Bolo de Frutos vermelhos e Brulée



Bolo de Baunilha

Ingredientes:
3 ovos (M)
180g de farinha (T55 com fermento)
180g de açúcar
80g óleo vegetal
1 colher sopa aroma baunilha
1 colher de chá de fermento em pó

Preparação:
Preparar duas formas redondas de 16 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 a baunilha, o óleo e mexer novamente.
Adicionar a farinha com o fermento e adicionar à massa, envolvendo com uma vara de arames.
Dividir a massa igualmente pelas duas formas e levar ao forno cerca de 30 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

Massa Folhada

Preparação:
Cortar 3 rodelas de diâmetro 16, picar com um garfo e levar ao forno previamente aquecido a 200ºC cerca de 20 minutos. Deixar arrefecer por completo.

Creme de Frutos Vermelhos

Ingredientes:
250g de açúcar
600g de frutos vermelhos congelados
60g de manteiga sem sal
4 ovos

Preparação:
Leve todos os ingredientes ao lume em banho maria e mexa até engrossar. Retire e deixe arrefecer por completo

Validade – Ambiente 3 semanas frigorifico

Creme de Brulée

Ingredientes:
2 latas leite condensado
400ml natas (35% MG)
200g chocolate branco
4 gemas
2 clh sopa aroma de baunilha

Preparação:
Junte os ingredientes todos (exceto as gemas) e leve num tacho ao lume até engrossar em ponto de estrada forte. Retire do calor, adicione as gemas batidas e mexa muito bem. Transfira para um recipiente frio e limpo, cubra com película à face e deixe arrefecer completamente.

Validade:
Ambiente 4/5 dias frigorifico

Ganache Branca

Ingredientes:
300g chocolate branco
100g natas (35% MG)

Preparação:
Pique o chocolate, junte as natas e leve ao microondas, mexendo sempre de 15 em 15 segundos até ter tudo bem misturado. Reserve.

Validade:
Ambiente 4/5 dias ambiente

Decoração

. Frutos Vermelhos
. Brigadeiros de Brulée

Bolo de Oreo e Limão



Bolo de Limão

Ingredientes:
3 ovos (M)
200g de farinha (T55 com fermento)
180g de açúcar
80g óleo vegetal
Sumo e raspa de 1 limão
1 colher de chá de fermento em pó

Preparação:
Preparar duas formas redondas de 16 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 o limão, o óleo e mexer novamente.
Adicionar a farinha com o fermento e adicionar à massa, envolvendo com uma vara de arames.
Dividir a massa igualmente pelas duas formas e levar ao forno cerca de 30 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

Massa Folhada

Preparação:
Cortar 3 rodelas de diâmetro 16, picar com um garfo e levar ao forno previamente aquecido a 200ºC cerca de 20 minutos. Deixar arrefecer por completo.

Creme de Limão

Ingredientes:
2 latas leite condensado
400ml natas (35% MG)
Sumo e raspa de 1 limão

Preparação:
Junte os ingredientes todos e leve num tacho ao lume até engrossar em ponto de estrada forte. Retire, transfira para um recipiente frio e limpo, cubra com película à face e deixe arrefecer completamente.

Validade:
Ambiente 4/5 dias frigorifico

Ganache de Leite

Ingredientes:
200g chocolate de leite
200g natas (35% MG)

Preparação:
Pique o chocolate, junte as natas e leve ao microondas, mexendo sempre de 15 em 15 segundos até ter tudo bem misturado. Reserve.

Validade:
Ambiente 4/5 dias ambiente

Decoração

. Brigadeiro de Limão
. Oreo

Bolo de Uva e Ninho



Bolo de Cacau

Ingredientes:
3 ovos (M)
200g de farinha (T55 com fermento)
180g de açúcar
80g óleo vegetal
80g água
2 clh sopa cacau em pó
1 colher de chá de fermento em pó

Preparação:
Preparar duas formas redondas de 16 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 a água, o óleo e mexer novamente.
Adicionar a farinha com o fermento e o cacau e adicionar à massa, envolvendo com uma vara de arames.
Dividir a massa igualmente pelas duas formas e levar ao forno cerca de 30 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

Massa Folhada

Preparação:
Cortar 3 rodelas de diâmetro 16, picar com um garfo e levar ao forno previamente aquecido a 200ºC cerca de 20 minutos. Deixar arrefecer por completo.

Creme de Leite em Pó

Ingredientes:
1 lata leite condensado
200ml natas (35% MG)
2 clh sopa leite em pó

Preparação:
Junte os ingredientes todos e leve num tacho ao lume até engrossar em ponto de estrada forte. Retire, transfira para um recipiente frio e limpo, cubra com película à face e deixe arrefecer completamente.

Validade:
Ambiente 4/5 dias frigorifico

Ganache de Nutella

Ingredientes:
200g chocolate de leite
200g natas (35% MG)
2 clh Nutella

Preparação:
Pique o chocolate, junte as natas e leve ao microondas, mexendo sempre de 15 em 15 segundos até ter tudo bem misturado. Adicione a Nutella e reserve.

Validade:
Ambiente 4/5 dias ambiente

Decoração

. Brigadeiro de Leite em Pó
. Uvas
. Pitabga de Nutella