Bolo de Laranja e Framboesas

Ingredientes para a massa de bolo:
4 ovos (tam M)
250g açúcar
280g farinha (T55 com fermento)
100g leite meio gordo
100g óleo vegetal
Raspa de 1 laranja
1 clh sopa aroma baunilha
1 clh chá fermento

Prepare uma forma redonda de 16 cm e pré-aqueça o forno a 180ºC.
Bata os ovos e o açúcar. Junte o leite, a baunilha e o óleo e bata mais um pouco. Adicione a farinha com o fermento e a raspa de laranja. Envolva bem e leve ao forno cerca de 45/50 minutos ou até o palito sair seco. Desenforme e deixe arrefecer por completo.

Ingredientes para Ganache:
300g chocolate branco
200g natas para bater (35% gordura)
80g framboesas

Aqueça as natas, junte as framboesas e processe com varinha mágica. Verta sobre o chocolate picado e mexa bem até derreter o chocolate todo. Deixe arrefecer por completo antes de usar.

Material para Decoração:
Boquilha Wilton 4B
Corações de chocolate ruby
Brigadeiros
Confetis de açúcar

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 Merengado de Pêssego

Ingredientes para o coulis de pêssego:
400g pêssegos em fatias
100g açúcar amarelo
40g manteiga sem sal
60g Whisky

Junta os pêssegos, a manteiga e o açúcar e leve ao lume médio. Deixe reduzir. Junte o Whisky e deixe reduzir o suco.
Reserve num frasco esterilizado.
Validade - 1 semana no frigorífico

Ingredientes para a massa do bolo:
4 ovos (tam M)
280g açúcar
280g farinha (T55 com fermento)
1 clh chá fermento
100g óleo vegetal
100g sumo de pêssego

Pré aqueça o forno a 180ºC e prepare duas formas redondas de 18cm.
Junte os ovos com o açúcar e bata. Adicione o óleo, o sumo e bata novamente. Por fim envolva a farinha e o fermento. Divida a massa pelas duas formas e leve ao forno cerca de 45 minutos ou até o palito sair seco no meio. Deixe arrefecer sobre uma grelha.

Ingredientes para o merengue:
140g claras de ovo
250g açúcar

Junte os dois ingredientes numa taça e leve ao lume em banho Maria até derreter todo o açúcar. Transfira para outra taça e bata a velocidade média /baixa até arrefecer á temperatura ambiente.

Validade do bolo completo:
2 ou 3 dias frigorífico

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 de Framboesas

Ingredientes para a massa:
4 ovos (tam M)
280g açúcar
280g farinha (T55 com fermento)
1 clh chá fermento
100g óleo vegetal
1 laranja média
125g framboesas frescas

Pré aqueça o forno a 180ºC e prepare duas formas redondas de 16 cm.
Junte os ovos com o óleo e a laranja em gomos e processe bem até obter uma pasta. Adicione o açúcar e bata novamente. Por fim envolva a farinha e o fermento. Divida a massa pelas duas formas, disponha as framboesas na massa e leve ao forno cerca de 50/60 minutos ou até o palito sair seco no meio. Deixe arrefecer sobre uma grelha.

Ingredientes para o creme:
400g natas vegetais para pastelaria
100g leite condensado
80g framboesas frescas

Junte os ingredientes todos e bata até espessar bem.

Validade do bolo completo:
2 ou 3 dias frigorífico

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 de Noz

Ingredientes para a massa:

3 ovos (tam M)
250g açúcar amarelo
250g farinha (T55 com ferm)
100g azeite
1 iogurte natural
1 clh sopa canela em pó
1 clh chá fermento em pó
150g nozes finas

Pré-aqueça o forno a 180ºC, e prepare duas formas de 16 cm diâmetro.
Numa taça junte os ovos, o açúcar e bata. Adicione o azeite, o iogurte e por fim envolva os secos.
Coloque metade da massa na forma e leve a assar cerca de 35/40 minutos ou até o palito sair seco no meio.
Retire, deixe amornecer, desenforme e deixe arrefecer por completo.

Ingredientes para o creme:

375g açúcar
210g claras
500g manteiga
1 clh sopa canela em pó
1 clh sopa aroma de baunilha
Corante alimentar azul (a gosto)

Leve as claras e o açúcar ao lume em banho maria até derreter completamente todo o açúcar.
Transfira para uma taça fria e bata a velocidade média até formar um merengue bem firme e frio. Adicione a manteiga amolecida e bata novamente até obter um creme macio. Por fim adicione o aroma de baunilha, a canela e mexa. Reserve.

Deco:
Boquilhas 1M / 4B (Wilton) e abobrinhas de pasta de açúcar (ver vídeo)

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 de Champanhe

Ingredientes para a massa:
2 ovos (tam M)
250g açúcar
200g farinha
50g óleo
50g manteiga sem sal
150g champanhe
1 clh sopa aroma baunilha
1 clh chá fermento em pó

Num recipiente junte os ovos, o açúcar, a manteiga amolecida e bata. Adicione o champanhe, a baunilha e por fim adicione a farinha e o fermento e envolva bem.
Coloque numa forma redonda de 22 cm e leve ao forno previamente aquecido por 40 minutos aproximadamente.

Ingredientes para a ganache de champanhe:
300g chocolate branco
100g natas (35% gordura)
50g champanhe

Pique o chocolate e adicione as natas e o champanhe. Leve ao microondas mexendo de 10 em 10 segundos, até obter uma mistura homogénea.
Depois de frio, bata a alta velocidade até formar uma mousse clara.

Validade – 5 dias ambiente

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.