Mirror Cakes

Genoise
Ingredientes:
3 ovos
70 g farinha
70 g açúcar

Bata os ovos com o açúcar até obter um creme fofo. Adicione a farinha e envolva. Leve ao forno a 180ºC (sem ventilação) ou 160ºC (com ventilação) durante 15 min (fazer em 2 formas de 20cm).

Recheio
Ingredientes:
150ml natas vegetais para pastelaria
50g puré de fruta (morango, frutos vermelhos, manga, maracujá)

Junte ambos os ingredientes e bata a velocidade média até obter a consistência desejada.

Mousse de Fruta
Ingredientes:
300 ml natas (35% gordura)
300 g leite condensado
100g de puré de fruta (morango, frutos vermelhos, manga, maracujá) ou de chocolate em pó
15g gelatina em pó (hidratar em 90g de água fria)

Bata as natas em chantilly. Adicione o leite condensado, o puré de fruta e bata.
Por fim adicione a gelatina hidratada e líquida.

Glaçagem Branca (para 1 bolo)
Ingredientes:
140g massa gelatina (120g água fria + 20g gelatina em pó)
300g glucose
300 açúcar
150 água
200 leite condensado
300 chocolate branco

Leve ao lume a água, o açúcar, a glucose e deixe ferver até aos 103ºC. Verta sobre o leite condensado e a massa de gelatina e depois sobre o chocolate. Processe com varinha mágica, coe e deixe arrefecer. Use entre 32 e 35ºC

Web Spider (craquelado)
Ingredientes:
100g gel de brilho + 15g água
Corante alimentar em gel ou pó q.b

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.