Bolo Tiramisu de Frutos do Bosque



Ingredientes para o bolo:

3 ovos (tamanho M)
140g farinha (T55 com fermento)
140g açúcar granulado

Preparação:
Pré-aqueça o forno a 180ºC (ou 160ºC com ventilação) e prepare uma forma de fundo amovível, redonda, de 22 ou 24 cm diâmetro.
Bata bem os ovos com o açúcar até obter uma mistura bem cremosa e arejada. Adicione a farinha aos poucos, envolvendo com uma vara de arames.
Verta a massa na forma e leve a assar cerca de 25 minutos (sem abrir a porta do forno, até o palito sair seco no meio).

Ingredientes para o coulis de frutos:

300g de mix de frutos vermelhos
50g açúcar branco
50g licor de frutos vermelhos (ou semelhante)

Preparação:
Leve os ingredientes ao lume médio, até derreter o açúcar por completo. Retire do lume, transfira para um passador e reserve até arrefecer (os frutos e o suco).

Ingredientes para o creme:

250g mascarpone
3 ovos (tamanho M)
100g açúcar branco granulado
10g gelatina neutra em pó + 60g água gelada

Preparação:
Comece por hidratar a gelatina: Misture o pó de gelatina na água gelada, mexendo com um garfo. Reserve no mínimo por 10 minutos no frigorifico antes de usar.
Numa taça bata as claras em castelo juntando o açúcar aos poucos. Bata bem até aumentar de volume.
Á parte bata as gemas com o queijo mascarpone. Derreta a gelatina e junte, mexendo bem. De seguida envolva delicadamente as claras com uma vara de arames.

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.

Ingredientes para a calda:

100g suco de coulis
250g leite meio gordo
1 clh sopa leite condensado
30g licor de frutos vermelhos (ou semelhante)

Preparação:
Junte os ingredientes todos e reserve

Ingredientes para a cobertura:

250g natas vegetais para pastelaria (bem geladas)
80g leite em pó
25g pó de glacê real
30g leite condensado (bem gelado)

Preparação:
Junte as natas bem geladas, o leite em pó e o pó de glacê real e mexa com uma vara de arames. De seguida bata a velocidade média até montar numa consistência bem firme. Junte o leite condensado. Reserve para a cobertura.

Montagem:

15 unidades de Palitos La Reine
Frutos vermelhos frescos

Preparação:
Prepare a forma conforme indicado no vídeo.
Corte o bolo em duas camadas. Coloque uma camada no fundo e regue com calda. Verta metade do creme mascarpone. Coloque por cima os frutos bem escorridos. Disponha os palitos la Reine humedecidos na calda e cubra tudo com o restante creme mascarpone. Por fim coloque a outra metade de bolo e regue também com um pouco de calda. Reserve no frigorifico entre 8/12h antes de desenformar.
Depois de desenformar cubra com o creme de cobertura, alise e decore a gosto com mais creme e frutos do bosque.

Validade – 3 dias no 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 Tiramisu de Lotus Biscoff



Ingredientes para o bolo:

3 ovos (tamanho M)
140g farinha (T55 com fermento)
140g açúcar granulado
1 clh sopa cacau em pó

Preparação:
Pré-aqueça o forno a 180ºC (ou 160ºC com ventilação) e prepare uma forma de fundo amovível, redonda, de 22 ou 24 cm diâmetro.
Bata bem os ovos com o açúcar até obter uma mistura bem cremosa e arejada. Adicione a farinha aos poucos, o cacau, envolvendo com uma vara de arames.
Verta a massa na forma e leve a assar cerca de 25 minutos (sem abrir a porta do forno, até o palito sair seco no meio).

Ingredientes para o creme de queijo:

250g mascarpone
3 ovos (tamanho M)
100g açúcar branco granulado
2 clh sopa de creme Lotus
10g gelatina neutra em pó + 60g água gelada

Preparação:
Comece por hidratar a gelatina: Misture o pó de gelatina na água gelada, mexendo com um garfo. Reserve no mínimo por 10 minutos no frigorifico antes de usar.
Numa taça bata as claras em castelo juntando o açúcar aos poucos. Bata bem até aumentar de volume.
Á parte bata as gemas com o queijo mascarpone e o creme Lotus. Derreta a gelatina e junte, mexendo bem. De seguida envolva delicadamente as claras com uma vara de arames.

Ingredientes para o creme Lotus:

100g natas para bater
2 ou 3 colh sopa de creme Lotus

Preparação:
Junte os dois ingredientes e bata até homogeneizar. Reserve.

