

BOLO PETIT

Ricca

A escolha que sempre dá certo.



BOLO PETIT

INGREDIENTES	RENDIMENTO P (8 BOLOS)	RENDIMENTO M (16 BOLOS)
MASSA		
Açúcar refinado	0,680 kg	1,360 kg
Margarina Ricca Massas e Bolos	0,800 kg	1,600 kg
Ovos	0,600 kg	1,200 kg
Pitada de sal	0,002 kg	0,004 kg
Farinha de trigo	0,880 kg	1,760 kg
Fermento químico em pó	0,040 kg	0,080 kg
Canela em pó	0,012 kg	0,024 kg
Leite integral	0,240 kg	0,480 kg
Essência de baunilha	0,020 kg	0,040 kg
CALDA DE AÇÚCAR		
Água	0,250 kg	0,500 kg
Açúcar refinado	0,250 kg	0,500 kg
DOCE DE BANANA		
Banana Nanica	0,200 kg	0,400 kg
Açúcar refinado	0,100 kg	0,200 kg
Água	0,040 kg	0,080 kg

INGREDIENTES	RENDIMENTO P (8 BOLOS)	RENDIMENTO M (16 BOLOS)
MUSSELINE DE DOCE DE LEITE		
Leite integral	0,500 kg	1,000 kg
Açúcar refinado	0,100 kg	0,200 kg
Gema	0,100 kg	0,200 kg
Amido de milho	0,055 kg	0,110 kg
Essência de baunilha	0,005 kg	0,010 kg
Margarina Ricca Massas e Bolos	0,230 kg	0,460 kg
Doce de leite	0,400 kg	0,800 kg
COBERTURA		
Creme Chantilly Ricca	1,200 kg	2,400 kg
Doce de leite	0,600 kg	1,200 kg
Cobertura sabor Chocolate Branco	0,250 kg	0,500 kg
Xerem Castanha de Caju	0,025 kg	0,050 kg
Total	8 bolos de 22 x 7 cm	16 bolos de 22 x 7 cm

PREPARO

Para o bolo:

1. Bata o açúcar com a **Margarina Ricca Massas e Bolos** e adicione os ovos.
2. Adicione os ingredientes secos, alternando com o leite e a baunilha. Asse em seguida.

Para o doce de banana:

1. Derreta o açúcar até formar um caramelo. Junte a banana em rodela, a água, misture e resfrie.

Musseline Doce de Leite e banana:

1. Faça o creme de confeitiro com o leite, açúcar, gemas, amido e essência de baunilha e amorne.
2. Adicione a margarina com fouet e resfrie.
3. Bata com o doce de leite.
4. Misture a Musseline de doce de leite com o doce de banana. Resfrie.

Cobertura:

1. Bata o **Creme Chantilly Ricca** com o doce de leite.

Montagem:

1. Corte o bolo em 3 camadas, retire o topo.
2. Em forma (25 x 35 cm) forrada com plástico filme, faça duas camadas de bolo com Musseline de doce de leite e banana (435 g). Regue cada camada com calda de açúcar, cubra com a última fatia de bolo e resfrie.
3. Corte em 4 bolos retangulares de 22 x 7cm.
4. Aplique o chantilly de doce de leite.

Decoração

1. Derreta a cobertura branca. Pingue algumas gotas e com o fundo de um copo bata sobre elas.
2. Coloque xérem de casatnha de caju e cristalize.
3. Finalize o bolo com as moedinhas.

TEMPO DE PREPARO	TEMPO DE FORNO	CONSERVAÇÃO
2h30	40 minutos	30 dias congelado / 3 dias refrigerado