Bolo de Cenoura e Laranja

Bolo de Cenoura Americano



Ingredientes:
4 ovos (M)
210g de farinha (T55 com fermento)
320g de açúcar amarelo
145g óleo vegetal
300g cenoura ralada grosseiramente
130g puré de maçã cozida
1 colher de chá de fermento em pó
1 colher de chá de bicarbonato de sódio
1 colher de café de gengibre em pó
1/2 colher de café de noz moscada
1 clh sopa aroma baunilha
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 mexer bem. Depois juntar a maçã, o óleo, a baunilha e a cenoura.
Adicionar a farinha com o fermento, o bicarbonato, o sal, as especiarias 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.

Validade – Ambiente 4/5 dias

Creme de Laranja

Ingredientes:
340g queijo tipo Philadélphia
180g manteiga sem sal
250g açúcar em pó
Raspa de 2 laranjas

Preparação:
Colocar o queijo numa taça e bater. Adicionar o açúcar em pó e a manteiga amolecida, aos poucos, batendo sempre até obter um creme macio. Por fim adicionar a raspa fresca de laranja.

Validade– Frigorífico 4/5 dias

Toffee

Ingredientes:
200g açúcar
200g natas (35% MG)
50g manteiga sem sal

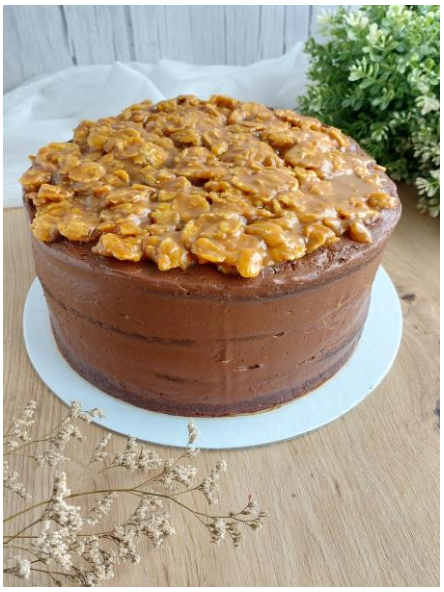
Preparação:
Cubra o fundo de um tacho com açúcar e leve ao lume até dourar. Adicione mais açúcar e repita o processo até ter todo o açúcar caramelizado. Retire do lume, adicione as natas previamente aquecidas e depois a manteiga, mexendo o mínimo possível. Passe por um passador e reserve até arrefecer por completo.

Validade:
Ambiente 2/3 dias
Frigorifico 15 dias
Congelador 2 meses

Material Decoração:

Boquilha frisada – 1M (Wilton)
1 laranja

Bolo de Caramel Cornflakes



Bolo de Café e Chocolate

Ingredientes:
3 ovos (M)
325g de farinha (T55 com fermento)
345g açúcar
200g óleo vegetal
225 água morna
60g cacau em pó
2 clh café instantâneo
200g natas (35% MG)
1 clh chá fermento em pó
1 pitada 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 a água com o café e o cacau e adicionar na massa. Adicionar o óleo e as natas e mexer novamente.
Adicionar a farinha com o fermento e o sal e adicionar à massa, envolvendo com uma vara de arames.
Separar cerca de 1/3 e misturar o chocolate em pó.
Dividir as massas igualmente pelas duas formas e levar ao forno cerca de 25 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 4/5 dias

Caramel Cornflakes

Ingredientes:
450g açúcar
300g natas
150g manteiga (sem sal)
280g Corn Flakes

Preparação:
Cubra o fundo de um tacho com açúcar e leve ao lume até dourar. Adicione mais açúcar e repita o processo até ter todo o açúcar caramelizado. Retire do lume, adicione as natas previamente aquecidas e depois a manteiga, mexendo o mínimo possível. Passe por um passador, adicione os corn flakes e reserve até arrefecer por completo.

Validade:
Ambiente 2/3 dias
Frigorifico 15 dias
Congelador 2 meses

Ganache Montée de Leite

Ingredientes:
400g chocolate de leite
200g manteiga (sem sal)
200g natas (35% MG)

Preparação:
Pique o chocolate em pedaços pequenos, adicione as natas e a manteiga aos cubinhos. Aqueça no microondas , mexendo de 20 em 20 segundos, até ter um creme macio. Reserve até arrefecer por completo.
Coloque no frigorifico 30 minutos antes de usar e bata a velocidade média para obter uma mousse.

Conservação:

Ambiente – 3 dias
Frigorífico - 15 dias
Congelador – 2 meses