

“Number Cake” com MELLA COOKIE, LA VÉNUM e DREIDOPPEL

Massa

| | |
|--------------|-----------------|
| MELLA COOKIE | 2,000 kg |
| Manteiga | 0,800 kg |
| Ovos | 0,200 kg |
| Total | 3,000 kg |

- Misturar os ingredientes na batedeira com raquete a velocidade lenta até conseguir uma massa homogénea.
- Depois de arrefecido, estender uma “manta” de 3 mm de espessura e cortar a forma do número desejado.
- Cozer a 190 – 200 °C durante 10 – 15 minutos, segundo o tamanho.

Creme de baunilha e fruta

| | |
|----------------------------|-----------------|
| Natas | 0,750 kg |
| Leite inteiro | 0,750 kg |
| LA VÉNUM | 0,300 kg |
| PASTA ROMÃ / PASTA MORANGO | 0,050 kg |
| Total | 1,850 kg |

- Bater os ingredientes durante 1 minuto a velocidade rápida e reservar.

Processo de elaboração

- Montar o bolo intercalando 2 números de massa cozida e dosear pontos de creme de baunilha e fruta no meio e na superfície.
- Decorar a gosto.

