

Bolo

DE ANIVERSÁRIO
FERGA



MATEUS
MALAQUIAS



Receitas Ao Vivo

Bolo

DE ANIVERSÁRIO
FERGA



BOLO DE ANIVERSÁRIO

INGREDIENTES BASE (Aro de 15cm)

280g Pão de Ló de Baunilha

160g Calda Três Riches

INGREDIENTES RECHEIOS

200g Recheio Sabor Creme de Bombom Rich's

300g Creme de Nata Batido

8 unidades Bombons Picados

INGREDIENTES COBERTURA

200g Bettercreme Supremo

50g Bettercreme Supremo (Colorido Azul)

INGREDIENTES DECORAÇÃO

50g Bettercreme Supremo (colorido Azul)

Confeitos Azul

8g pó dourado

Alcool de Cereais

Bolo

DE ANIVERSÁRIO FERGA



BOLO DE ANIVERSÁRIO

MODO DE PREPARO

1. Corte o Pão de Ló Sabor Baunilha em quatro Camadas e reserve .
2. Aplique a primeira camada de pão de ló Sabor Baunilha já umedecido com a Calda Três Riches™ e sobreponha o Recheio Sabor Creme de Bombom Rich's® .
3. Aplique a segunda Camada de Pão de ló Sabor Baunilha já umedecida com a calda Três Riches™ e sobreponha a metade do creme de Nata com a metade dos Bombons picados .
4. Aplique a terceira camada de pão de ló Sabor Baunilha já umedecido com a Calda Três Riches™ e sobreponha o restante do creme de Nata e o restante dos Bombons picados .
5. Finalize a montagem com a Quarta e ultima camada de pão de ló sabor Baunilha já umedecido com a Calda Três Riches™
6. Cubra a Torta com Bettercreme® supremo já Batido .
7. Com o auxilio de uma bombinha de pintura , pinte a torta com o pó dourado diluído no álcool de cereais .
8. Com auxilio de uma manga de confeitar aplique o Bettercreme® Supremo (colorido com corante azul) na base da torta e utilize uma espátula para alisar a torta novamente .
9. Com o Bettercreme® Supremo na cor azul e o Auxilio de uma manga de confeitar e um Bico 1M faça rosetas na parte superior da torta
10. Finalize a decoração com confeites azul e topo de bolo de sua preferencia .

Bolo

DE ANIVERSÁRIO
FERGA



CREME DE NATA

INGREDIENTES

120g de Nata

120g Whip Topping Base

60g de Leite Condensado

MODO DE PREPARO

Utilizando o batedor Globo bata todos os ingredientes na batedeira até obter ponto de recheio