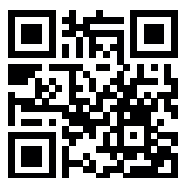


BOLO REI TRADICIONAL

O MELHOR DA TRADIÇÃO

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



CATALOGOS.BAKEART.PT


Bake Art
baking with creativity

BAK PAST BOLO REI



REF. 70058

EMBALAGEM. 15KG

BAK PAST BOLO REI

Preparado completo em pó para o fabrico de bolo rei

APLICAÇÃO

Massa

Bak Past Bolo Rei	1000g
Água	300g
Ovo	100g
Bak Past Aroma Bolo Rei	50g
Levedura Fresca ou Levedura Seca	60g ou 25g

Recheio

Bak Past cocktail de frutos secos	350g
Bak Past Fruta Picada Sortida	450g



Decoração

Bak Past Fruta Sortida Inteira

PROCEDIMENTO

1. Colocar todos os ingredientes na cuba da amassadeira e amassar até obter uma massa lisa e elástica.
2. Deixar repousar 30 min ou até que dobre de volume.
3. Colocar as frutas do recheio e envolver bem em 1 velocidade.
4. Deixar repousar 10 min.
5. Cortar peças com o tamanho desejado, formar as peças e tender para um tabuleiro. Deixar levedar 40 minutos
6. Pincelar com ovo.
7. Decorar com o Bak Past Fruta Sortida Inteira e alguns frutos secos.
8. Cozer no forno a 180C durante 35 min. Pintar as Frutas com Covergel Neutro

BENEFÍCIOS PARA O CLIENTE

- + CONVENIÊNCIA
- + SEGURANÇA
- + CONSERVAÇÃO
- + SABOR TRADICIONAL

BENEFÍCIOS PARA O CONSUMIDOR

- + SABOR
- + TEXTURA
- + SATISFAÇÃO

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

