

Semifrío vegano de pera e café com VEGAN CAKE MIX e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

Bolo

VEGAN CAKE MIX	0,900 kg
Óleo vegetal	0,315 kg
Água	0,405 kg
Total	1,620 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete durante 3 – 4 minutos.
- Estender e alisar a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Cozer a 190 °C durante 20 – 25 minutos e deixar arrefecer.

Calda de café

Calda (2:1)	0,330 kg
PASTA ESPRESSO	0,022 kg
Total	0,352 kg

- Misturar todos os ingredientes.

Creme de pera

Mistura vegetal	0,850 kg
PASTA PERA WILLIAMS	0,050 kg
Pera cortada em calda	0,260 kg
Total	1,160 kg

- Bater a mistura vegetal e incorporar PASTA PERA WILLIAMS e a pera cortada em calda.

Decoração

TOPGLANZ PLUS	0,200 kg
PASTA ESPRESSO	0,006 kg
Total	0,206 kg

- Misturar os ingredientes e marmorear.

Processo de elaboração

- Cortar o bolo ao meio transversalmente e embeber com a calda de café.
- Dosear a metade do creme de pera e cobrir com a outra metade do bolo.
- Embeber com a calda de café e repartir o restante do creme de pera.
- Finalizar com a decoração e congelar.
- Cortar em porções do tamanho desejado e decorar com mistura vegetal e grãos de café.

