Bolos 3D



Bolo de Massa Branca (receita base)
6 ovos (M)
340g de farinha (T55 com fermento)
450g de açúcar
300g de óleo
300g de leite
1 colher de chá de fermento em pó

Misturar todos os ingredientes exceto a farinha e o fermento, bater durante 2 minutos.
Preparar duas formas redondas de 14 cm (untar com gordura, cobrir o fundo com papel vegetal, untar novamente com gordura e polvilhar com farinha).
Dividir a massa igualmente pelas duas formas e levar ao forno a 180ºC (ou 160ºC com ventilação) até o palito sair seco no meio.

Variações:
Bolo de chocolate – adicionar à receita base 250g de chocolate em pó
Bolo de café – adicionar à receita base duas colheres de sopa de café em pó (fica delicioso se também juntarmos duas colheres de sobremesa de canela)
Bolo de amêndoa – adicionar à receita base 250gr de amêndoas picadas (podemos juntar aqui 2 colheres de sobremesa de canela ou uma colher de sopa de aroma de baunilha)
Bolo de laranja - Tirar o leite e juntar uma laranja inteira, com casca e tudo (triturar juntamente com o óleo na varinha mágica, até obtermos uma pasta)
Bolo de côco - substituir o leite por leite de côco e adicionar 100g de côco ralado
Bolo de azeite – substituir o óleo por azeite e adicionar 2 colheres de sopa de canela e 2 colheres sobremesa de erva doce
Bolo de iogurte – substituir o leite por 2 iogurtes naturais (ou de aroma)

Buttercream italiano de baunilha (recheio e cobertura):
6 claras de ovo (tam M)
375g de açúcar branco
150g de água
500g de manteiga sem sal em ponto de pomada
1 clh sopa de aroma de baunilha
Corante alimentar em pasta

Comece por fazer uma calda com a água e o açúcar, fervendo até aos 118ºC
Bata as claras e quando começarem a levantar espuma verta a calda ainda quente, a fio, batendo sempre. De seguida 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. Core a gosto.

BOLO CANECA
Boquilhas Wilton
Bolo – 1 receita em forma 14
Buttercream – 1 receita (2/3 amarelo e 1/3 branco)
Pasta açúcar branca – 150g
Lata cerveja vazia e limpa
Arame florista – tamanho 18
CMC (espessante alimentar)

BOLO CAMISA

Bolo – 1 receita em forma 16
Buttercream – 1 receita
Pasta açúcar azul – 1Kg
Pasta açúcar branca – 50g
Corante alimentar azul escuro e silver
CMC (espessante alimentar)