

## Naked cake

com MELLA TOP BISKUIT, LA VÉNUM e DREIDOPPEL

### Pão-de-ló

MELLA TOP BISKUIT	2,000 kg
Ovos	1,200 kg
Água	0,400 kg
<b>Total</b>	<b>3,600 kg</b>

- Bater os ingredientes a velocidade rápida durante 8 minutos.
- Dividir a massa em formas redondas.
- Cozer a 180 °C durante 25 – 30 minutos.

### Pão-de-ló de chocolate

MELLA TOP BISKUIT	2,000 kg
Ovos	1,200 kg
Cacau em pó	0,100 kg
Açúcar em pó	0,100 kg
Água	0,400 kg
<b>Total</b>	<b>3,800 kg</b>

- Bater os ingredientes a velocidade rápida durante 8 minutos.
- Dividir a massa em formas redondas.
- Cozer a 180 °C durante 25 – 30 minutos.

### Recheio

Gelatina neutra	0,030 kg
Água (à temperatura ambiente)	0,180 kg
Natas líquidas	2,000 kg
Leite inteiro	1,000 kg
LA VÉNUM	0,800 kg
Leite condensado	0,400 kg
Creme de leite	0,400 kg
Leite em pó	0,200 kg
<b>Total</b>	<b>5,010 kg</b>

- Hidratar a gelatina com água e dissolver no micro-ondas.
- Bater as natas líquidas e reservar.
- Bater os ingredientes restantes\* durante 3 minutos, adicionar as natas e a gelatina e bater 3 minutos mais.

\*Para um recheio de chocolate, adicionar 0,200 kg de cacau em pó ao recheio.

## Processo de elaboração

- Colocar um disco de pão-de-ló, estender uma camada de recheio e cobrir com outro disco de pão-de-ló. Repetir o mesmo processo.
- Fazer o mesmo processo com o pão-de-ló de chocolate e o recheio de chocolate.
- Decorar com fruta fresca.

