AULA 1



MINI BOLO DE SUCESSO

MASSA

Ingredientes

- 230 g de ovos (aprox. 4 a 5 unidades grandes)
- 230 g de açúcar refinado
- 250 g de margarina sem sal (80% lipídios)
- 30 g de óleo vegetal (canola, girassol ou milho)
- 210 g de farinha de trigo peneirada
- 110 g de leite integral (temperatura ambiente)
- 10 gotas de essência de baunilha
- 12 g de fermento químico em pó

RECHEIO

Ganache de Chocolate Branco, Maracujá e Manjericão

Sabor: ácido, doce e aromático, com frescor herbal

Ingredientes

- 400 g de chocolate branco nobre picado
- 120 g de creme de leite
- 80 g de polpa de maracujá concentrada
- 6 folhas de manjericão fresco bem picadas

Informações extras

- Cakeboar de MDF 3mm com 9,5cm de diâmetro
- Caixa base papel com tampa de acetato 10x10x10cm
- Forma 8x5cm