Ball Cake



Bolo de Maçã e Amêndoas

Ingredientes:
6 ovos (M)
125g manteiga sem sal
150g óleo vegetal
415g açúcar
300g farinha sem fermento (T55)
100g farinha de amêndoa
200g puré de maçã cozida
1 clh chá fermento em pó

Cozer 3 ou 4 maçãs médias em água abundante com sal e pau de canela. Escorrer a água, triturar e pesar 200g.
Preparar três formas redondas de 14 cm (untar com gordura, cobrir o fundo com papel vegetal, untar novamente com gordura e polvilhar com farinha).
Pré aqueça o forno a 180ºC (sem ventilação) ou 160ºC (com ventilação).
Bata os ovos com o açúcar, adicione o óleo, a manteiga, o puré de maçã e mexa bem. Junte as farinhas, a canela e o fermento ao preparado anterior e envolva com uma vara de arames.
Dividir a massa igualmente pelas duas formas e levar ao forno cerca de 50 min ou até o palito sair seco no meio.

Recheio:
3 maçãs médias cortadas em cubos
2 clh sopa de açúcar
2 clh sopa de leite condensado cozido

Coloque a maçã e o açúcar num tacho e mexa até caramelizar. Reserve para arrefecer por completo.

Buttercream suíço de baunilha (cobertura):
6 claras de ovo (tam M)
375g de açúcar branco
500g de manteiga sem sal em ponto de pomada
Aroma de baunilha
Corante alimentar azul

Coloque numa taça as claras e o açúcar e leve ao lume em banho maria. Deve mexer sempre com vara de arames (gentilmente) até deixar de sentir grãos de açúcar. De seguida retire do lume e bata com a batedeira à velocidade máxima até obter um merengue bem firme e brilhante e voltar à temperatura ambiente (aprox. 30 ºC). Depois do merengue frio junte a manteiga aos poucos batendo a baixa velocidade até obter um creme macio. Adicione o aroma e bata mais um pouco até misturar bem. Por fim colore com o corante azul até obter a cor desejada.

Decoração:
Várias esferas de esferovite de diferentes tamanhos
500g chocolate fracionado + corante em pó azul e dourado

Todos os direitos reservados de acordo com a legislação em vigor.
É expressamente proibida a cópia, reprodução, publicação ou venda de parte ou da totalidade desta publicação, sem autorização prévia dos autores.