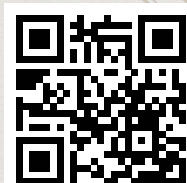


# SUGESTÃO PARA O DIA DO PAI

O MELHOR DA TRADIÇÃO



**CERGOLD**<sup>®</sup>  
INDÚSTRIAS, LDA.



CATALOGOS.BAKEART.PT



# RECEITA

## BOLO DE NOZ E CAMELO

### INGREDIENTES

500 g Bak Past Cake de Noz / Caramelo  
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.



## CREME RUSSO

### INGREDIENTES

250 g Bak Past Creme Tejo  
250 g Água

### Preparação

Colocar a água na batedeira, adicionar o **Bak Past Creme Tejo**. Bater com as varas até ficar com volume.

## MONTAGEM E PREPARAÇÃO DO BOLO

Cortar discos de 14cm da pasta de nozes e da pasta de caramelo. Sobre o bolo de caramelo aplicar uma camada fina de **Pralin Delic-risp Caramel Fleur Sel** e uma camada de creme russo (Tejo). Sobrepor o bolo de noz e repetir o processo anterior. Barrar todo o bolo com **Wonderchoc White** e colocar o bolo no frio 20 minutos. Cobrir com **Chococream Caramel Flor Sal**.

## DECORAÇÃO

Cinto e Laço – **PASTA DAMA TOP**  
Fivela – **SANTA BELT BUCKLE**



N: **SANTA BELT BUBKLE**  
R: **78426**  
D: **40 X 40 MM**  
Q: **132 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

