



PAIS ESPECIAL
BRÁVISSIMO

Pão de **Ló**

gôr

É um pão de ló leve e fofo, com um toque de especiarias e um recheio de açúcar e framboesas.



5 kg

INGREDIENTES: Açúcar, farinha de trigo, fermento em pó, sal, óleos vegetais, aromas naturais, especiarias, açúcar em pó, framboesas, gelatina, amido de milho, corante alimentar.

VALORES NUTRICIONAIS (por 100g de produto pronto para consumo)

Energia	1000 kcal
Carboidratos	100g
Proteínas	10g
Gorduras	10g

SAC gôr



Rocambole

INGREDIENTES

Pré-Mistura Pão de Ló Bravíssimo	1000g
Água gelada	400g
Ovos	600g
Recheio Vó Ana Sabores	900g
Açúcar Gelado Vó Ana	30g

É um dos bolos mais tradicionais da confeitaria, ele tem textura macia e leve.

 **RENDE APROX.**

Massa crua	2930g
12 Unidades	245g

MODO DE PREPARO

1. Colocar a mistura, ovos e água na batedeira e bater em velocidade alta por 8 minutos.
2. Espalhar a massa em três assadeiras de 40x60 forradas com papel manteiga.
3. Em seguida, levar para assar em forno pré-aquecido a 180°C por 8 minutos.
4. Depois de frio, desenforme, espalhe o recheio de sua preferência e enrole.
5. Polvilhe açúcar gelado por cima, corte em quatro partes e coloque na embalagem HM 06 P.

OPÇÕES DE RECHEIO VÓ ANA: morango, damasco, frutas vermelhas, goiaba, baunilha, quatro leites, coco, chocolate e abacaxi.