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.

Ingredientes para a calda:

250g leite meio gordo
1 clh sopa leite condensado
30g vinho doce (Porto ou outro)

Preparação:
Junte os ingredientes todos e reserve

Ingredientes para a cobertura:

250g natas vegetais para pastelaria (bem geladas)
80g leite em pó
25g pó de glacê real
30g leite condensado (bem gelado)
1 clh sopa de cacau

Preparação:
Junte as natas bem geladas, o leite em pó e o pó de glacê real e mexa com uma vara de arames. De seguida bata a velocidade média até montar numa consistência bem firme. Junte o leite condensado, o cacau e bata novamente. Reserve para a cobertura.

Montagem:

25 unidades de bolachas Lotus

Preparação:
Prepare a forma conforme indicado no vídeo.
Corte o bolo em duas camadas. Coloque uma camada no fundo e regue com calda. Verta metade do creme mascarpone. Coloque por cima bolachas Lotus embebidas na calda e algumas outras moídas. Cubra tudo com o restante creme mascarpone. Por fim coloque a outra metade de bolo e regue também com um pouco de calda e verta o creme de Lotus. Reserve no frigorifico entre 8/12h antes de desenformar.
Depois de desenformar cubra com o creme de cobertura, alise e decore a gosto com mais creme e bolachas Lotus.

Validade – 3 dias no 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 Tiramisu de Limoncello



Ingredientes para o bolo:

3 ovos (tamanho M)
140g farinha (T55 com fermento)
140g açúcar granulado

Preparação:
Pré-aqueça o forno a 180ºC (ou 160ºC com ventilação) e prepare uma forma de fundo amovível, redonda, de 22 ou 24 cm diâmetro.
Bata bem os ovos com o açúcar até obter uma mistura bem cremosa e arejada. Adicione a farinha aos poucos, envolvendo com uma vara de arames.
Verta a massa na forma e leve a assar cerca de 25 minutos (sem abrir a porta do forno, até o palito sair seco no meio).

Ingredientes para o curd de limão:

4 ovos (tam M)
400g açúcar
80g manteiga
4 limões (sumo e raspa)

Preparação:
Junte o açúcar, o sumo e raspa de limão e a manteiga e leve ao lume até ferver. Verta a fio nos ovos previamente mexidos com um garfo. Volte com tudo ao lume médio, mexendo sempre até engrossar. Reserve coberto com película à face.

Ingredientes para o creme de queijo:

250g mascarpone
3 ovos (tamanho M)
100g açúcar branco granulado
2 clh sopa de curd de limão
10g gelatina neutra em pó + 60g água gelada

Preparação:
Comece por hidratar a gelatina: Misture o pó de gelatina na água gelada, mexendo com um garfo. Reserve no mínimo por 10 minutos no frigorifico antes de usar.
Numa taça bata as claras em castelo juntando o açúcar aos poucos. Bata bem até aumentar de volume.
Á parte bata as gemas com o queijo mascarpone e o curd. Derreta a gelatina e junte, mexendo bem. De seguida envolva delicadamente as claras com uma vara de arames.

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.

Ingredientes para a calda:

250g leite meio gordo
1 clh sopa leite condensado
30g Limoncello

Preparação:
Junte os ingredientes todos e reserve.

Ingredientes para a cobertura:

250g natas vegetais para pastelaria (bem geladas)
80g leite em pó
25g pó de glacê real
30g leite condensado (bem gelado)
Corante alimentar amarelo e aroma de limão

Preparação:
Junte as natas bem geladas, o leite em pó e o pó de glacê real e mexa com uma vara de arames. De seguida bata a velocidade média até montar numa consistência bem firme. Junte o leite condensado, o aroma e o corante a gosto e bata novamente. Reserve para a cobertura.

Montagem:

15 unidades de palitos La Reine
Suspirinhos brancos

Preparação:
Prepare a forma conforme indicado no vídeo.
Corte o bolo em duas camadas. Coloque uma camada no fundo e regue com calda. Verta metade do creme mascarpone. Coloque por cima palitos la reine embebidos na calda, lemon curd e suspirinhos partidos em pedaços grandes. Cubra tudo com o restante creme mascarpone. Por fim coloque a outra metade de bolo e regue também com um pouco de calda. Reserve no frigorifico entre 8/12h antes de desenformar.
Depois de desenformar cubra com o creme de cobertura, alise e decore a gosto com mais creme e suspirinhos brancos.

Validade – 3 dias no 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.