



do baú do tesouro IREKS

Cake da Copa



Alessandro Jerônimo Tavares

Junto com você torcendo
pelo BRASIL!

» Tudo aconteceu em um festival de cakes que foi realizado no cliente. Nesse festival, percebi que o nosso GOLDEN CAKE NEUTRO seria uma ótima opção para fazer a base de uma excelente sobremesa. Utilizando o GOLDEN CAKE NEUTRO, acrescentei pedaços de manga picada na massa. Em seguida, preparei uma mousse de laranja com manga para cobrir o cake, apostando que seria uma combinação perfeita para uma sobremesa gelada. E deu certo! Ficou ótima! «




IREKS
DO BRASIL



do baú do tesouro IREKS

Cake da Copa



Cake da Copa com GOLDEN CAKE NEUTRO:

Ingredientes	%	Medida
GOLDEN CAKE NEUTRO	100	1.000 g
Suco de laranja	40	400 ml
Óleo vegetal	40	400 g
Manga picada	20	200 g
Recheio		
DELICATESSE CHANTILLY (batido)	100	750 ml
Açúcar refinado	28	210 g
Manga picada	80	600 g
Suco de laranja	53	400 ml
Água	20	150 ml
Gelatina sem sabor	4,8	36 g
Cobertura		
DELICATESSE NEUTRO	100	320 g

Modo de preparo:

Massa:

- Colocar todos os ingredientes na batedeira;
- Bater por 3 minutos na velocidade 1 com auxílio de um batedor tipo leque;
- Untar ou forrar as formas redondas com fundo removível de 20 cm de diâmetro x 5 cm de altura com papel manteiga;
- Acondicionar 500 g de massa em cada forma;
- Fornear a 170°C por aproximadamente 20 minutos ou até obter o ponto.

Recheio:

- Aquecer em uma panela o suco de laranja, a água e a manga picada até levantar fervura;
- Desligar o fogo e adicionar a gelatina em pó sem sabor misturada com açúcar, mexendo bem;
- Deixar esfriar e misturar com o DELICATESSE CHANTILLY batido;
- Após, espalhar o recheio sobre a massa, nivelando-o até a borda de cada forma;
- Deixar resfriar por aproximadamente 1 hora na geladeira;
- Retirar das formas e decorar conforme foto.

Observação:

- Pode-se utilizar aros para montar os cakes.

Rendimento: 4 cakes de 1.076 g cada

Quebra da massa: 8%

Junto com você torcendo pelo BRASIL!

recomendado por

Alexandre J. Soares



Uma empresa IREKS GmbH
e Cooperativa AGRÁRIA

IREKS DO BRASIL S.A.
Avenida Paraná, 200
Vitória - Entre Rios
85139-400 - GUARAPUAVA - PR
Tel.: +55 42 3625 8444
Fax: +55 42 3625 8433
E-mail: ireks@ireks.com.br
www.ireks.com.br


IREKS
DO BRASIL