

# Recheio de Licor de Ginja e Chocolate

Preparado de licor de ginja com chocolate para uso em recheios e coberturas.

- Recheio com licor de Ginja de Óbidos
- Indicado para pastelaria diversa e massas lêvedas
- Ideal para incorporar em mousses
- Fácil aplicação
- Estável à cozedura e à congelação

## Método de Aplicação

Aplicação direta

## Conservação

Conservar em local fresco, seco e evitando a exposição direta ao sol.

Depois de aberto conservar em ambiente refrigerado.

## Validade

12 meses após a data de fabrico (ver embalagem)

## Apresentação

Baldes de 3,5kg



# Tranche

## Ginja e Chocolate

### Sugestão de Receita

#### RECEITA

Bolo

<b>Soft Cake Chocolate Extra</b>	1 000g
Ovos	350g
Óleo	300g
Água	225g

Misturar todos os ingredientes em velocidade moderada durante 5 minutos.  
Colocar cerca de 600g de batido em tabuleiro Zeelandia previamente forrado com papel vegetal.  
Cozer e reservar.

Temperatura do forno: 220 a 230°C  
Tempo de cozedura: +/-10 minutos

Recheio

**Recheio de Licor de Ginja e Chocolate** q.b.

#### MONTAGEM

Num tabuleiro Zeelandia colocar uma pasta de bolo, barrar uma camada de Recheio de Licor de Ginja e Chocolate e sobrepor nova camada de bolo. Repetir o processo até obter 4 camadas de bolo. Levar à congelação.

Decoração

<b>Chocolatier Delicecover Dark</b>	q.b.
<b>Roselle</b>	q.b.
<b>Cereja</b>	q.b.

Finalizar com uma fina camada de Chocolatier Delicecover Dark.  
Decorar a gosto com Roselle e Cereja cristalizada.

