

## Bolo degradé com MELLA CAKE e LA VÉNUS

Receita para 6 bolos de 18 cm de diâmetro

### Pão-de-ló

MELLA CAKE	1,400 kg
Ovos	0,560 kg
Óleo vegetal	0,420 kg
Água	0,240 kg
<b>Total</b>	<b>2,620 kg</b>

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas, 3 minutos em velocidade lenta e 3 minutos em velocidade média, até obter uma massa esponjosa.
- Dividir a massa em 5 partes de 0,520 kg e colorir cada uma variando a intensidade (de menos para mais).
- Dosear cada um dos 0,520 kg em dois anéis de 18 cm de diâmetro (0,260 kg por anel)
- Cozer a 180 °C durante 20 – 2 minutos e deixar arrefecer.

### Creme

LA VÉNUS	0,700 kg
Água	1,600 kg
Manteiga (mole)	1,300 kg
<b>Total</b>	<b>3,600 kg</b>

- Misturar LA VÉNUS e a água até homogeneizar.
- Adicionar a manteiga mole e bater.

### Processo de elaboração

- Cortar cada um dos bolos em três fatias.
- Verter 0,100 kg de creme em cada uma das bases do bolo.
- Repetir o processo criando camadas (até 5) com o restante das bases e creme, mantendo o grau de intensidade de maior para menor. Cobrir o bolo com creme e decorar a gosto.

