

VASO DIA DA MULHER

O MELHOR DA TRADIÇÃO

Experimente o nosso preparado "**Bak Pan Frutos Vermelhos**"
Com excelente sabor e com todos os benefícios das nossas farinhas.

RECEITA



CATALOGOS.BAKEART.PT


Bake Art
baking with creativity

CAKE DE MORANGO

INGREDIENTES

Bak Past Cake Morango	500g
Ovos	175g
Óleo	175g
Água	175g

PROCEDIMENTO

1. Misturar todos os ingredientes durante 5 minutos em velocidade moderada.
2. Cozer em tabuleiro(pasta) 220/230°C cerca de 7 min, ou em forma de entremeio a 180 graus durante 20 a 30 min.



MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO E LIMÃO

INGREDIENTES

Nata 35%	350g
Sinfonia Cioccolato Bianco 34%	200g
Massa de Gelatina	50g

PROCEDIMENTO

1. Aquecer 100g de Nata juntamente com a raspa de um limão juntar o Sinfonia Cioccolato Bianco 34%, de seguida a Massa de Gelatina previamente derretida, envolver tudo e juntar a restante nata previamente mal batida.

CRUMBLE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

Bak Past Cake Chocolate	350g
Massa de Gelatina	200g
Bak Past Margarina Bolo Rei	50g

PROCEDIMENTO

1. Amassar tudo de forma a ficar areado grosseiramente, por fim espalhar sobre um tabuleiro e levar a cozer por 10 a 20min minsturando de 5min em 5min para ganhar uma cor homogénea.

MONTAGEM

1. Comece por colocar no fundo do vaso um pouco de Frizzi Pop Pink, um disco de Cake de Morango e a mousse de chocolate e limão.
2. Por fim o crumble de chocolate e o poppy flower.

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

