



CRÉDIN

Bolo da Mãe

RECEITA BASE:

MASSA	
CREDI SOFTCAKE IOGURTE E FRUTOS VERMELHOS	1.000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	225 g
RECHEIO	
CRELINE (batido em chantilly)	600 g
DECORAÇÃO	
CREDICAU LISCREM BRANCO	200 g
Corante em pasta rosa	q.b.

PROCEDIMENTO:

Misturar todos os ingredientes para a massa e bater com raquete em velocidade lenta, ± 3 minutos. Depositar em formas de Ø 18 cm previamente untadas com CREFINO Spray. Cozer a ± 160 °C / ± 170 °C, durante ± 50 minutos.

RECHEIO:

Bater o CRELINÉ até ficar na consistência de chantilly.

MONTAGEM:

Dividir cada bolo em 2 camadas semelhantes. Recheiar uniformemente com creme de CRELINÉ sobrepondo 3 camadas. Cobrir todo o bolo com o creme de CRELINÉ e alisar com espátula. Dar um choque de frio para solidificar a cobertura. Previamente derreter a ganache de chocolate CREDICAU LISCREM BRANCO com corante rosa em pasta e depositar sobre o bolo de modo a ficar parcialmente coberto. Finalizar a decoração com suspiros.

Rendimento da Receita: 2 bolos ± 1.250 g

CRÉDIN