

Paula Vello
Cake Designer

BOLO GELADO DA PAULA MELLO



Tabela de rendimento Pão de Ló



Referência para 1 (uma) massa Pão de Ló da Paula Mello (com 6 ovos)				
Quantidade de Massa	Diâmetro da forma REDONDA (cm)	Redimento em formas	Rendimento Kg Bolo (aproximadamente)	Quantidade de fatias (aproximadamente)
1 receita	10	5	Rende 500g	6
1 receita	15	3	1,2 a 1,5 Kg	10
1 receita	20	2	2 a 2,5 Kg	28
1 receita	25	1	3 a 3,5 Kg	42
1,5 receita	30	1	4,5 a 5 Kg	56
2 receitas	35	1	6 a 7 Kg	82
Referências para formas com 10cm de altura				

Referência para 1 (uma) massa Pão de Ló da Paula Mello (com 6 ovos)				
Quantidade de Massa	Tamanho da forma QUADRADA (cm)	Redimento em formas	Rendimento Kg Bolo (aproximadamente)	Quantidade de fatias (aproximadamente)
0,5 receita	15	1	Rende 1,5 Kg	15
1 receita	20	1	2 a 2,5 Kg	20
1,5 receita	25	1	5 Kg	40
2 receitas	30	1	6 a 7 Kg	60
3 receitas	35	1	9 a 10 Kg	80
Referências para formas com 10cm de altura				

Referência para 1 (uma) massa Pão de Ló da Paula Mello (com 6 ovos)				
Quantidade de Massa	Tamanho da forma Retangular (cm)	Redimento em formas	Rendimento Kg Bolo (aproximadamente)	Quantidade de fatias (aproximadamente)
Pouco menos de 1 receita	de 20x15	1	Rende 2 Kg	20
1 receita	25x17	1	3 a 3,5 Kg	30
1,5 receita	30x22	1	5 a 6 Kg	50
2 receitas	36x26	1	7 a 8 Kg	70
2,5 receitas	40x30	1	9 a 10 Kg	100
Referências para formas com 10cm de altura				



15 cm – 10 fatias
(de 80 a 100 g)



20 cm – 28 fatias
(de 80 a 100 g)



PÃO DE LÓ BRANCO INGREDIENTES

6 ovos

240 ml de água

1,5 xicara de açúcar

2,5 xicara de farinha de trigo

1 colher de pó royal

3 colheres de óleo

*** para a massa de chocolate diminua 1/2 xicara de farinha e acrescente 1/2 xicara de chocolate em pó 50%**

RECHEIO BASE PARA BOLO GELADO

500ml de leite

2 cx de leite condensado

1 vidro pequeno de leite de coco

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

3 colheres (sopa) de amido

2 colheres (sopa) de manteiga

***DICA* : dissolva a farinha e o amido no leite antes de levar ao fogo**

Mexa sem parar até levantar fervura e ficar um creme bem lisinho

cubra com um plástico e use frio

*** para o creme base de chocolate acrescente na receita 1 xicara de chocolate em pó 50%**

GELÉIA DE FRUTAS VERMELHAS

1,5 xicara de frutas frescas ou congeladas

1/2 xicara de açúcar

1 colher de vinagre

2 colheres de água

Leve tudo ao fogo até reduzir ao ponto de geléia

MONTAGEM DOS BOLOS

- Para o bolo de frutas vermelhas, mistura 1 xicara do creme base com 1 pote pequeno de cream cheese
- Para o bolo olho de sogra misture 1 xicara do creme base com 200g de doce de leite, coloque ameixas picadas no meio e coco ralado por cima
- Para o bolo de leite em pó adicione 200g de leite em pó (eu uso PURELAC) e 1 xicara do creme base
- Para o bolo de abacaxi, cozinhe 1 abacaxi picado em pedaços pequenos com 1 xicara de açúcar, escorra a calda e adicione em 1 xicara do creme base, coloque coco ralado por cima do bolo

