

OVO BOLO DE PÁSCOA

PÃO DE LÓ: 4 GEMAS, 2/3 XICÁRAS (CHÁ) DE AÇÚCAR REFINADO, 2 COHERES (CHÁ) DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA, 2/3 XICÁRA (CHÁ) DE FARINHA DE TRIGO, ¼ XICARA (CHÁ) DE HARALD MELKEN CACAU ALCALINO EM PÓ 100%, 4 CLARAS, 1 PITADA DE SAL.

PREPARO: NA BATEDEIRA, BATA AS GEMAS COM O AÇÚCAR E A ESSÊNCIA ATÉ FORMAR UM CREME LEVE E ESBRAQUIÇADO. JUNTE A FARINHA PENEIRADA COM O MELKEN CACAU ALCALINO EM PÓ 100% E O FERMENTO E MEXA DELICADAMENTE. BATA AS CLARAS EM NEVE COM O SAL E INCORPORA À MASSA ATÉ FICAR UM CREME LEVE. ESPALHE EM UMA ASSADEIRA (20X30 CM) UNTADA E FORRADA COM PAPEL-MANTEIGA E ASSE A 180°C POR CERCA DE 15 MINUTOS. RETIRE DO FORNO E DEIXE ESFRIAR. RESERVE.

MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTE: 1 E ½ XICARA (CHÁ) DE HARALD MELKEN INOVARE BRANCO, 2 COLHERES (SOPA) DE CREME DE LEITE, 3 COLHERES (SOPA) DE LEITE CONDENSADO, 3 COLHERES (SOPA) DE CREAM CHEESE, 1 XICARA (CHÁ) DE HARALD MELKEN AMENDOIM GRANULADO.

PREPARO: DERRETA E TEMPERE O MELKEN INOVARE BRANCO CONFORME AS INSTRUÇÕES DA EMBALAGEM E MISTURE O CREME DE LEITE E O LEITE CONDENSADO ATÉ OBTER UM GANACHE UNIFORME. PASSE PARA A BATEDEIRA, ACRESCENTE O CREAM CHEESE E BATA ATÉ O CREME FICAR FIRME E AERADO. INCORPORA O MELKEN AMENDOIM GRANULADO. RESERVE.

FINALIZAÇÃO:

INGREDIENTE: HARALD MELKEN COBERTURA E RECHEIO SABOR CHOCOLATE AO LEITE, HARALD MELKEN CREME GANACHE CHOCOLATE AO LEITE, PLACA FEITA COM HARALD DECOR TRANSFER NO MOTIVO DE SUA PREFERÊNCIA E MORANGOS.

MONTAGEM: FORRE COM O PÃO DE LÓ A FORMA DE OVO DE PÁSCOA DE 750 GRAMAS, APLIQUE O RECHEIO E FECHÉ COM O PÃO DE LÓ. LEVE À GELADEIRA PARA FIRMAR. DESMOLDE E PASSE UMA CAMADA DE MELKEN COBERTURA E RECHEIO AO LEITE. DEIXE SECAR E CUBRA TOTALMENTE COM O MELKEN GANACHE CHOCOLATE AO LEITE. ESCORRA O EXCESSO E DEIXE SECAR. DECORE COM A PLACA FEITA COM O HARALD DECOR TRANSFER E OS MORANGOS.

DICA 1: SE PREFERIR, POLVILHE A FORMA COM O HARALD CONFEITEIRO AÇÚCAR IMPALPÁVEL E FORRE COM O PÃO DE LÓ. E DEIXE SEM COBRIR.

DICA 2: PREPARE UM POUCO MAIS DE RECHEIO PARA COBRIR O BOLO.