

HISTÓRIA DO BENTÔ CAKE

"Bentô" tem origem japonesa e se refere à marmita ou uma porção individual de comida para viagem. Já a palavra "cake" vem do inglês e significa bolo.

Em tradução livre, Bentô Cake seria um bolo de marmita ou lancheira. Eles viralizaram nas redes sociais e dominam as confeitarias nos últimos dois anos.

Ele tem aproximadamente 10cm de diâmetro e a cobertura pode ser decorada com referências de memes, pedidos de namoro, desculpas, felicitações de aniversário, entre outras mensagens personalizadas.

Você já foi procurado (a) para fazer algo do tipo? Essa é a oportunidade de aprender com a gastrônoma Marina Ramos dos Santos uma receita para usar a tendência e lucrar.

PARCERIA



@cakebee.confeitaria



(19) 99640-7237



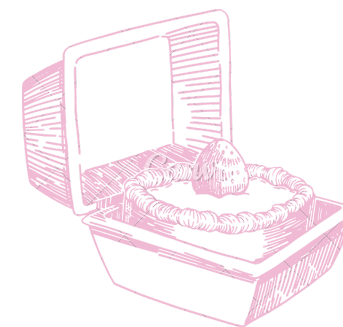
Rua Armelinda Espúrio da Silva, 376a
Nossa Senhora de Fátima
Hortolândia/SP

REALIZAÇÃO

Prefeitura Municipal de Hortolândia
Secretaria de Educação, Ciência e Tecnologia
Departamento de Segurança Alimentar
Rua Maria Catarina Vasconcelos Pinheiro, 65
Parque Odimar- Hortolândia/SP
Fone: (19) 3845-6630
www.hortolandia.sp.gov.br

OFICINA CULINÁRIA

BENTÔ



CAKE

19 DE SETEMBRO DE 2022

INGREDIENTES

MASSA

1 ovo
150 g de açúcar
50ml de óleo
200g farinha de trigo
50 g de chocolate em pó
1 colher de fermento químico
200 ml de água

BRIGADEIRO DE CHOCOLATE

395g de leite condensado
200g de creme de leite
60g de chocolate 50% cacau

BRIGADEIRO BRANCO

395 g de leite condensado
200g de creme de leite

COBERTURA

Creme chantili
Corante alimentício
Chocolate de cobertura ao leite

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Vasilha, forma, panela,
Fuê ou batedeira,
Colher, espátula
Forno, fogão
Saquinho de confeitar
Marmita para embalagem

MODO DE PREPARO

MASSA

Em uma vasilha, bata o ovo e o açúcar até formar um creme fofo e aerado. Adicione o óleo, a farinha de trigo, o chocolate, o fermento e a água. Misture delicadamente até formar uma massa homogênea. Coloque em uma forma e asse em forno pré-aquecido por aproximadamente 30 minutos.

RECHEIO BRIGADEIRO DE CHOCOLATE

Em uma panela, misture o chocolate em pó com o leite condensado até ficar homogêneo. Adicione o creme de leite, leve ao fogo e mexa sem parar até atingir o ponto desejado.

RECHEIO BRIGADEIRO BRANCO

Em uma panela, adicione o leite condensado e o creme de leite. Leve ao fogo e mexa até atingir o ponto desejado.

MONTAGEM, COBERTURA E FINALIZAÇÃO

Corte a massa no diâmetro de 10cm, divida em duas, e coloque o recheio.

Em seguida, cubra toda a massa com chantili. Com ajuda do saquinho de confeitar, faça o desenho que desejar com o chocolate colorido com corante.

Por fim, coloque seu Bentô Cake na marmitta, feche e decore com um lacinho de fita, se desejar.

RENDIMENTO: 6 porções

