno de lares) ± 8 minutos e depois arrefecer.

Decoração das bolachas e cenouras:

Misturar as pastas CREDI PASTE e fazer as cores pretendidas para as decorações. Modelar pequenas cenouras. Com branco e amarelo fazer a cor pretendida para as bolachas. Laminar CREDI PASTE amarela a 2 mm e usar o mesmo cortante com tema de coelho da Páscoa. Pintar cada bolacha com um pouco de CREDIGEL PRONTO e cobrir com a pasta amarela.

Decoração final:

Finalizar colocando as cenouras no topo do bolo e as bolachas decoradas com o formato de coelho da Páscoa em redor. Fazer um laço com uma fita colorida colocada à volta do bolo.

Rendimento final: 2 bolos com ± 1,350 Kg

