

NINHOS DE PÁSCOA





Ninho de Chocolate

RECEITA BASE:

APARELHO I (Massa):

1.000 g CREDI SOFTCAKE CHOCOLATE P
350 g Ovos
300 g Óleo
225 g Água







APARELHO II (Recheio e Cobertura):

250 g CREDIFIL CHOCOLATE

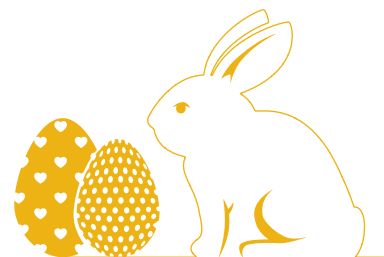
APARELHO III (Decoração):

125 g CREDICAU BARRA
ou
50 g Suspiro (sugestão da capa)

PROCEDIMENTO

-  Misturar os ingredientes, do aparelho I, com raquete durante \pm 3 minutos em velocidade mínima até obter uma massa homogénea.
-  Depositar a massa em três formas de ninhos, previamente untadas com spray desmoldante CREFINO.
-  Cozer a \pm 160°C / 170°C (forno de lares) durante \pm 50 minutos. Desenformar depois de arrefecer.
-  Dividir cada bolo em 2 camadas semelhantes.
-  Rechear e cobrir uniformemente com o CREDIFIL CHOCOLATE.
-  Com a ajuda de uma faca de chefe, tirar as farripas da barra de chocolate CREDICAU BARRA.

Rendimento da receita: 3 bolos com \pm 700 g



Ninho de Caramelo Salgado

RECEITA BASE:

APARELHO I (Massa):

1.000 g CREDI SOFTCAKE NEUTRO
350 g Ovos
300 g Óleo
225 g Água
100 g FARINHA DE AMÊNDOA COM PELE







APARELHO II (Recheio e Cobertura):

300 g CREDIFIL CARAMELO SALGADO

APARELHO III (Decoração):

q.b. NOVACREM PASTILHA VA30
q.b. CREDICAU PÓ

PROCEDIMENTO

-  Misturar os ingredientes, do aparelho I, com raquete durante \pm 3 minutos em velocidade mínima até obter uma massa homogénea.
-  Depositar a massa (\pm 625 g por forma \varnothing 18 cm) em três formas, previamente untadas com spray desmoldante CREFINO.
-  Cozer a \pm 160°C / 170°C (forno de lares) durante \pm 50 minutos. Desenformar depois de arrefecer.
-  Dividir cada bolo em 2 camadas semelhantes.
-  Rechear e cobrir uniformemente com o CREDIFIL CARAMELO SALGADO.
-  Derreter a pastilha NOVACREM PASTILHA VA30 e, com saco pasteleiro de bico fino, colocar por cima de CREDICAU PÓ, de modo a fazer pequenos sticks de chocolate.

Rendimento da receita: 3 bolos com \pm 700 g

