



**CRE DIN**

## Bolo de Carnaval com 3 Cores e Sabores

### RECEITA BASE:

	CREDI SOFTCAKE CHOCOLATE P	CREDI SOFTCAKE MENTA	CREDI SOFTCAKE CENOURA
Aparelho 1 (Massa para bolos):			
<b>CREDI SOFTCAKE</b>	1000 g	1000 g	1000 g
Ovos	350 g	350 g	350 g
Óleo	300 g	300 g	300 g
Água	225 g	225 g	225 g
<i>Rendimento do batido: ø 18 cm</i>	<i>3 Bolos</i>	<i>3 Bolos</i>	<i>3 Bolos</i>

### Aparelho 2 (Recheio e Cobertura):

<b>CRELINE</b>	1500 g
<b>CREDICAU LISCREM</b> (Ganache Chocolate)	600 g

### Aparelho 3 (Massa para bolacha):

<b>CRE DIN BASE BOLO SECO I</b>	500 g
<b>MARGARINA CRE DIN BOLO-REI</b>	150 g
Água	60 g

### Decoração das Bolachas:

<b>CRE DI PASTE</b> (várias cores)	± 150 g
------------------------------------	---------

### Decoração final:

Derreter previamente o CRE DICAU LISCREM (chocolate) e com a ajuda de um saco pasteleiro depositar ± 70 g sobre cada bolo de modo a ficar parcialmente coberto. Finalizar a decoração com as bolachas nos formatos carnavalescos.

Rendimento final: 6 Bolos com ± 1,300 kg cada.

### PROCEDIMENTOS

#### Aparelho 1 - Massa para cada sabor CRE DI SOFTCAKE:

Misturar os ingredientes do Aparelho 1 com raquete durante ± 3 min. em velocidade mínima até obter uma massa homogénea. Depositar a massa em 3 formas redondas ø 18 cm (± 625 g cada) previamente untadas com desmoldante CREFINO spray. Cozer a ± 160 °C/ 170 °C (forno de lares) durante ± 50 minutos. Desenformar depois de arrefecer. Cada batido rende 3 Bolos.

#### Aparelho 2 - Recheio e Cobertura:

Bater o CRE LINE até ficar creme tipo Chantilly. Dividir cada bolo em duas partes iguais. Para a montagem sobrepor uma metade de cada sabor e cor. Usar ± 250 g de creme batido para rechear e cobrir cada bolo. Refrigerar.

#### Aparelho 3 - Massa para as bolachas:

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

#### Decoração das bolachas:

Laminar CRE DI PASTE colorida a 2 mm e usar o mesmo cortante das bolachas. Pintar cada bolacha com um pouco de CRE DIGEL PRONTO e cobrir com a pasta colorida.

