



PÃO DE LÓ DE CHOCOLATE

👤 Advanced level

MASSA BATIDA - RECEITA BÁSICA DE PASTELARIA

RECEITA DE PÃO DE LÓ DE CHOCOLATE

IRCA GENOISE CHOC

ovos - à temperatura ambiente

água

1 000g

700g

200g

Bata todos os ingredientes em uma batedeira planetária com o batedor por 10-12 minutos em velocidade alta.

CONSELHO:

- Temperatura muito baixa dos ovos e da água reduzem o volume da mistura batida: se os ovos que você usa forem pasteurizados a cerca de 5 °C, é importante prolongar o tempo de batimento.
- Você pode substituir a água por ovos para melhorar ainda mais a maciez e o sabor dos produtos finais.

FINAL COMPOSITION

Unte e enfarinhe as formas de bolo, em seguida, despeje a massa e encha-as até 2/3 do seu volume.

Asse a 170-190 °C por 25-30 minutos.

Deixe esfriar e, em seguida, retire da forma.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.