

## CREDI® PETIT GÂTEAU

A combinação perfeita dos melhores chocolates faz deste Petit Gâteau, um bolo irresistível.

Delicia os apreciadores de chocolate com o seu sabor intenso e delicado.

Chocolate derretido, pedaços de morangos frescos ou outros frutos vermelhos e uma colher de gelado de baunilha, oferecem uma agradável sensação.

*Petit Gâteau,  
a magia de um bolo!*



# CREDI® PETIT GÂTEAU

Uma tentação de Chocolate

- Acentuado sabor a chocolate
- Sobremesa ideal para apreciadores de chocolate
- Um bolo de fácil preparação



## CREDI® PETIT GÂTEAU

Petit Gâteau, Lava cake, Coulant au chocolat ou Fondant au chocolat, são designações diferentes para um pequeno bolo de chocolate, caracterizado por ter um exterior macio e um recheio cremoso.

É uma sobremesa servida quente, normalmente acompanhada de uma bola de gelado, morangos frescos ou outros frutos vermelhos e opcionalmente, chantilly.

Para preparar estes bolos, basta adicionar água e óleo vegetal.

Depois de misturar os ingredientes, os bolos são parcialmente cozidos e depois congelados ou refrigerados.

Antes de servir, os bolos são aquecidos no micro-ondas ou forno convencional.

### RECEITA:

**1000 g CREDI® PETIT GÂTEAU**  
**435 g Água**  
**300 g Óleo vegetal**

### PROCEDIMENTO:

Misturar todos os ingredientes e bater com raquete ± 4 minutos em velocidade média.

Depositar ± 80 g do batido em formas previamente untadas.

#### Cozedura:

- Forno de Lares: 215 °C a 230 °C durante ± 7 a 8 minutos.
- Forno Rotativo: 180 °C durante ± 6 a 7 minutos.

Depois de arrefecidos, congelar num abatedor e armazenar a -18 °C.

Rendimento da receita: ± 21 bolos.

NOTA: Recomendamos que sejam feitos testes para determinar o tempo de cozedura adequado de forma a obter o melhor resultado.

### PREPARAÇÃO FINAL:

Sem descongelar, proceder ao aquecimento dos bolos:

- Micro-ondas: ± 25 a 30 segundos, a 1000 W.  
Tempo estimado para 1 unidade.  
Aguardar 2 minutos antes de servir.
- Forno de Lares: ± 12 minutos a 230 °C.
- Forno Rotativo: ± 7 minutos a 200 °C.

NOTA: Temperatura, potência e tempo podem variar em função dos equipamentos utilizados. Devem ser feitos testes preliminares para obter o resultado desejado.



*Uma tentação  
de Chocolate!*