

D'Nápoli (GOLDEN CAKE NEUTRO)



Serviço de Receitas

<u>Ingredientes:</u>	%	Medida
Massa clara		
GOLDEN CAKE NEUTRO	100	1.500 g
Água temperatura ambiente	40	600 ml
Óleo de soja	40	600 g
Bombons (picados)	46,6	700 g
Morangos (em pedaços)	46,6	700 g
Massa escura		
GOLDEN CAKE NEUTRO	100	500 g
Água temperatura ambiente	40	200 ml
Óleo de soja	20	100 g
Chocolate em pó	20	100 g
Recheio gelado		
DELICATESSE CHANTILLY (batido)	100	2.400 g
Gelatina sem sabor (diluída)	2	60 g
DELICATESSE CHOCOLATE AO LEITE	18	435 g
Decoração		
DELICATESSE CHOCOLATE MEIO AMARGO	65	550 g
Morangos (inteiros)	100	840 g
Bombons (inteiros)	100	840 g
Creme de leite	33	275 g
Conhaque	1	11 g

D'Nápoli

(GOLDEN CAKE NEUTRO)

Serviço de Receitas

Procedimento:

Massa clara:

- Colocar a água, o óleo de soja e o produto IREKS na batedeira;
- Misturar os ingredientes por aproximadamente 4 minutos na velocidade 1.

Massa escura:

- Colocar a água, o óleo de soja, o chocolate em pó e o produto IREKS na batedeira;
- Misturar os ingredientes por aproximadamente 4 minutos na velocidade 1;
- Misturar a massa clara com a massa escura;
- Adicionar os bombons e os morangos e misturar;
- Untar ou forrar as formas redondas com fundo removível de 24 cm de largura x 5 cm de altura com papel manteiga;
- Acondicionar 714 g de massa em cada forma;
- Fornear a 160°C por aproximadamente 30 a 35 minutos ou até obter o ponto;
- Deixar esfriar.

Recheio gelado:

- Misturar o DELICATESSE CHANTILLY batido e o DELICATESSE CHOCOLATE AO LEITE com auxílio de um batedor de arame;
- Adicionar a gelatina sem sabor diluída;
- Após, espalhar o recheio gelado sobre a massa, nivelando-o até a borda de cada forma;
- Deixar resfriar por aproximadamente 1 hora na geladeira;
- Retirar das formas.

Decoração:

- Aquecer o produto IREKS em banho-maria ou microondas até obter a consistência desejada;
- Adicionar o creme de leite e o conhaque;
- Antes de usar levar a geladeira;
- Decorar conforme foto.

Material Utilizado:

- Batedeira (3 velocidades);
- Batedor tipo raquete;
- Forno.

Rendimento:

- 7 cakes de 1.489 g cada

Quebra:

- 25%

Validade depois de pronto:

- 03 dias

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