

São Valentim tinha namorada? Pouco nos importa...

Para este dia de intensa paixão
e enamoramento, a proposta da
Puratos tem esta Magia
Caixa do Cupido



Caixa cartolina 19,7X14X6,4 cm.
Preto (50 unidades)
Molde lábios e Molde coração

Cama do cupido

Massa Folhada:

Farinha de trigo (tipo 65) [1000 g] • Água [±500 g]
Sal [15 g] • **Margarina Aristo Lux PI** [750 g]

Modo de operar:

Misturar todos os ingredientes à exceção da margarina **Margarina Aristo Lux PI**. Amassar durante ± 5 minutos. Tempo de descanso ±10 minutos. Finalizar com 4 voltas simples e uma volta em livro ou á espanhola. Laminar a ±1 mm de espessura, formando placas. Picar toda a superfície da placa. Nas costas de um tabuleiro forrado com papel siliconizado colocar açúcar amarelo e **Amêndoa Laminada**. Colocar a placa de massa folhada por cima e fazer uma ligeira pressão com o rolo da massa para aderir a amêndoa. Colocar **Amêndoa Laminada** e açúcar amarelo por cima da placa. Sobrepor uma folha de papel siliconizado e um tabuleiro para que o folhado não cresça. Temperatura do forno: ±220°C. Tempo de cozedura: ±25 minutos.

Creme caramelo:

Leite [1000 g] • **Creme Francês** [1200 g] • **Deli Caramelo** [500 g]

Modo de operar:

Pesar o leite, adicionar o **Creme Francês** e envolver os dois ingredientes, de seguida adicionar o **Deli Caramelo**. Bater todos os ingredientes durante 1 minuto em velocidade média, e, em seguida ±3 minutos em velocidade rápida.

Montagem/Decoração:

Cortar 3 placas de massa folhada caramelizado, com 18X11cm. Com a ajuda de um saco pasteleiro e uma boquilha lisa média, rechear as placas com pequenos beijinhos (ver foto). Finalizar com pequenas peças de **Pasta Decor Sortido** feitas com a ajuda de moldes. Colocar um fio prateado no topo do bolo e sobrepor as peças decorativas

