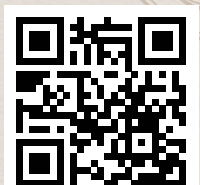


SUGESTÃO PARA O DIA DO PAI

O MELHOR DA TRADIÇÃO



CERGOLD[®]
INDÚSTRIAS, LDA.



CATALOGOS.BAKEART.PT

RECEITA

1 - BOLO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

500 g **Bak Past Cake de Chocolate**
175 g Ovo
150 g Óleo
110 g Água

Preparação

Misturar todos os ingredientes durante 5 minutos em velocidade moderada. Tender num tabuleiro 60x40 previamente forrado com papel forno. Cozer a 220/230°C cerca de 7 minutos.

2 - MOUSSE GIANDUIA COM VINHO PORTO

INGREDIENTES

80 g Nata
20 g Vinho do Porto
120 g **Lilly Neutro**
100 g Vinho do Porto
200 g **Sinfonia Nocciole Gianduia 33%**
500 g Nata mal batida

Preparação

Ferver a nata e o vinho do porto. Dissolver o **Lilly Neutro** com o vinho do porto e misturar ao preparado anterior. Adicionar o chocolate e emulsionar a ganache. Envolver a nata mal batida aos 35°C.

3 - GELATINADO DE LARANJA

INGREDIENTES

1000 g **Fruttidor Naranja**
200 g Massa de gelatina

Preparação

Aquecer um pouco o recheio de laranja, derreter a pasta de gelatina e envolver tudo.



4- GLAÇAGE BRANCA

INGREDIENTES

900 g **Mirror Cioccolato Bianco**
100 g Glucose
200 g Massa de gelatina

Preparação

Aquecer o **Mirror Cioccolato Bianco** juntamente com a glucose e por fim juntar a massa de gelatina previamente derretida, emulsionar.

MONTAGEM

Aplicar um pouco de mousse no molde de seguida o gelatinado de laranja e por fim um disco de bolo chocolate barrado com **Pralin Delicrisp Classic**. Congelar, desenformar e glacear.



N: **MOUSTACHE ASSORTMENT**
R: 72119
D: 48 X 16 MM
Q: 108 un

Morada

Zona Industrial de Neiva 2ª Fase, Lote 13
4935-232 Neiva
Viana do Castelo
Portugal

Contactos

T. (+351) 258 332 606
E. geral@cergold.pt
W. www.cergold.pt

Redes Sociais

f BakeArt
in BakeArt
@ bake_art_pt

