

## Bolo coração

### com MELLA TOP BISKUIT, LA VÉNUM e DREIDOPPEL

#### Pão-de-ló

MELLA TOP BISKUIT	0,500 kg
Ovos	0,400 kg
TRISAN	0,003 kg
AROMA BAUNILHA EUROPA	0,008 kg
<u>Manteiga (derretida)</u>	<u>0,100 kg</u>
Total	1,011 kg

- Bater os ingredientes (adicionando a manteiga no final), estender em tabuleiros com 0,5 cm de espessura e cozer a 250 °C durante 5 – 6 minutos.
- Cortar peças em forma de coração.

#### Recheio

Natas líquidas	0,500 kg
Leite inteiro	0,250 kg
LA VÉNUM	0,200 kg
Leite condensado	0,100 kg
Creme de leite	0,100 kg
Leite em pó	0,050 kg
Gelatina neutra	0,008 kg
<u>Água (à temperatura ambiente)</u>	<u>0,045 kg</u>
Total	1,253 kg

- Hidratar a gelatina com água e dissolver no micro-ondas.
- Bater as natas líquidas e reservar.
- Bater os ingredientes restantes durante 3 minutos, adicionar as natas e a gelatina e bater 3 minutos mais.

## Processo de elaboração

- Montar o bolo intercalando 2 corações de pão-de-ló e dosear pontos de recheio no meio e na superfície.
- Deixar arrefecer no congelador (opcional, mas facilita o trabalho).
- Decorar com macarons e morangos frescos.

