Bolo de Limão e Mirtilos

Ingredientes para o coulis:
4 ovos (M)
250g açúcar
600g mirtilos
60g manteiga

Misture todos os mirtilos com o açúcar num tacho e levar ao lume em banho maria. Depois do açúcar derreter junte os ovos previamente batidos, a manteiga e mexa sempre até engrossar.
Retire do calor e reserve em frascos esterilizados.
Validade – ¾ semanas no frigorifico

Ingredientes para o bolo:
4 ovos (M)
275g açúcar
160g farinha (T55)
1 clh chá fermento em pó
100g manteiga sem sal
125g iogurte natural
50g óleo vegetal
200g mirtilos frescos
1 clh sopa aroma baunilha

Pré-aqueça o forno a 180ºC e prepare duas formas redondas de 18cm.
Junte os ovos com o açúcar e beta um pouco. Misture a manteiga, o óleo, a baunilha o iogurte e bata novamente. Por fim envolva a farinha e o fermento. Divida pelas duas formas e distribua os mirtilos na massa. Leve de imediato ao forno cerca de 45 minutos ou até o palito sair seco no meio.
Deixe arrefecer ligeiramente e desenforme sobre uma grelha. Depois de frio decore com o creme e o curd.
Validade – 4 dias ambiente

Ingredientes para o cream cheese de limão:
340g queijo creme tipo Philadélphia
400g natas vegetais para pastelaria
100g açúcar em pó
1 ou 2 clh sopa de sumo de limão

Junte o queijo com o limão e o açúcar e bata um pouco. Verta as natas frescas a fio batendo sempre até obter a consistência desejada. Reserve sempre no frio.
Validade – 3 dias frigorifico

Decoração:
Boquilha – 1M (Wilton)
Raspa de 1 limão
125g mirtilos frescos

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.

Pink Lemonade Cake

Ingredientes para o bolo:
5 ovos (Tam M)
350g açúcar
370 farinha (T55) com fermento
200g manteiga sem sal
180g sumo de limão
1 clh sopa aroma de morango
1 clh chá fermento em pó

Pré-aquecer o forno a 180ºC (ou 160ºC com ventilação).
Numa taça juntar os ovos e o açúcar e bater até obter um creme. Adicionar o sumo, as raspas, o aroma e bater novamente. Juntar a manteiga em ponto de pomada e mexer. Envolver a farinha e o fermento.
Preparar duas formas iguais (untar com gordura, cobrir o fundo com papel vegetal, untar novamente com gordura e polvilhar com farinha), redondas, de 16 ou 18 cm de diâmetro.
Dividir a massa igualmente pelas duas formas e levar ao forno cerca de 45 minutos ou até o palito sair seco no meio.
Retirar do forno, aguardar cerca de 10 min, desenformar e deixar arrefecer por completo sobre uma grelha.
Cortar cada bolo em duas partes iguais.

Ingredientes para buttercream suíço de limão (recheio e cobertura):
6 claras de ovo (tam M) – 210g
375g de açúcar branco
500g de manteiga sem sal em ponto de pomada
1 clh sopa de aroma de limão
Corante alimentar amarelo e rosa q.b

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 média/baixa 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 divida em duas partes iguais e core a gosto.

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.

Bolo de Matcha e Morango

Ingredientes para a massa:
3 ovos (tam M)
250g açúcar
200g leite
125g manteiga
240g farinha (T55 com fermento)
1 clh sopa aroma baunilha
1 clh sopa matcha
1 clh chá fermento

Prepare duas formas de 18/20 cm e aqueça o forno a 180ºC.
Faça a massa: Junte os ovos, o açúcar, o leite, a manteiga e bata. Adicione a farinha, o matcha e o fermento e envolva bem. Verta nas formas.
Leve ao forno previamente aquecido a 180ºC (ou 160ºC com ventilação) durante 45 minutos.
Retire do forno, aguarde 10 minutos e desenforme.

Validade – 4 dias ambiente

Ingredientes para o buttercream de morango
375g açúar
210g claras
500g manteiga
250g morangos
1 clh sopa aroma de baunilha

Leve as claras e o açúcar ao lume em banho maria até derreter completamente todo o açúcar.
Transfira para uma taça fria e bata a velocidade média até formar um merengue bem firme e frio. Adicione a manteiga amolecida e bata novamente até obter um creme macio. Reserve.
Corte os morangos em pedaços e leve ao lume médio, mexendo sempre até reduzir bastante. Deixe arrefecer e junte a metade do buttercream anterior. Na outra metade adicione o aroma de baunilha.

Validade:
2 dias ambiente
15 dias frigorifico
2 meses congelador

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.

Strawberry Cake

Ingredientes para a massa do bolo:
6 ovos (tam M)
490g açúcar branco
500g farinha trigo (T55 com fermento)
200g óleo vegetal
200g leite meio gordo
1 clh sobremesa aroma baunilha
1 clh chá fermento em pó

Prepare duas formas redondas de 22 cm diâmetro
Pré aqueça o forno a 180ºC (ou 160ºC com ventilação)
Junte os ovos, o açúcar e os ingredientes líquidos e mexa muito bem.
Adicione os sólidos e mexa até homogeneizar. Coloque a massa na forma e leve ao forno cerca de 50 min ou até o palito sair seco no meio.
Retire e deixe arrefecer por completo antes de decorar. Depois de frio corte cada bolo ao meio.

Ingredientes para o creme:
500g natas vegetais para pastelaria
200g leite condensado

Junte os dois ingredientes e bata bem até à consistência desejada.

Outros ingredientes:
Corante rosa forte em gel
Morangos para decorar

Validade – 3/4 dias frigorífico

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.

Bolo de Mel

Ingredientes para a massa:
3 ovos (tam M)
210g açúcar
270g farinha (T55 com ferm)
90g óleo vegetal
4 clh sopa de mel
90g leite
1 clh chá fermento

Pré-aqueça o forno a 180ºC, e prepare duas formas de 16 cm diâmetro.
Numa taça junte os ovos, o açúcar e bata. Adicione o óleo, o leite, o mel e por fim envolva os secos.
Coloque metade da massa na forma e leve a assar cerca de 35/40 minutos ou até o palito sair seco no meio.
Retire, deixe amornecer, desenforme e deixe arrefecer por completo.

Ingredientes para o recheio:
2 maçãs
2 pêras
1 clh licor
100g açúcar

Corte as maçãs e pêras em cubinhos, junte os restantes ingredientes e leve ao lume até reduzir bastante.
Reserve até arrefecer.

Ingredientes para a cobertura:
500g natas vegetais para pastelaria
200g chocolate de leite

Derreta o chocolate e junte as natas a fio, batendo sempre até atingir a consistência pretendida.

Deco:
Boquilhas 1M e confetis de açúcar

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.