Pão de Ló Catarinense





Imagem: Dévilin Nátali

Pessoal da Creative, como vocês sabem, fomos à Santa Catarina e lá descobri um pão de ló também muito especial, feito pela Devilin Natali. Logo que experimentei, amei e pedi a receita pra ela, que prontamente enviou. Vamos fazer? É super fofinho, firme e de um sabor incrível!

Massa do Pão de Ló
6 ovos grandes ou 7 m´dios
1 e meia xícara de farinha
1 e meia xícara de açúcar
1/2 xícara de amido de milho
1 colher de sopa + 1 colher de chá de fermento
1 colher de sopa + 1 colher de sobremesa de emulsificante emustab
1/2 xícara de água bem gelada

Modo de preparar
Coloque todos os ingredientes em ordem conforme a receita dentro da batedeira (todos ovos inteiros, a farinha, o açúcar, maisena (amido), tudo junto, no final a água gelada, bata em velocidade alta por cinco minutos. Asse em forno a 180 graus.

Rende: 1,2kg de massa. Dois pães de ló de 25 cm ou 3 de 20 cm.

Curtam a página da Dévilin: Atêlier de Bolos Dévilin Nátali.

Conheça nossa loja virtual

www.confeitariacreative.com.br/lojacreative

Olá, o curso que apresentaremos a você a seguir é uma parceria de CONFEITARIA CREATIVE com a confeiteira Amélia Lino, número um em bolos florais no Brasil!

AULAS EM GRAVAÇÃO PROFISSIONAL: 01 Abertura Aula 01 - Massa do Bolo Aula 02 - Chantilly Estabilizado - Chantininho Aula 03 - Montagem do Bolo Aula 04 - Nivelamento do Bolo Aula 05 - Ponto do Chantilly Aula 06 - Peônia Aula 07 - Miosótis Aula 8 - Crisântemo Aula 9 - Tulipa Aula 10 - Montagem do Bolo Floral Aula 11 - Lateral Rosetas Aula 12 - Lateral Babados Aula 13 - Lateral Contínua Aula 14 - Lateral Cortininha Aula 15 - Lateral Babado Horizontal Aula 16 - Lateral Cestaria Aula 17 - Topo Floral Aula 18 - Topo de Rosas Aula 19 - Topo Mil Pétalas Aula 20 - Arabescos Aula 21 - Caligrafia Aula 22 - Drapeado Lateral

CURSO DE CONFEITARIA - FLOWER CAKE A DISTÂNCIA COM AMÉLIA LINO
CLIQUE AQUI E SAIBA MAIS!

