

# FESTA DAS CORES

Sugestão Credin para Dia da Criança 2018

## RECEITA

### Aparelho (I): Batido

<b>CREDIN BISCUIT CHOCOLATE</b>	1000 g
Ovos	(± 15) 750 g
Água	100 g

### Aparelho (II): Recheio

<b>CREMA CHOCOLATE</b>	100 g
------------------------	-------

### Aparelho (III): Cobertura

<b>CREMA BRANCA</b>	300 g
---------------------	-------

### Aparelho (IV): Decoração

<b>CREDI PASTE BRANCA</b>	500 g
<b>CREDI PASTE VERMELHA</b>	75 g
<b>CREDI PASTE AZUL</b>	75 g
<b>CREDI PASTE VERDE</b>	75 g
<b>CREDI PASTE ROSA</b>	75 g

## PREPARAÇÃO

### Entremeios:

Colocar o CREDIN BISCUIT CHOCOLATE na batedeira, juntar ovos, água e bater com varas ± 10 min. em velocidade rápida e ± 3 minutos em velocidade lenta.

Depositar ± 450g de batido em formas com Ø 18 cm, previamente untadas com CREFINO spray ou forradas com papel vegetal ou siliconizado.

Cozer a ± 180 °C (forno lares) durante ± 30 minutos.

Rendimento: ± 4 entremeios.

### RECHEIO:

Rechear o bolo com CREMA CHOCOLATE previamente batido.

### COBERTURA:

Cobrir todo o bolo com uma camada fina de CREMA BRANCA previamente batido.

## DECORAÇÃO:

Laminar CREDI PASTE BRANCO a uma espessura de ± 2 mm e cobrir o bolo.

Para os lápis fazer um vergão com CREDI PASTE, cortar peças cilíndricas com ± 4 cm e dar o formato de lápis.

Laminar as pastas de cores a uma espessura de ±1,5 mm. Cortar uma fita e colocar em volta do bolo.

Com a ajuda de moldes cortar peças com vários formatos e de várias cores. Colar no bolo para a decoração final.

### Rendimento da Receita:

4 bolos. Peso de cada bolo ± 700 g

