BOLO CHOCOLATUDO

DA MASSA A COBERTURA

Receita Exclusiva

CONTEM EVENTOS INFANTIS

https://www.contemonline.com

MASSA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 5 ovos inteiros
- 280 g de açúcar refinado
- 220 g farinha de trigo
- 80 gramas de Chocolate 50% cacau
- 60 g de Amido de Milho
- 45 g de margarina 80% lipídios
- 30 ml de óleo (girassol ou soja)
- 250 ml de leite
- 15 g fermento em pó químico
- Uma colher de café de essência de baunilha branca, se você desejar.

MODO DE PREPARO

Tempo de Preparo: Aproximadamente 40 a 50 min.

Rendimento:
10 a 12 fatias na forma aro 15x10.
20 fatias na forma diâmetro 20x10.
25 fatias para diâmetro 25x10.
Na forma 30x10 indicamos fazer 1 e ½ receita para um rendimento de 30 fatias.

Tamanho de forma: a escolha, conforme especificações de rendimento.
Nos fornos elétricos pequenos, opte por formas baixas, de 6cm ou 7cm de altura, para melhor distribuição de calor. Nos fornos a gás e elétricos maiores podem ser usadas as formas altas.

Temperatura do Forno: elétrico entre 120° a 140°, a gás entre 160° a 180°.

Durabilidade: 5 dias em geladeira.

Armazenamento: 5 dias em geladeira, 12 horas na temperatura ambiente.

MASSA DE CHOCOLATE

MODO DE PREPARO

Misture a farinha ao amido e ao chocolate, e reserve.

Bata os ovos inteiros até ficarem totalmente sem cheiro (em geral de 5 a 10 minutos é suficiente).

Tendo batido os ovos, colocar o leite para ferver com o óleo e a margarina. Enquanto isso, diminuir a velocidade da batedeira para o mínimo e colocar devagar o açúcar pode ser com uma peneira se desejar, mas sem deixar que o açúcar vá para o fundo do creme de ovos.

Quando o leite levantar fervura, despejar em fio sobre a mistura de ovos com açúcar, ainda na velocidade mínima da batedeira.

Ligar forno a gás para pré aquece. No caso de forno elétrico ligar apenas na hora de colocar a massa no forno.

Com a batedeira ligada na velocidade mínima inserir rapidamente a mistura de farinha, amido e chocolate, se bater demais o bolo pode abatumar.

Em seguida, colocar o fermento no centro da massa, ainda na batedeira, e misturar levemente.

Levar ao forno em forma untada com farinha (inclusive as laterais) e com o fundo em papel manteiga.

Não abrir o forno nos 15 primeiros minutos.

Em caso de formas altas reduzir para a temperatura mínima ao final, para promover o cozimento interno da massa.

Desenformar sobre papel manteiga, assim que retirar do forno, quente.

RECHEIO

INGREDIENTES

- 395g de Leite Condensado
- 30g de manteiga
- 100g de Creme de Leite
- 70g de Chocolate branco em Barra
- 200g de Chantilly batido (preparado para o uso) - se desejar dar mais cremosidade.

MODO DE PREPARO

Misturar todos os ingredientes menos o Chantilly já batido.

Levar ao fogo médio alto até desgrudar do fundo da panela (mas não totalmente).

Depois de frio, adicionar o Chantilly já batido com delicadeza, e já está pronto para uso.

COBERTURA

INGREDIENTES

- 400g de Chocolate ao Leite ou Blend
- 200g de Creme de Leite
- 30g de Glucose de milho

MODO DE PREPARO

Leve o chocolate ao microondas de 30 em 30 segundos, misturando nos intervalos até derreter 80% do chocolate e chegar a temperatura de 34 a 36 graus.

Adicionar então o Creme de Leite em temperatura de aproximadamente 24 a 30 graus (ambiente) e misture aos poucos com a espátula. Inserir então a glucose de milho e após homogeneizar utilizar a batedeira para obter um creme perfeito.

23 A 27/10

CONTEM EVENTOS INFANTIS

CLIQUE PARA PARTICIPAR

100% ONLINE

100% GRATUITO

@contemonline | www.contemonline.com