Bolo Trufado de Pistáchio e Parmesão

Bolo de Pistáchio e Parmesão:

4 ovos (tam M)
290g açúcar
280g farinha (T55 com fermento)
125g iogurte natural
Raspa de 1 limão grande
125g óleo vegetal
125g pistacho salgado picado
15g queijo parmesão em pó (ou ralado finamente)
15g (1 clh chá) fermento químico

Preparação:

Prepare duas formas redondas, de 18/20 cm de diâmetro.
Pré-aqueça o forno a 180ºC (sem ventilação) ou 160ºC (com ventilação).
Junte a farinha, o fermento, o pistáchio e o queijo e reserve.
Numa taça junte os ovos e o açúcar e bata até obter uma mistura mais clara. Adicione o óleo, a raspa de limão e bata até homogeneizar. Por fim adicione a mistura dos secos e envolva com uma vara de arames.
Verta a massa nas formas e leve ao forno cerca de 50 min ou até o palito sair seco.
Deixe arrefecer 10/15 min na forma e desenforme sobre uma grelha, mantendo até arrefecer por completo.
Depois de completamente decorado o bolo deve ser conservado no frigorifico cerca de 4h antes de ser servido.

Conservação – Ambiente / Validade – 5 dias

Creme Trufado de Pistáchio:

600g leite condensado
300g natas (35% gordura)
75g chocolate branco
4 clh sopa de pasta de pistáchio (pistáchio bem processado até formar pasta)

Preparação:

Coloque num tacho de fundo grosso o leite condensado, as natas, o chocolate branco picado, a pasta de pistachio e misture bem. Leve ao lume baixo, mexendo sempre, até fazer ponto de estrada forte.
Deixe arrefecer e decore o bolo previamente frio.

Conservação – Ambiente / Validade - 3 dias
Conservação – Congelador / Validade – 2 meses

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 Trufado de Caramelo Salgado

Caramelo Salgado:
200g açúcar branco
50g manteiga sem sal
200ml natas
1 clh café de flor de sal

Preparação:
Colocar uma pequena porção de açúcar num tacho e levar ao lume baixo. Mexer até derreter e adicionar mais um pouco de açúcar e assim sucessivamente até fundir todo o açúcar. Quando derreter por completo adicionar as natas lentamente e previamente aquecidas. Adicionar o sal. Retirar do lume e adicionar a manteiga, mexendo sempre até obter uma mistura cremosa.

Bolo de Caramelo:
4 ovos (tam M)
200g açúcar
250g farinha (T55 com fermento)
80g caramelo salgado
80g leite meio gordo
125g óleo
15g (1 clh chá) fermento químico

Preparação:
Prepare duas formas redondas, de 18/20 cm de diâmetro.
Pré-aqueça o forno a 180ºC (sem ventilação) ou 160ºC (com ventilação).
Junte a farinha, o fermento e reserve.
Numa taça junte os ovos e o açúcar e bata até obter uma mistura mais clara. Adicione o óleo, o leite, o caramelo e bata até homogeneizar. Por fim adicione os secos e envolva com uma vara de arames.
Verta a massa nas formas e leve ao forno cerca de 50 min ou até o palito sair seco.
Deixe arrefecer 10/15 min na forma e desenforme sobre uma grelha, mantendo até arrefecer por completo.
Depois de completamente decorado o bolo deve ser conservado no frigorifico cerca de 4h antes de ser servido.
Conservação – Ambiente / Validade – 5 dias

Creme Trufado de Chocolate de Leite:
300g leite condensado
300g leite condensado cozido
300g natas (35% gordura)
100g chocolate de leite de culinária

Preparação:
Coloque num tacho de fundo grosso o leite condensado, as natas, o chocolate branco picado e misture bem. Leve ao lume baixo, mexendo sempre, até fazer ponto de estrada forte.
Deixe arrefecer e decore o bolo previamente frio.
Conservação: Ambiente / Validade - 3 dias e congelador / Validade – 2 meses

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.

Creme Trufado de Caramelo Salgado:

100g leite condensado
100g leite condensado cozido
100g natas (35% gordura)
25g chocolate branco
1 pitada de flor de sal

Preparação:

Coloque num tacho de fundo grosso o leite condensado, as natas, o chocolate branco picado e misture bem. Leve ao lume baixo, mexendo sempre, até fazer ponto de estrada forte.
Deixe arrefecer e decore o bolo previamente frio.

Conservação: Ambiente / Validade - 3 dias e congelador / Validade – 2 meses

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.