

Beijinhos de São Valentim



RECEITA Bolo: Aparelho (1)

CREDI SOFTCAKE CHOCOLATE E AVELÃ

Ovos

Óleo

Água

1000 g

350 g

300 g

225 g

RECHEIO:

NOVACREM NATERON

± 400 g

DECORAÇÃO:

CHOCOPAN

CHOCOPAN VERMELHO

± 750 g

± 300 g

Rendimento: 4 Bolos Redondos Ø 18 cm, Peso ± 800 g cada

Nota: Esta receita pode ser aplicada com outras formas para obter unidades individuais de menor peso.

PROCEDIMENTO:

Misturar os ingredientes do Aparelho (1) com raquete em velocidade lenta, durante ± 3 minutos até obter uma massa homogénea.

Depositar o batido nas formas previamente untadas com desmoldante CREFINO Spray.

Cozer a ± 160 °C / 170 °C durante ± 50 minutos (forno de lares).

Desenformar depois de arrefecer.

Dividir ao meio e rechear com uma camada fina de NOVACREM NATERON.

Fechar o bolo e cobrir com uma camada fina de CHOCOPAN BRANCO, finalizar a decorar com desenhos em forma de lábios (beijinhos) feitos com CHOCOPAN VERMELHO.