Bolo de Ameixa e Avelãs



Bolo de Avelã

Ingredientes:
4 ovos (M)
265g de farinha (T55 com fermento)
350g de açúcar
100g manteiga sem sal
190g avelã tostada com pele em farinha
60g de óleo
1 colher de chá de fermento em pó

Preparação:
Preparar duas formas redondas de 22 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 bater. Juntar a manteiga derretida, o óleo e bater novamente.
Adicionar a farinha com o fermento e a avelã e adicionar à massa, envolvendo com uma vara de arames.
Dividir a massa igualmente pelas duas formas e levar ao forno cerca de 35 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.

Conservação – Ambiente 2/3 dias

Recheio de Ameixa

Ingredientes:
400g ameixas em cubos
100g açúcar amarelo
1 clh sopa aroma baunilha
1 pitada de sal

Preparação:
Juntar tudo num tacho e levar ao lume médio até reduzir o molho.
Reservar num recipiente seco, coberto com película até arrefecer completamente.

Conservação – Frigorífico 6/7 dias

Buttercream de Avelã

Ingredientes:
210g claras de ovo
375g açúcar
500g manteiga sem sal
100g avelãs tostadas com pele

Preparação:
Processe as avelãs até obter uma pasta. Reserve duas colheres de sopa de pasta para o creme e guarde a restante num frasco esterilizado para outras confeções.
Junte as claras e o açúcar numa taça (não plástica) e leve ao lume em banho maria, mexendo sempre, até derreter o açúcar por completo. Transfira para uma taça fria e bata a velocidade média até arrefecer por completo e formar um merengue bem firme, com bicos. Amoleça a manteiga em "ponto de pomada" e adicione ao merengue, batendo simultaneamente, uma colher de cada vez, até obter um creme macio e homogéneo. Por fim junte as duas colheres de sopa de pasta de avelã e bata novamente para misturar bem.

Conservação:
Ambiente 2/3 dias
Frigorifico 5/6 dias
Congelador 2 meses

Drip

Ingredientes:
100g chocolate de leite (ou sucedâneo)
100g natas

Preparação:
Pique o chocolate e verta sobre este as natas bem quentes. Mexa bem e reserve à temperatura ambiente.

Material Decoração:

Boquilha frisada – 4B (Wilton)

Bolo de Pêra e Nozes



Bolo de Pêra Spicy

Ingredientes:
4 ovos (M)
300g de farinha (T55 com fermento)
200g de açúcar branco
110g açúcar amarelo
100g óleo vegetal
200g puré de pêra
100g nozes picadas
1 clh chá canela em pó
1 clh chá erva doce em pó
60g de óleo vegetal
1 colher de chá de fermento em pó
1 pitada de sal fino

Preparação:
Preparar duas formas redondas de 22 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 bater. Juntar o óleo, o puré de pêra e bater novamente.
Adicionar a farinha com o fermento, as especiarias, o sal e as nozes e adicionar à massa, envolvendo com uma vara de arames.
Dividir a massa igualmente pelas duas formas e levar ao forno cerca de 30/35 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.

Conservação – Ambiente 2/3 dias

Recheio de Pêra

Ingredientes:
400g pêras descascadas em cubos
150g açúcar
1 pau de canela
1 clh chá canela em pó
1 ou 2 casquinhas de limão

Preparação:
Juntar tudo num tacho e levar ao lume médio até reduzir o molho.
Reservar num recipiente seco, coberto com película até arrefecer completamente.

Conservação – Frigorífico 6/7 dias

Crumble

Ingredientes:
80g manteiga sem sal
80g açúcar amarelo
80g farinha
100g nozes picadas grosseiramente

Preparação:
Juntar os ingredientes todos e formar uma "areia grossa" com a ponta dos dedos.
Espalhar num tabuleiro de forno forrado com papel vegetal e levar ao forno a 180ºC cerca 20 minutos ou até dourar. A meio do tempo mexer com um garfo.

Conservação:
Ambiente 6/7 dias

Ganache Batida de Café

Ingredientes:
400g chocolate de leite
400g natas
2 clh sopa café em pó instantâneo

Preparação:
Pique o chocolate e verta sobre este as natas bem quentes já misturadas com o café.
Mexa bem e reserve à temperatura ambiente.
Depois de completamente frio bata com a batedeira para formar uma mousse.