Bolo Folhado Hawaii





Bolo de Côco e Ananás

Ingredientes:
3 ovos (M)
300g de farinha (T55 com fermento)
280g de açúcar
150g óleo vegetal
100g sumo de ananás
3 colher sopa côco seco ralado
1 colher de chá de fermento em pó

Preparação:
Preparar 4 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 sumo, o óleo e mexer novamente.
Adicionar a farinha com o fermento e o côco e adicionar à massa, envolvendo com uma vara de arames.
Dividir a massa igualmente pelas 4 formas e levar ao forno cerca de 25 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 Côco

Ingredientes:
150g leite de côco
200g leite condensado
100g natas
3 clh côco seco ralado

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

Validade – Ambiente 48h / Frigorifico 1 semana

Redução de Maracujá

Ingredientes:
250g polpa de maracujá de lata

Preparação:
Leve ao lume médio. Mexendo sempre, até engrossar. Retire e deixe arrefecer por completo.

Montagem e decoração:

. 1 receita de buttercream suíço (metade rosa e metade azul)
. 5 flhs papel de hóstia
. 1 manga fatiada

Bolo Folhado Floresta Negra





Bolo de Chocolate e Porto

Ingredientes:
3 ovos (M)
290g de farinha (T55 com fermento)
250g de açúcar
100g óleo vegetal
50g manteiga (sem sal)
125g chocolate em pó
50g vinho do Porto
150g água
1 colher de chá de fermento em pó

Preparação:
Preparar 4 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 manteiga líquida, o óleo, o Porto, a água e mexer novamente.
Adicionar a farinha com o fermento e o chocolate e adicionar à massa, envolvendo com uma vara de arames.
Dividir a massa igualmente pelas 4 formas e levar ao forno cerca de 25 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 Queijo

Ingredientes:
270g queijo creme tipo Philadálphia
100g açúcar amarelo
Sumo de limão (meio limão)
1 clh sopa de baunilha

Preparação:
Juntar todos os ingredientes e bater bem até obter um creme macio. Reserve no frio antes de usar.

Validade – Ambiente 48h frigorifico

Coulis de Frutos Vermelhos

Ingredientes:
250g frutos vermelhos
100g açúcar
Raspas de limão

Preparação:
Leve todos os ingredientes ao lume médio. Mexendo sempre, até engrossar. Retire e deixe arrefecer por completo.

Montagem e decoração:

. 1 receita de buttercream suíço (1/3 lilás e 2/3 original)
. Bolinhas de açúcar douradas de vários tamanhos
. Boquilha 1M

Bolo Folhado de Café e Frutos Secos





Bolo de Café

Ingredientes:
3 ovos (M)
300g de farinha (T55 com fermento)
250g de açúcar
100g café forte
170g óleo vegetal
1 colher de chá de fermento em pó

Preparação:
Preparar 4 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 óleo, o café e mexer novamente.
Adicionar a farinha com o fermento e adicionar à massa, envolvendo com uma vara de arames.
Dividir a massa igualmente pelas 4 formas e levar ao forno cerca de 25 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 5/6 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 Café

Ingredientes:
1 lata leite condensado
200g natas
3 clh sopa café instantâneo
1 clh sopa de baunilha

Preparação:
Juntar todos os ingredientes e levar ao lume até reduzir em ponto de estrada forte. Reserve no frio antes de usar.

Validade – Ambiente 48h frigorifico

Montagem e decoração:

. 1 receita de buttercream suíço (verde seco)
. Flores variadas
. 150g chocolate de leite para drip
. 200g frutos secos variados picados

Buttercream Suíço



Ingredientes:

210g claras
375g açúcar
500g manteiga (sem sal)
Aromatizante e corante (desejado)

Preparação:
Junte as claras e o açúcar numa taça e leve ao lume em banho maria, mexendo sempre, até dissolver todo o açúcar por completo.
Transfira o preparado para a taça da batedeira e bata a baixa velocidade até obter um merengue firme, brilhante e à temperatura ambiente.
Entretanto amoleça a manteiga em ponto de pomada. Com a batedeira no mínimo, adicione uma colher de manteiga de cada vez até juntar tudo e bata mais um pouco até homogeneizar.
Adicione o corante e o aromatizante a gosto.

Validade – 3 dias ambiente / 10 dias frigorífico / 2 meses congelador