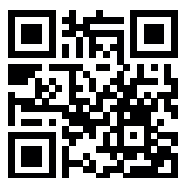


BOLO REI CHOCOLATE

O MELHOR DA TRADIÇÃO

Experimente o nosso preparado "Bak Past Bolo Rei Chocolate"
Com excelente sabor e conveniência.



CATALOGOS.BAKEART.PT


Bake Art
baking with creativity

BAK PAST BOLO REI CHOCOLATE



REF. PASMAS003

EMBALAGEM. 15KG

BAK PAST BOLO REI CHOCOLATE

Preparado semi-completo em pó para o fabrico de bolo rei de chocolate



SUGESTÃO DE RECEITA - BOLO REI DE CHOCOLATE DE NATAL

Aparelho 1

1000g **Bak Past Bolo Rei Chocolate**
300g Água Fria
100g Ovo
50g **Bak Past Aroma Bolo Rei**
60g Levedura Fresca

Recheio: Aparelho 2

300g **Dark Chocolate Chunks**
200g Avelãs torradas
150g Amêndoa palitada torrada
150g Nozes troços

Recheio: Aparelho 3

100g **Bak Past Fondant**
100g **Chococream Milk & Cocoa**
200g **Leite**

PREPARAÇÃO

Colocar todos os ingredientes do aparelho 1 na cuba da amassadeira e amassar até obter uma massa lisa e elástica.

Deixar repousar 20 minutos em bloco.

Adicionar os ingredientes do aparelho 2 e envolver bem na massa em 1ª velocidade.

Tirar a massa da amassadeira e dividir de acordo com o peso e formatos desejados.

MONTAGEM

Formar as peças de acordo com o desejado. Levar a levedar durante 45 minutos.

Enfornar a 180°C durante 25 minutos para peças de 500g. Ferver o leite e verter sobre o Fondant e Chococream Milk & Cocoa e misturar bem.

Aplicar a cobertura ainda quente sobre o Bolo Rei de Chocolate logo após a saída do forno.

RECEITA BASE BOLO REI DE CHOCOLATE

Aparelho 1

1000 g **Bak Past Bolo Rei Chocolate**
100 g Ovos
50 g **Bak Past Aroma Bolo Rei**
300 g Água
60 g / 80 g Levedura Fresca
700 g **Bak Past Cocktail Frutos Secos**

MONTAGEM

Amassar todos os ingredientes aproximadamente 15 min.

Deixar descansar e misturar os frutos durante o tempo necessário para os envolver.

Deixar a massa estancar aproximadamente 45-60 min, pesar e enrolar as peças do tamanho desejado.

Deixar descansar 10 min, tender e formar os bolos para tabuleiros forrados com papel de forno, pintar com ovo.

Levedar aproximadamente 30 min e cozer em forno a 180°C aproximadamente 35-40 min para bolos de 1 Kg.



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

