

Mãe
É CARINHO
é amor
♥ É SABOR! ♥



dia das ~
mães
RIBERFOODS

Índice

Bolo de Banoffe	03
Bolo Chocolatudo	05
Bolo de Aipim	07
Bolo de Especiarias	09



Banoffee MASSA FOLHADA

Banoffee MASSA FOLHADA

INGREDIENTES:

- Massa Folhada Congelada: 300g
- Doce de Leite Nestlé: 250g
- Banana Nanica em rodelas: 200g
- Biscoito Granulado Tostines Nestlé: 100g
- Chantilly: 200g
- Biscoito Granulado Tostines: 50g

MODO DE PREPARO:

- Cubra a base e as laterais da forma com a massa folhada 3F.
- Forre a massa com papel manteiga e adicione grãos para fazer peso.
- Leve ao forno turbo a 190°C, por 15 a 20 minutos, até dourar.
- Espalhe o doce de leite sobre a base assada.
- Cubra com as rodelas de banana.
- Salpique Tostines triturado.
- Aplique o chantilly por cima.
- Finalize com mais Tostines triturado.



Bala CHOCOLATUDO

Bola CHOCOLATUDO

INGREDIENTES:

- Mistura Para Cake Chocolatudo: 5kg
- Leite: 1,4 L
- Água: 0,7L
- Ovos: 1,2 kg
- Óleo: 0,34L

nutella

ACABAMENTO:

- Nutella – 200g
- Grão de Pistache – 50g

MODO DE PREPARO:

- Adicionar na batedeira o leite, os ovos, água e óleo e a Mistura para o preparo do bolo Chocolatudo 3F;
- Bater em velocidade média de 3 a 4 min ou até obter uma massa homogênea;
- Despejar em formas untadas;
- Assar em temperatura de 180°C a 190°C por 30 a 40 minutos em forno lastro.
- Em forno turbo, assar em temperatura de 135°C por 25 minutos



Bala DE AIPIM

Bolo DE AIPIM

INGREDIENTES:

- Mistura Para Bolo Cremoso de Aipim: 5kg
- Leite Integral: 3L
- Ovos: 1,75kg

MODO DE PREPARO:

- Adicione na batedeira o leite, os ovos e a mistura para bolo cremoso de aipim (100%).
- Bater em velocidade baixa por 2 minutos, ou até obter uma massa homogênea.
- Colocar em formas ou assadeiras untadas com desmoldante e/ou forradas com papel-manteiga
- Fornear entre 160°C e 175°C por aproximadamente 30 a 40 minutos.
- Em forno turbo, assar em temperatura de 155°C a 140°C por 35 minutos ou até que o bolo esteja assado. Deixar esfriar por 15 minutos antes de desenformar
- **Obs.:** Os tempos de batimento e os tempos/temperaturas de assamento podem variar conforme o equipamento utilizado.



Bala DE ESPECIARIAS

Bala de Especiarias

INGREDIENTES:

- Mistura Para Cake Especiarias: 1kg
- Água: 0,2g
- Ovos: 400g
- Óleo: 0,2g

RECHEIO:

- Biscoito Granulado Tostines Nestlé - 50g
- Sobremesa Láctea Chocolate 3F - 200g

MODO DE PREPARO:

- Em um recipiente, misture bem os ingredientes com ajuda de um fouet, até obter uma massa homogênea.
- Despeje a massa em formas untadas.
- Leve ao forno a 180 °C por cerca de 25 a 30 minutos.

SUGESTÃO:

- Recheie com Sobremesa Láctea Chocolate 3F e Biscoito Granulado Tostines Nestlé.



Acesse nossas redes sociais:



Digite: Riberfoods

