Bolo de Limão e Framboesa



Bolo de Amêndoa

Ingredientes:
3 ovos (M)
150g de farinha (T55 com fermento)
150g farinha de amêndoa
270g de açúcar amarelo
100g óleo vegetal
100g leite de amêndoa
1 colher sopa aroma baunilha
1 colher de chá de fermento em pó

Preparação:
Preparar três formas redondas de 16 cm (untar com gordura, cobrir o fundo com papel vegetal).
Pré aquecer o forno a 180ºC (ou 160ºC com ventilação)
Misturar os ovos com o açúcar e mexer bem. Depois a baunilha, o óleo, o leite de amêndoa e mexer novamente. Adicionar as farinhas com o fermento e adicionar à massa, envolvendo com uma vara de arames. Dividir a massa igualmente pelas três formas e levar ao forno cerca de 30 minutos ou até o palito sair seco no meio. Retirar do forno, deixar arrefecer sobre uma superfície fria e desenformar ainda ligeiramente morno. Arrefecer completamente sobre uma grelha, antes de decorar.
Validade – Ambiente 4/5 dias

Mousse de Limão

Ingredientes:
200g leite condensado
200ml natas (35% MG)
Sumo e raspa de 2 limões
7g gelatina neutra + 42g água gelada

Preparação:
Preparar a gelatina: juntar o pó na água, mexer bem e reservar 10 minutos no frio.
Para a mousse: bata as natas frescas até aumentarem de volume, adicione o leite condensado, o sumo e raspa de limão e por fim a gelatina líquida.

Mousse de Framboesa

Ingredientes:
200g leite condensado
200ml natas (35% MG)
100g framboesas
7g gelatina neutra + 42g água gelada

Preparação:
Preparar a gelatina: juntar o pó na água, mexer bem e reservar 10 minutos no frio.
Para a mousse: bata as natas frescas até aumentarem de volume, adicione o leite condensado, as framboesas e por fim a gelatina líquida.

Bolo Tropical



Bolo de Laranja e Abacaxi

Ingredientes:
3 ovos (M)
290g de farinha (T55 com fermento)
250g de açúcar
100g manteiga (sem sal)
Raspa e sumo de 1 laranja
Essência de abacaxi (q.b)
1 iogurte natural
1 colher de chá de fermento em pó

Preparação:
Preparar três formas redondas de 16 cm (untar com gordura, cobrir o fundo com papel vegetal).
Pré aquecer o forno a 180ºC (ou 160ºC com ventilação)
Misturar os ovos com o açúcar e mexer bem. Depois a manteiga, a essência de abacaxi, o sumo e raspa de laranja, o iogurte e mexer novamente. Adicionar a farinha com o fermento e adicionar à massa, envolvendo com uma vara de arames. Dividir a massa igualmente pelas três formas e levar ao forno cerca de 30 minutos ou até o palito sair seco no meio. Retirar do forno, deixar arrefecer sobre uma superfície fria e desenformar ainda ligeiramente morno. Arrefecer completamente sobre uma grelha, antes de decorar.
Validade – Ambiente 3/4 dias

Mousse de Côco

Ingredientes:
395g leite condensado
300ml natas (35% MG)
100g côco seco ralado
8g gelatina neutra + 48g água gelada

Preparação:
Preparar a gelatina: juntar o pó na água, mexer bem e reservar 10 minutos no frio.
Para a mousse: bata as natas frescas até aumentarem de volume, adicione o leite condensado, o côco e por fim a gelatina líquida.

Abacaxi Confitado

Ingredientes:
200g abacaxi (fresco ou de lata) em pedaços pequeninos
2 clh sopa açúcar
1 clh sopa aroma de baunilha

Preparação:
Juntar tudo, levar ao lume médio até derreter o açúcar e reduzir o suco. Reservar até arrefecer.

Bolo de Pêra e Mirtilos



Bolo de Cardamomo

Ingredientes:
3 ovos (M)
280g de farinha (T55 com fermento)
280g de açúcar
80g manteiga (sem sal)
80g óleo vegetal
110g leite meio gordo
1 clh sobremesa cardamomo
1 colher de chá de fermento em pó

Preparação:
Preparar três formas redondas de 16 cm (untar com gordura, cobrir o fundo com papel vegetal).
Pré aquecer o forno a 180ºC (ou 160ºC com ventilação)
Misturar os ovos com o açúcar e mexer bem. Depois o óleo, a manteiga, o leite e mexer novamente. Adicionar a farinha com o fermento e o cardamomo e adicionar à massa, envolvendo com uma vara de arames. Dividir a massa igualmente pelas três formas e levar ao forno cerca de 30 minutos ou até o palito sair seco no meio. Retirar do forno, deixar arrefecer sobre uma superfície fria e desenformar ainda ligeiramente morno. Arrefecer completamente sobre uma grelha, antes de decorar.
Validade – Ambiente 3/4 dias

Mousse de Mirtilo

Ingredientes:
395g leite condensado
200ml natas (35% MG)
100g mirtilos
1 clh açúcar
7g gelatina neutra + 42g água gelada

Preparação:
Preparar a gelatina: juntar o pó na água, mexer bem e reservar 10 minutos no frio.
Preparar os mirtilos: junte os mirtilos com o açúcar e leve ao tacho até rebentarem todos os mirtilos e desfazer o açúcar. Passe pelo coador e pese o liquido resultante.
Para a mousse: bata as natas frescas até aumentarem de volume, adicione o leite condensado, o côco e por fim a gelatina líquida.

Pêra Confitada

Ingredientes:
300g pêra em cubinhos pequenos
100g de açúcar
Estrela de aniz (3 unidades)

Preparação:
Juntar tudo, levar ao lume médio até derreter o açúcar e reduzir o suco. Reservar até arrefecer.

Buttercream Suíço



Ingredientes:

210g claras
375g açúcar
500g manteiga (sem sal)
Aromatizante e corante (desejado)

Preparação:
Junte as claras e o açúcar numa taça e leve ao lume em banho maria, mexendo sempre, até dissolver todo o açúcar por completo.
Transfira o preparado para a taça da batedeira e bata a baixa velocidade até obter um merengue firme, brilhante e à temperatura ambiente.
Entretanto amoleça a manteiga em ponto de pomada. Com a batedeira no mínimo, adicione uma colher de manteiga de cada vez até juntar tudo e bata mais um pouco até homogeneizar.
Adicione o corante e o aromatizante a gosto.

Validade – 3 dias ambiente / 10 dias frigorífico / 2 meses congelador

Boquilhas – 1M / 4B (Wilton)