Drip Cake S. Valentim



Bolo de Batido de Chocolate e Morango

Ingredientes:
6 ovos (M)
340g de farinha (T55 com fermento)
440g de açúcar
250g de óleo
200g leite
125g iogurte natural + 4 morangos bem maduros
(ou iogurte de aroma morango + 1 clh sobremesa aroma morango)
2 clh sopa de chocolate em pó
1 colher de chá de fermento em pó

Em primeiro lugar faça o batido: coloque o leite, o iogurte, os morangos e o chocolate num liquidificador e triture bem. Adicione os ovos, o óleo, o açúcar e triture bem de novo. Retire para uma taça, adicione a farinha por 3 vezes, envolvendo delicadamente e por fim o fermento.
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.

Ganache Montée (recheio e cobertura)
400g de chocolate de culinária (leite)
400g natas (35% gordura)

Pique o chocolate em pedaços pequenos enquanto aquece bem as natas. Verta as natas sobre o chocolate e após um minuto bata bem até fundir todo o chocolate. Depois de frio bata novamente à velocidade máxima até fazer uma mousse. Utilize de imediato.

Buttercream suíço de baunilha (cobertura):
6 claras de ovo (tam M)
375g de açúcar branco
500g de manteiga sem sal em ponto de pomada
1 clh sopa de aroma de baunilha
Corante alimentar vermelho

Coloque numa taça as claras e o açúcar e leve ao lume em banho maria. Deve mexer sempre com vara de arames (gentilmente) até atingir a temperatura de 50/60ºC. De seguida retire do lume e 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 a essência e bata mais um pouco até misturar bem. Por fim separe 100g de creme e core de vermelho claro e mais 100g para corar de vermelho forte.

Boquilhas – 1M / 4B / 21

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.