

SUBLIME DE CHOCOLATE E AVELÃ



Ingredientes

Tegral Bolo Rei	1000gr
Levedura Okedo Ouro	15gr
Água	±300gr
Ovos	100gr

Modo de Operar

Amassar todos os ingredientes, durante 2 minutos em 1ª velocidade e 9 minutos em 2ª velocidade.

Deixar a repousar durante 5 minutos.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

Por cada Kg de massa colocar 300gr de **Mimetic** e dar uma volta em livro e uma volta simples.

Laminar a massa a 5mm de espessura, cortar 6 tiras com 13cm de comprimento e 5cm de largura, unir as pontas e colocar à volta numa forma de entremeio de 16cm. No centro dessa forma colocar uma tira com a mesma largura com menos espessura, e enrolar com um rolo para formar o centro da flor.

Levar à câmara de fermentação durante ± 60m a 35°C com 75% de humidade.

Levar ao forno: temperatura 180°C teto, 180°C lar, durante ±35 minutos.

Enxaropar com **Harmony Chef** (100gr). Injetar com 200gr de **Carat Nutolade** distribuindo pelas 6 pétalas.

DECORAÇÃO:

OPÇÃO 1: No topo, colocar 6 trufas de chocolate banhadas com **Carat Cakau Bitter**.

OPÇÃO 2: No topo, colocar 6 músicos feitos com **Belcolade Selection Âmbar CT** e frutos secos.



BOLO REI FOLHADO DE PERA ROCHA

Ingredientes

Tegral Bolo Rei	1000gr
Levedura Okedo Ouro	15gr
Água	±300gr
Ovos	100gr

Modo de Operar

Amassar todos os ingredientes, durante 2 minutos em 1ª velocidade e 9 minutos em 2ª velocidade.
Deixar a repousar durante 5 minutos.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

Por cada Kg de massa, colocar 300gr de **Mimetic** e dar uma volta em livro e uma volta simples.
Laminar a massa a 5,5mm de espessura e cortar com um aro de 16cm, ficando uma peça com 400gr.
Colocar a peça dentro do aro e levar à câmara de fermentação durante ± 60min a 35°C com 75% de humidade.
Pintar com ovo e colocar 80gr de pinhão.
Levar ao forno: temperatura 180°C teto, 180°C lar. Durante ±25 minutos.
Quando faltarem 5 minutos para o fim da cozedura, polvilhar com **Surfin** e deixar caramelizar.

Cortar a peça ao meio e rechear com 150 gr de **Topfil Origens Pera Rocha**.



COROA DE NATAL

Ingredientes

BOLO REI

Tegral Bolo Rei	1000gr
Levedura Okedo Ouro	15gr
Água	±300gr
Ovos	100gr

BOLO REI DE CHOCOLATE

Tegral Bolo Rei	1000gr
Levedura Okedo Ouro	15gr
Água	±300gr
Ovos	100gr
Chocolanté Cocoa Powder	75gr

Modo de Operar

BOLO REI

Amassar todos os ingredientes, durante 2 minutos em 1ª velocidade e 9 minutos em 2ª velocidade.

Deixar a repousar durante 5 minutos.

BOLO REI DE CHOCOLATE

Amassar todos os ingredientes, durante 2 minutos em 1ª velocidade e 9 minutos em 2ª velocidade.

Deixar a repousar durante 5 minutos.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

Fazer o mesmo processo nas duas massas:

Por cada Kg de massa, colocar 300gr de **Mimetic** e dar uma volta em livro e uma volta simples.

Laminar a massa a 5,5mm de espessura e cortar 16 peças redondas (8 de cada) com 50gr.

Colocar as peças alternadas à volta de uma forma de entremeio (com uma forma de bolo de arroz no meio) e levar à câmara de fermentação durante ± 60m a 35°C com 75% de humidade.

Levar ao forno: temperatura 170°C teto, 170°C lar, durante ±45 minutos.

Pintar com **Harmony Chef** à saída do forno e deixar arrefecer.

Injetar com 150gr de **Carat Supercrem Nutty White**.

Decorar com 80gr de **Carat Supercrem Nutty White** e 50 gr de amêndoa caramelizada ou nibs de cacau caramelizados.



COROA DE REIS COM LICOR DE GINJA D'ÓBIDOS

Ingredientes

BASE

Tegral Bolo Rei	1000gr
Levedura Okedo Ouro	15gr
Água	±300gr
Ovos	100gr

RECHEIO DE CHEESECAKE

Chantypak	500gr
Deli Cheesecake	500gr

Modo de Operar

BASE

Amassar todos os ingredientes, durante 2 minutos em 1ª velocidade e 9 minutos em 2ª velocidade.
Deixar a repousar durante 5 minutos.

RECHEIO DE CHEESECAKE

Bater os 2 ingredientes até obter uma textura cremosa.

MONTAGEM / DECORAÇÃO

Por cada Kg de massa colocar 300gr de **Mimetic** e damos uma volta em livro e uma volta simples.

Laminar a massa a 5,5mm de espessura, cortar com um aro de 16cm e retirar o centro com 1 cortante do tamanho de forma de bolo de arroz, ficando com uma peça com 350gr.

Colocar a peça dentro do aro e colocar a forma de bolo de arroz no centro.

Levar à câmara de fermentação durante ± 60m a 35°C com 75% de humidade.

Levar ao forno: temperatura 180°C teto, 180°C lar, durante ±25 minutos.

Peneirar a peça com **Surfin** e levar ao forno a 300° de teto e 180° de lar durante 1min até gratinar.

Cortar a peça ao meio, rechear com 200gr do *Recheio de Cheesecake* e sobrepor 150gr de **Topfil Origens de Ginja d'Óbidos**.

