Receitas de Bolo

Bolo de Massa Branca (receita base) – 1º andar (forma redonda 18 cm)
9 ovos (M)
510g de farinha (T55 com fermento)
675g de açúcar
450g de óleo
450g de leite
2 colher de chá de fermento em pó

Bolo de Massa Branca (receita base) – 2º andar (forma redonda 14 cm)
6 ovos (M)
340g de farinha (T55 com fermento)
450g de açúcar
300g de óleo
300g de leite
1 colher de chá de fermento em pó

Bolo de Massa Branca (receita base) – 3º andar (forma redonda 10 cm)
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

Preparação:
Misturar todos os ingredientes exceto a farinha e o fermento, bater durante 2 minutos. Envolver a farinha e o fermento.
Preparar duas formas (untar com gordura, cobrir o fundo com papel vegetal, untar novamente com gordura e polvilhar com farinha).
Dividir a massa igualmente pelas duas formas e levar ao forno a 180ºC (ou 160ºC com ventilação) até o palito sair seco no meio.

Variações para receita do 2º andar:
Bolo de chocolate – adicionar à receita base 250g de chocolate em pó
Bolo de café – adicionar à receita base duas colheres de sopa de café em pó (fica delicioso se também juntarmos duas colheres de sobremesa de canela)
Bolo de amêndoa – adicionar à receita base 250gr de amêndoas picadas (podemos juntar aqui 2 colheres de sobremesa de canela ou uma colher de sopa de aroma de baunilha)
Bolo de laranja - Tirar o leite e juntar uma laranja inteira, com casca e tudo (triturar juntamente com o óleo na varinha mágica, até obtermos uma pasta)
Bolo de côco - substituir o leite por leite de côco e adicionar 100g de côco ralado
Bolo de azeite – substituir o óleo por azeite e adicionar 2 colheres de sopa de canela e 2 colheres sobremesa de erva doce
Bolo de iogurte – substituir o leite por 2 iogurtes naturais (ou de aroma)

NOTA – Para variar as receitas dos outros andares deve fazer metade destas quantidades para o andar mais pequeno e juntar mais metade destas quantidades para o andar maior.

Conservação – Ambiente 5/6 dias

Receita de Buttercream

Buttercream suíço (recheio e cobertura) – 1º andar (forma redonda 18 cm)
9 claras de ovo (tam M)
560g de açúcar branco
750g de manteiga sem sal em ponto de pomada
2 clh sopa de aroma de baunilha
Corante alimentar violeta

Buttercream suíço (recheio e cobertura) – 2º andar (forma redonda 18 cm)
6 claras de ovo (tam M)
375g de açúcar branco
500g de manteiga sem sal em ponto de pomada
1 clh sopa de aroma de baunilha
Corante alimentar violeta

Buttercream suíço (recheio e cobertura) – 3º andar (forma redonda 18 cm)
3 claras de ovo (tam M)
180g de açúcar branco
250g de manteiga sem sal em ponto de pomada
1/2 clh sopa de aroma de baunilha
Corante alimentar violeta

Preparação:
Junte as claras e o açúcar numa taça e leve ao lume em banho Maria até derreter o açúcar por completo. De seguida bata com a batedeira à velocidade média/baixa até obter um merengue bem firme e brilhante e voltar à temperatura ambiente (aprox. 30 ºC). Depois do merengue frio junte a manteiga amolecida (ponto de pomada) aos poucos batendo a baixa velocidade até obter um creme macio. Adicione o aroma e bata mais um pouco até misturar bem. Core a gosto.

Conservação:
Ambiente – 2 dias
Frigorífico – 15 dias
Congelador – 2 meses

Teia de Hóstia:
1 folha de hóstia
100g de água