

Coração Apaixonado

RECEITA

Aparelho (I): Pastas Finas

CREDI BISCUIT TORTAS	500 g
Ovos	(± 7) 375 g
Água	150 g

Aparelho (II): Semifrio Morango

CRELINE	500 g
BASE NEUTRA CREDIN	125 g
Água	125 g
CREDIN COBERTURA MORANGO	200 g

Recheio

CREDIFRUIT MORANGO	150 g
---------------------------	-------

Aparelho (III): Decoração

CREDIN COBERTURA MORANGO	300 g
NOVACREM PASTILHA BRANCA	100 g

PREPARAÇÃO

Pastas Finas:

Colocar o CREDIN BISCUIT TORTAS na batedeira, juntar os ovos e a água. Bater com varas ±10 min. na vel. mais rápida. Untar os tabuleiros com CREFINO Spray ou forrar com papel vegetal ou siliconizado e depositar o batido. Cozer.

As pastas finas cozem a ± 240 °C / ± 250 °C durante ± 5 min. Após a cozedura retirar a pasta do tabuleiro para não secar.

Semifrio Morango:

Bater com varas o CRELINE, até ficar um creme pouco firme. Adicionar o CREDIN BASE NEUTRA à água e bater com varas para dissolver bem, depois juntar o CREDIN COBERTURA MORANGO e misturar. Adicionar o batido de CRELINE e misturar com as varas até ficar homogêneo.

Decoração com pastilha branca:

Derreter NOVACREM PASTILHA BRANCA e espalhar uma camada sobre papel siliconizado.

MONTAGEM - Usar formas (ou moldes) em formato de coração, com dimensão adequada para 2 pessoas.

No fundo da forma depositar uma camada de recheio semifrio morango.

Com auxílio de saco pasteleiro cobrir com uma camada de CREDIFRUIT MORANGO. Colocar nova camada de semifrio morango e tapar com uma placa de CREDI BISCUIT TORTAS no formato do molde e seguidamente congelar.

DECORAÇÃO

Depois de bem solidificado desenformar.

Cobrir todo o bolo com uma camada de CREDIN COBERTURA MORANGO previamente aquecida.

Decorar com corações feitos com NOVACREM PASTILHA BRANCA.

Rendimento da Receita (com base no recheio):

Cerca de 3 bolos (semifrios) em formato de coração. Peso de cada bolo ± 500 g

Conservar o bolo em ambiente refrigerado.

