Bolo Piping Cake



Bolo de Espumante:
6 ovos
420g açúcar branco
370g farinha de trigo com fermento (Branca de Neve azul, por ex)
250g óleo vegetal
200g espumante
1 colher (chá) de fermento químico

Pré-aqueça o forno a 180ºC (sem ventilação) ou a 160ºC (com ventilação). Unte com gordura e forre com papel vegetal duas formas de 16 cm e polvilhe com farinha. Junte a farinha com o fermento numa taça e reserve.
Numa taça à parte misture os ovos com o açúcar, o óleo, o espumante e bata até misturar tudo por completo. Adicione os secos e envolva com uma vara de arames. Divida a massa do bolo pelas formas e leve ao forno por 45 minutos aproximadamente. Retire do forno, após 10 minutos desenforme sobre uma grelha e deixe arrefecer por completo.

Creme de Morangos:
100g natas para bater (35% gordura) + 100g açúcar em pó
250g natas vegetais para pastelaria
100g morangos bem maduros

Bata as natas (35%) em chantilly juntamente com o açúcar e reserve.
Corte os morangos em pedaços pequenos, junte-lhes as natas vegetais e bata até engrossar. Por fim envolva o chantilly.

Buttercream de Champagne:
6 claras de ovo (tam M)
375g de açúcar branco
500g de manteiga sem sal em ponto de pomada
Essência de Champagne q.b
Corante alimentar rosa, violeta e azul

Coloque numa taça as claras e o açúcar e leve ao lume em banho maria. Deve mexer sempre com vara de arames (gentilmente) até atingir a temperatura de 50/60ºC. De seguida retire do lume e bata com a batedeira à velocidade máxima até obter um merengue bem firme e brilhante e voltar à temperatura ambiente (aprox. 30 ºC). Depois do merengue frio junte a manteiga aos poucos batendo a baixa velocidade até obter um creme macio. Adicione o aroma e bata mais um pouco até misturar bem. Por fim divida o creme em 5 partes e core cada uma com os tons referidos.

Nota – Boquilhas 1M / 4B / 104 Wilton

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.