



## Bolo Super Pai

### RECEITA BASE:

MASSA	
<b>CREDI SOFTCAKE ANANÁS</b>	1.000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	225 g
RECHEIO	
<b>CRELINE</b> (batido em chantilly)	350 g
DECORAÇÃO	
<b>CREDICAU LISCREM BRANCO</b>	100 g
Corante alimentar em pasta azul	q.b.

### PROCEDIMENTO:

Misturar todos os ingredientes e bater com raquete em velocidade lenta,  $\pm 3$  minutos  
Depositar em 2 formas de  $\varnothing 18$  cm previamente untadas com CREFINO Spray.  
Cozer a  $\pm 160$  °C /  $\pm 170$  °C, durante  $\pm 50$  minutos.

### RECHEIO:

Bater o CRELINE até ficar na consistência de chantilly.

### MONTAGEM:

Dividir cada bolo (500 g) em 2 camadas semelhantes e rechear uniformemente com creme de CRELINE sobrepondo as 4 camadas.  
Cobrir todo o bolo com o creme de CRELINE e alisar com espátula.  
Dar um choque de frio para solidificar a cobertura.  
Previamente derreter a ganache de chocolate CREDICAU LISCREM BRANCO com o corante azul em pasta e depositar sobre o bolo de modo a ficar parcialmente coberto.  
Finalizar a decoração com suspiros.

