Bolo Pirata 3D



Bolo de Massa Branca (receita base)
3 ovos (M)
170g de farinha (T55 com fermento)
225g de açúcar
150g de óleo
150g de leite
1 colher de chá de fermento em pó

Misturar todos os ingredientes exceto a farinha e o fermento, bater durante 2 minutos.
Preparar uma forma redonda de 20 cm (untar com gordura, cobrir o fundo com papel vegetal, untar novamente com gordura e polvilhar com farinha).
Verter a massa na forma e levar ao forno a 180ºC (ou 160ºC com ventilação) cerca de 35 minutos ou até o palito sair seco no meio. Deixar arrefecer por completo desenformado.

Ganache de Chocolate
200g chocolate de culinária em barra
200ml natas (35% gordura)

Aquecer as natas e verter sobre o chocolate picado. Mexer bem até obter um creme homogéneo.
Usar depois de completamente frio.

Material
1kg pasta açúcar cor pele
200g pasta açúcar vermelha
50g pasta açúcar preta
50g pasta açúcar branca
10g pasta açúcar castanha
60g pasta açúcar castanho café
20g pasta açúcar amarela + corante em pó dourado
Caneta preta tinta comestível
Corante em pó pastanho + pincel fino seco
Conjunto estecas + bisturi
Rolo + Alisador
CMC em pó + cola alimentar + pincel fino
Cortadores redondo para olho (4cm e 2 cm)
Cortador redondo para pala (6cm)

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.