5.5.1 Bolo de Baunilha

INGREDIENTES:

- 120gr manteiga à temperatura ambiente ou "pomada"
- 120gr açúcar
- 2 ovos
- 1 colher de chá de pasta de baunilha
- 100gr farinha T55
- 1 colher de chá de fermento em pó

EQUIPAMENTO NECESSÁRIO:

- 1 tabuleiro com 39*26cm ou 33*33cm

COMO FAZER:

1. Pré-aquecer o forno a 170ºC e forrar um tabuleiro com papel vegetal.
2. Bater a manteiga com o açúcar até fofo e esbranquiçado.
3. Adicionar o ovo, juntamente com a baunilha aos poucos e bater até completamente envolvido.
4. Peneirar a farinha e fermento para o batido e com uma espátula envolver.
5. Colocar no tabuleiro previamente forrado com papel vegetal, garantindo que a massa fica nivelada e levar a cozer durante cerca de 12 minutos.
6. Deixar arrefecer completamente em cima da grade de arrefecimento.

5.5.2 Buttercream de Chocolate & Montagem Mini Bolos

Buttercream de Chocolate

INGREDIENTES:

- 90gr chocolate negro
- 110gr manteiga à temperatura ambiente ou "pomada"
- 125gr açúcar em pó
- 1 colher de sopa leite
- 1 colher de chá de pasta de baunilha

COMO FAZER:

1. Derreter o chocolate e reservar.
2. Bater a manteiga, com a raquete em velocidade média, até que fique esbranquiçada (2 ou 3 minutos)
3. Adicionar o açúcar em pó aos poucos e bater até que fique um buttercream leve e muito fofo.
4. Adicionar o leite e a baunilha e bater até envolver totalmente (mais cerca de 3 ou 4 minutos).
5. Por fim adicionar o chocolate, que não pode estar quente, e bater em velocidade baixa até que fique um batido muito leve e fofo.
6. Colocar em saco de pasteleiro com boquilha lisa #8 ou #10 e reservar.

NOTA:

Rende 6 unidades com 3 camadas de bolo.

Montagem dos Mini Bolos

VAI PRECISAR DE:

- Bases para os mini bolos
- Decoração a utilizar:
  - peónias
  - borboletas
  - 2 sacos de pasteleiro com boquilha #1
  - glacê real rosa
  - glacê real branco
- Calda de açúcar
- Cortador redondo com 6cm
- 18 círculos de bolo

COMO FAZER:

1. Colocar um pouco de buttercream na base e colocar o primeiro círculo de bolo.
2. Aplicar calda de açúcar levemente.
3. Fazer "gotas" com o buttercream de chocolate de forma a preencher todo o círculo.
4. Repetir o passo anterior nas restantes duas camadas de bolo.
5. Aplicar a decoração escolhida.

5.6 Push Cake Pops

Recheio Corneto Morango

INGREDIENTES:

- 1 pacote de gelatina de morango (57gr)
- 200gr natas
- 30gr açúcar em pó
- 40gr coulis ou compota de morango

Montagem

VAI PRECISAR DE:

- Cortador redondo com 4 a 4,5cm
- 36 Círculos de bolo
- 12 Copos para push cake pops
- 4 Palhinhas de papel coloridas (1 palhinha dá para 3 push cake pops)
- Boquilha #12 ou ligeiramente maior
- Missangas alimentares coloridas
- Bolas de açúcar de tamanho grande de cor rosa ou brancas.

NOTA:

1. Encontra a receita de coulis ou compota de morango na aula 1.2.2
2. Em aula foi feita metade da receita.

5.7 Cake Pops & Cakesicles

INGREDIENTES:

- 300gr bolos moídos preferencialmente com pouca gordura
- 50gr frutos secos triturados (facultativo – utilizei amêndoa torrada)
- 50gr chocolate
- 50gr natas
- 250gr sucedâneo de chocolate

EQUIPAMENTO NECESSÁRIO:

- paus de gelado
- forma de silicone de mini gelado
- forma de silicone para cake pops (ou similar).

VAI PRECISAR DE:

- Decorações escolhidas, prontas.
- Fita têxtil das cores escolhidas.

COMO FAZER:

1. Forrar dois tabuleiros com papel vegetal e reservar.
2. Preparar 3 ou 4 sacos de pasteleiro de papel vegetal (ou plástico) e reservar.
3. Numa taça colocar os bolos moídos e os frutos secos triturados e misturar.
4. Derreter o chocolate, amornar as natas e misturar muito bem fazendo uma ganache.
5. Adicionar a ganache aos bolos e misturar muito bem.
6. Moldar 6 mini gelados com 40gr cada, colocar o pau de gelado e levar ao congelador cerca de 15 a 20 minutos.
7. Moldar 10 bolas com cerca de 20 a 25gr cada e refrigerar durante 15 a 20 minutos.
8. Derreter o sucedâneo de chocolate e dar a cor pretendida.
9. Desmoldar os mini gelados e colocar num tabuleiro forrado com papel vegetal.
10. Selar o pau dos mini gelados, com sucedâneo de chocolate derretido e reservar.
11. Com um pau de espetada abrir um buraco nos cake pops e selar o pau de chupa com sucedâneo de chocolate e reservar também.
12. Mergulhar os mini gelados no sucedâneo de chocolate, deixar escorrer o excesso e colocar no papel vegetal para secar.
13. Mergulhar os cake pops no sucedâneo de chocolate, eliminar o excesso e colocar no tabuleiro forrado com o papel vegetal para secar.

14. Colocar o sucedâneo de chocolate no saco de pasteleiro, cortar a ponta e fazer as decorações nos cake pops e cakesicles.
15. Aplicar a decoração de imediato.

NOTAS:

- pode utilizar se leite condensado ou compota para dar ponto à massa.
- os frutos secos triturados, são facultativos e em caso de não utilizar não é necessária a substituição por outro ingrediente.
- se escolher trabalhar com chocolate, o mesmo tem de ser temperado.
- os cake pops ou cakesicles devem estar à temperatura ambiente quando chegar a hora de cobrir com sucedâneo de chocolate ou podem estalar com a dilatação que poderá ocorrer com o choque de temperatura.
- para dar cor ao sucedâneo de chocolate recomendo utilização de corantes lipossolúveis.