CALDA

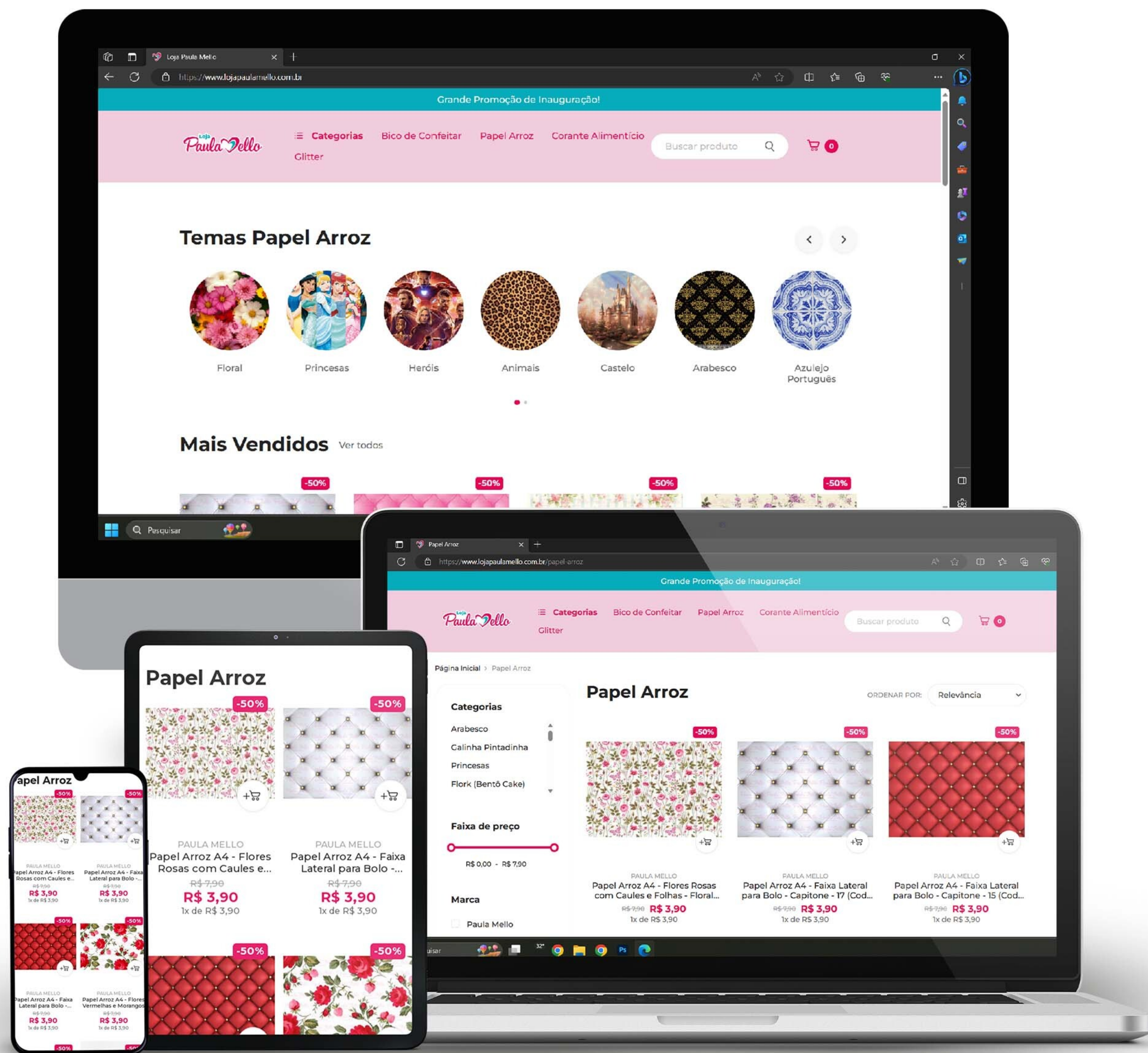
1 litro de leite

1 leite condensado

1 vidro de leite de coco ou 1 caixa de creme de leite

Paula Vello

Cake Designer



CONHEÇA A MINHA LOJA
ONLINE DE PAPEL ARROZ

WWW.LOJAPAULAMELLO.COM.BR