Catálogo Catalogue Catalog

B2C Bolos Gâteau Cake

Receita
Recette • Recipe

1/3
2/3

100ml **Água** Eau Water

150ml **Óleo** Huile Oil

3x **Ovos** Ouefs Eggs

1/3
1/3

100ml **Água** Eau Water

100ml **Óleo** Huile Oil

3x **Ovos** Ouefs Eggs

Verta numa chávena de chá 2/3 de óleo (150ml) e acabe de encher com água (100ml), verta para uma taça e junte 3 ovos. Adicione o conteúdo da saqueta de bolo.

Verser dans une tasse de thé 2/3 huile (150ml) et finir de remplir avec de l'eau (100 ml), verser dans un bol et ajoutez 3 œufs. Ajouter le contenu du sachet gâteau.

Pour in a cup of tea 2/3 of oil (150ml) and fill with water (100ml), pour into a bowl and add 3 eggs. Add the contents of the cake sachet.

Mexa energicamente durante 3 minutos por forma a misturar bem os ingredientes e deixe repousar durante 15 minutos.

Agiter vigoureusement pendant 3 minutes afin de mélanger bien les ingrédients et laisser reposer pendant 15 minutes.

Stir energetically for 3 minutes to mix the ingredients well and let stand for 15 minutes.

Mexa de novo energicamente e coloque em formas previamente untadas.

Mélanger autre fois et versez dans des moules préalablement beurrés.

Stir energetically again and place in previously greased cake pan.

Coza com temperatura diferente de acordo com o tamanho das forma.

Cuire au four à des températures différentes en fonction de la taille des moules.

Bake with different temperature according to the size of the cake pan.

Tamanho da Forma Taille des Moules Cake pan sizes	**Peso** Poid Weight	**Tempo de cozedura** Temps de cuisson Baking time	**Temperatura** Température Temperature
Pequena (Queque) / Petit (cupcake) / Small (cupcake)	**70 g — 90 g**	**15 — 20 minutos** minutes	**180º — 190º**
Média / Moyenne / Medium	**150 g — 250 g**	**20 — 30 minutos** minutes	**170º — 180º**
Grande / Grande / Large	**700 g — 800 g**	**25 — 35 minutos** minutes	**160º — 170º**

BOLO DE CHOCOLATE
GÂTEAU AU CHOCOLAT
CHOCOLATE CAKE

N° 5602310002603

450g | 1 - 15

BOLO DE COCO
GÂTEAU AU NOIX DE COCO
COCONUT CAKE

N° 5602310007721

450g | 1 - 15

BOLO DE LARANJA
GÂTEAU À L'ORANGE
ORANGE CAKE

N° 5602310002627

450g | 1 - 15

BOLO DE MANTEIGA
GÂTEAU AU BEURRE
BUTTER CAKE

N° 5602310002924

450g | 1 - 15

BOLO RED VELVET
GÂTEAU RED VELVET
RED VELVET CAKE

N° 5602310003297

450g | 1 - 15

BOLO DE CHOCOLATE
GÂTEAU AU CHOCOLAT
CHOCOLATE CAKE

N° 5602310009442

400g | 1 - 12

BOLO DE BAUNILHA
GÂTEAU À L'VANILLE
VANILLA CAKE

N° 5602310009527

400g | 1 - 12

BOLO DE FUBÁ
GÂTEAU AU MAÏS
CORNMEAL CAKE

N° 5602310009480

400g | 1 - 12

BOLO DE LARANJA
GÂTEAU À L'ORANGE
ORANGE CAKE

N° 5602310009466

400g | 1 - 12

Simplesmente Delicioso

Simplement délicieux

Simply delicious

Explore todos os catálogos BIAGIO em

Explorez tous les catalogues BIAGIO en

Explore all BIAGIO catalogs in

biagio-industria.com

Segue-nos • Suis-Nous • Follow Us **industriabiagio**

Biagio®