

RECEITUÁRIO: CONFEITARIA
Categoria: Sobremesas/Bolos
Receita: Bolo de Chocolate com Amêndoas
TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS
RENDIMENTO: 1 unidade com 8 porções
PERDA ACEITÁVEL: 2% DO TOTAL DOS INSUMOS



Qtde.	UN	INGREDIENTES	FORNECEDOR	ESTOQUE
200	Gr	Chocolate meio amargo	Garoto	Secos
150	Gr	Manteiga sem sal	Aviação	Refrigeração
80	Gr	Gemas	Hoshy	Refrigeração
120	Gr	Claras	Hoshy	Refrigeração
200	Gr	Açúcar refinado	União	Secos
75	Gr	Amêndoas laminadas	La	Secos
75	Gr	Farinha de Trigo	Sol	Secos
2	ml	Essência de Baunilha	Dr. Otker	Secos
50	Gr	Chocolate em pó	Harald	Secos

CARACTERÍSTICAS PÓS-PREPARO

Textura: Superfície quebradiça e interior úmido
Calorias por porção: 380 Kcal
Validade: 3 dias
Armazenamento: à Seco Coberto
Temperaturas: Mínima/Máxima 4° - 22°
Tempo de Exposição: 3 dias

Utensílios/Equipamentos:

Forma redonda diâmetro: 23 cm com fundo removível, Espátula, Fuet, Pincel, Frigideira, Batedeira, Panela média, Boll médio, Peneira fina, Fatiador redondo 8 porções, Expositor bailarina, Fogão, Forno Convencional, Refrigeração.

Mão de Obra: Auxiliar de confeitaria / Garçom ou commis (dependendo do serviço)

Modo de preparo:

Pré aquecer o forno à 210º C, untar com manteiga e polvilhar chocolate em pó uma forma redonda de 23 cm de diâmetro com fundo removível.

Torrar na frigideira as amêndoas até ficarem douradas e crocantes, reserve. Bata as claras em neve e reserve.

Em um boll, coloque o chocolate meio amargo e a manteiga, leve ao fogo brando em banho-maria, derreter até que forme uma mistura homogênea. Junte as gemas, o açúcar e as amêndoas torradas, misture até integrar os ingredientes. Retire do fogo acrescente a farinha de trigo e a essência de baunilha. Incorpore as claras em neve.

Despeje na forma e polvilhe com a peneira o chocolate em pó. Assar por 10 minutos à 210º C, diminuir a temperatura para 190º C e deixar mais 25 minutos. Retirar do forno, deixar esfriar e desenformar.

Montagem: Montar em expositor bailarina com tampo de vidro, demarcar com fatiador.

Serviços:

Buffet: Montado em bailarina fixa com tampo de vidro, demarcado com fatiador, à parte espátula de serviço no aparador e polvilhador de tela com açúcar de confeitiro.

Francesa: Montado em bandeja, servido com cortador triangular, à parte polvilhador de tela.

Inglesa: Porcionado em prato de sobremesa, polvilhar açúcar de confeitiro, conforme imagem do produto.

Venda direta unidade: Montar em embalagem atóxica redonda 25 cm com tampa transparente e travas de segurança, etiquetar: data de fabricação, ingredientes/valores nutricionais, data de validade, preços.

Venda direta porção: Montar em embalagem atóxica triangular com tampa transparente e travas de segurança, etiquetar: data de fabricação, ingredientes/valores nutricionais, data de validade, preços.