

# Receita de Drip Cake



## Ingredientes

- \* 100g de chocolate branco nobre derretido
- \* 15 g de água morna

## Modo de Preparo

Derreta o chocolate branco e adicione 15 g de água morna. Misture tudo muito bem até obter uma consistência lisa e homogênea. Se desejar uma cor mais branca, adicione dióxido de titânio à mistura para deixá-la leitosa. Adicione corante alimentício na cor desejada e misture bem até atingir a tonalidade perfeita. Se a mistura começar a endurecer, aqueça por alguns segundos para mantê-la fluida. A calda precisa estar bem fluida para ser aplicada no bolo. Coloque a calda em um saco de confeitar. Se preferir, utilize um bico perlê número 5 para facilitar a aplicação. Decore seu bolo com cuidado, criando o efeito "drip" nas bordas do bolo para um acabamento perfeito.



# Conheça o maior clube de confeitaria do Brasil!

Temos +120 horas de conteúdo com receitas

Dicas

Precificação

Treinamentos com bicos, entre outros



Se você quer, assim como eu, ter sua vida transformada pela confeitaria, clique no link da BIO do nosso instagram e conheça o CLUBE DA MAH e venha comigo deixar o mundo mais doce 