

Bolo Tabuleiro de Jogo

RECEITA

Aparelho (I): Pastas Finas

CREDIN SOFTCAKE CHOCO DARK	2000 g
Ovos	(± 14) 700 g
Óleo	600 g
Água	450 g
Leite	450 g

Aparelho (II): Recheio

CRELINE	1000 g
BASE NEUTRA CREDIN	250 g
Leite	250 g
NOVACREM NATERON	1200 g

Aparelho (III): Decoração

CREDI PASTE BRANCO	250 g
CREDICAU PRETO	250 g
CREDICAU PÓ	100 g

PREPARAÇÃO

Pastas Finas:

Misturar os ingredientes do Aparelho (I) com raquete em velocidade lenta ± 3 min. até obter uma massa homogênea. Depositar o batido em tabuleiros (60x40 cm) previamente forrados com papel vegetal ou siliconizado. Cozer a ± 220 °C (forno lares) durante ± 10 minutos. Rendimento: 4 pastas.

Recheio:

Bater com varas o CRELINE, até ficar um creme tipo chantilly. Adicionar o CREDIN BASE NEUTRA ao leite e bater com varas para dissolver bem. Adicionar o batido de CRELINE e misturar com as varas até ficar homogêneo.

Peças de Damas:

Laminar o CREDI PASTE a uma espessura ± 1,5 cm. Com um cortante Ø 2,5 cm cortar as peças de Damas. Com um cortante Ø 2 cm vincar o centro de cada peça.

MONTAGEM:

Recheiar a 1ª pasta com creme NOVACREM NATERON e sobrepor outra pasta. Recheiar com o creme tipo Chantilly e sobrepor outra pasta. Recheiar com creme NOVACREM NATERON e sobrepor a última pasta. Cobrir a superfície com creme tipo chantilly. Colocar no congelador ou túnel de congelação para solidificar o recheio.

DECORAÇÃO:

Depois de solidificado, cortar o bolo em peças de 20x20 cm.

Com o auxílio de tiras de cartolina, fazer um molde em formato de quadrículas. Colocar o molde sobre o bolo e polvilhar com CREDICAU PÓ para fazer o efeito de xadrez.

Em alternativa pode colocar quadrados feitos com CREDI PASTE PRETO laminado ou em chocolate.

Decorar com as peças de Damas colocadas sobre os quadrados escuros.

Rendimento da Receita:

6 bolos (20x20 cm). Peso de cada bolo ± 1200 g

Conservar em ambiente refrigerado.

