

# BOLO DUETO DE NOZES E DAMASCO

(IREKS GOLDEN SCHOKO PÃO-DE-LÓ)

*Serviço de Receitas*



<b><u>Ingredientes:</u></b>	<b>%</b>	<b>Medida</b>
<b>Massa</b>		
IREKS GOLDEN PÃO-DE-LÓ (pronto)	100	240 g
IREKS GOLDEN SCHOKO PÃO-DE-LÓ (pronto)	50	120 g
Calda (para umedecer)	42	100 ml
<b>Creme Base</b>		
IREKS GOLDEN CREME	100	60 g
Água gelada	250	150 ml
<b>Recheio de Damasco</b>		
IREKS DELICATESSE CHANTILLY (batido)	50	68 g
IREKS GOLDEN CREME (batido)	67	90 g
Geléia de damasco	100	135 g
<b>Recheio de Nozes</b>		
IREKS DELICATESSE CHANTILLY (batido)	100	120 g
IREKS GOLDEN CREME (batido)	100	120 g
Nozes (trituradas)	100	120 g
Leite condensado	50	60 g
Conhaque	5	6 ml
<b>Cobertura</b>		
IREKS DELICATESSE CHANTILLY (batido)	100	200 g
IREKS DELICATESSE CHOCOLATE BRANCO	60	120 g
IREKS DELICATESSE CHOCOLATE AO LEITE	10	20 g
<b>Decoração</b>		
Damasco (flambado)	100	40 g
Arabescos de chocolate	100	40 g

# BOLO DUETO DE NOZES E DAMASCO

(IREKS GOLDEN SCHOKO PÃO-DE-LÓ)

*Serviço de Receitas*

## Procedimento:

### **Creme Base:**

- Colocar o produto IREKS e a água gelada na batedeira e misturar por 5 min. na velocidade 3;
- Reservar;

### **Recheio de Damasco:**

- Colocar o todos os ingredientes em uma tigela e misturar manualmente;
- Reservar;

### **Recheio de Nozes:**

- Colocar o todos os ingredientes em uma tigela e misturar manualmente;
- Reservar;

### **Montagem da Torta:**

- Utilizar 2 discos finos de IREKS GOLDEN PÃO-DE-LÓ (pronto) e 01 disco fino de IREKS GOLDEN SCHOKO PÃO-DE-LÓ (pronto);
- Colocar 01 disco fatiado de IREKS GOLDEN PÃO-DE-LÓ em um aro de 20 cm e umedecer com calda;
- Aplicar o recheio de damasco com auxílio de uma manga de confeitar até cobrir toda a massa;
- Colocar o disco fatiado de IREKS GOLDEN SCHOKO PÃO-DE-LÓ sobre o recheio de damasco e umedecer com calda;
- Aplicar o recheio de nozes com auxílio de uma manga de confeitar até cobrir toda a massa;
- Colocar o outro disco fatiado de IREKS GOLDEN PÃO-DE-LÓ sobre o recheio de nozes e umedecer com calda;
- Levar para gelar por 01 hora;
- Retirar o bolo do aro e aplicar o IREKS DELICATESSE CHANTILLY batido;
- Aplicar o IREKS DELICATESSE CHOCOLATE BRANCO cobrindo bem o bolo;
- Com o DELICATESSE CHOCOLATE AO LEITE, arabescos e damasco flambado, decorar conforme a foto;
- Servir gelado.

### **Material Utilizado:**

- Batedeira;
- Aros;
- Forno.

### **Rendimento:**

- 1 bolo de 1.649 g

### **Quebra:**

- 0%

### **Validade depois de pronto:**

- 4 dias sob refrigeração

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**