

NAKED CAKE

PROFISSIONAL

Introdução:

O Bolo Naked Cake é sem dúvida a maior sensação do momento na confeitaria moderna. Com uma forma simples e encantadora o bolo Naked Cake vem trazendo um dispertar em noivos e aniversariante que cada vez mais procuram esse formato de bolo para

comemorações particulares. Esse bolo tem uma identidade única por ter uma decoração específica sem cobertura e ainda se destaca por ser decorado por lindas e belas frutas vermelhas. Deixando assim, mais saboros e encantadores.

Naked cake de coco com creme de framboesa



PREPARO: 30 minutos

TEMPO DE COZIMENTO: 25 minutos

TEMPO DE ESPERA: 60 minutos

RENDIMENTO: 6

Para 3 formas de 13cm de diâmetro eu usei 1 RECEITA DE BOLO DE COCO DE LIQUIDIFICADOR,

1 lata de LEITE CONDENSADO

100 gramas de COCO RALADO, se você puder comprar fresco fica ainda melhor

4 OVOS grandes

1 colher de sopa de FERMENTO EM PÓ

1 pitada de SAL

1 xícara de FARINHA DE TRIGO

bolo de coco dani noce ickfd1

Modo de Preparo

Unte e enfarinhe uma forma de aproximadamente 22 cm de diâmetro.

Pré-aqueça o forno a 180oC.

Bata todos os ingredientes no liqüidificador, menos a farinha.

Depois que eles estiverem bem misturados, acrescente a farinha no liqüidificador e bata só até se misturar.

Coloque na forma e leve para assar por aproximadamente 50 minutos.

Desenforme quando estiver frio e seja feliz.

Para deixar o seu bolo mais molhadinho, use coco ralado fresco ao invés do de pacotinho. Além disso, como esses são bolinhos muito pequenos, é importante ficar de olho do tempo de forno, pois assim que eles assarem você precisa tirar do forno, ou eles vão acabar perdendo umidade, se você deixar por mais tempo.

PARA O CREME DE FRAMBOESA:

150 gramas de FRAMBOESA processada

1/2 FAVA DE BAUNILHA (opcional)

400 gramas de CREME DE LEITE FRESCO ou NATA

2 colheres de sopa de AÇÚCAR REFINADO

PARA MONTAGEM:

FRUTAS VERMELHAS

FLORES COMESTÍVEIS





Modo de Preparo

Assim que os bolos estiverem assados e frios, você tira das forminhas e corta o topo de cada um deles para regularizar os bolos.

Bata o creme de leite com o açúcar e a fava de baunilha, se estiver usando. Quando começar a ficar consistente, acrescente o purê de framboesa e bata até ponto de chantilly.

Coloque a primeira fatia do bolo no prato que você escolheu para servir. Em seguida, espalhe uma camada generosa de creme, coloque algumas frutas por cima e prossiga com a montagem até finalizar a última camada.

Então, finalize com as frutas vermelhas e as flores. Pronto, seu bolo está pronto para te fazer feliz ;D

RECEITA DE NAKED CAKE COM CAFÉ ESPRESSO



Tempo de preparo: 1 hora e meia

Rendimento: 6 a 8 porções

INGREDIENTES

Ingredientes do Naked Cake Pão-de-ló com café espresso6 colheres (sopa) do café Espresso Pleno tres 6 colheres (sopa) de açúcar6 colheres (sopa) de farinha de trigo peneirada 6 claras em neve 6 gemas 1 colher (sopa) de fermento em pó 1 pão-de-ló branco (feito com mesma receita acima, mas com água substituindo o espresso, e usando a mesma forma). Opção caso você prefira

fazer o bolo xadrez Recheio 2 xícaras de chantili Geleia de frutas vermelhas quanto baste Açúcar de confeiteiro quanto baste Frutas vermelhas de sua preferência



MODO DE PREPARO

Bata as gemas com o espresso em uma batedeira em velocidade alta, bata as gemas com o espresso frio, até formar uma espuma. Adicione o açúcar e bata até ficar uma mistura bem fofa.



Acrescente a farinha, e continue batendo que ela fique bem misturada. Abaixe a velocidade da batedeira para o mínimo e adicione o fermento, até misturar bem.



Retire e incorpore as claras em neve retire e incorpore as claras em neve. Coloque em uma forma untada redonda e asse em forno pré-aquecido (180ºC) por aproximadamente 40 minutos. Depois de pronto e frio, corte em três pedaços horizontais (no sentido do comprimento). Reserve.



Corte as fatias em tiras se optou fazer o bolo xadrez, prepare também a versão branca do pão-de-ló (com água no lugar do espresso). Coloque uma fatia do bolo branco sobre outra do bolo de espresso e corte em tiras.



Coloque o topo do bolo de espresso na mesma forma em que preparou o pão-de-ló, coloque o topo do bolo de espresso.



Cubra com chantili cubra com chantili e frutas vermelhas picadas.



Coloque a segunda camada coloque a segunda camada, respeitando o xadrez (bolo branco e espresso) Com uma espátula, espalhe geleia vermelha.



Coloque mais chantili e frutas picadas coloque mais chantili e frutas picadas, assim respectivamente até terminar a massa dos bolos. Deixe em geladeira por 20 minutos, e desenforme com auxilio do papel filme. Cubra com chantili e frutas vermelhas. Peneire açúcar de confeiteiro por cima.



Naked cake



Creme:



3 gemas

20g de amido de milho

60g de açúcar

1/2 fava de baunilha

250ml de leite.

Em uma panela, coloque o leite e o açúcar. Abra a fava de baunilha ao meio e raspe as sementinhas. Se você não tiver a fava, pode usar essência de baunilha a gosto. Coloque as sementinhas e a casca da fava na panela e deixe ferver.



Em outra tigela coloque coloque as gemas e o amido de milho. Misture bem com um fouet até ficar homogêneo. Jogue uma concha do leite quente na mistura das gemas e mexa. Jogue a mistura na panela com o restante do leite.



Deixe cozinhar, misturando sempre com um fouet. O creme vai ganhar consistência mais

firme. Retire da panela e coloque em outra tigela. Cubra o recipiente com papel-filme em contato com o creme para evitar películas. Reserve na geladeira.





Massa:



4 ovos

1 e 1/2 xíc. (chá) de farinha

1 e 1/2 xíc. (chá) de açúcar

1 1/2 col. (chá) de fermento em pó

1 col. (sopa) de açúcar baunilhado

Bata os ovos na batedeira até duplicar o volume. Enquanto isso, misture o açúcar baunilhado e o açúcar refinado. Se você for usar essência de baunilha, ela deve ser colocada só no final. Adicione o açúcar aos ovos e continue batendo. Misture o fermento em pó com a farinha antes de colocá-lo na batedeira. Depois de bem misturado, acrescente a farinha. Deixe bater até tudo ficar homogêneo.



Prepare 3 formas de 15cm de diâmetro com um disco de papel-manteiga no fundo de cada uma. Eu não tinha 3 formas do mesmo tamanho. Então usei duas formas de 20cm e 1 de 15. Tive que fazer duas receitas. Deu para 10 pessoas, todo mundo repetiu e não sobrou muito.



Para a forma de 15cm de diâmetro, você vai precisar de 200g de massa. Se você não tiver formas iguais, tente manter a mesma altura para depois acertar o tamanho. Leve ao forno pré-aquecido a 180ºC por 20 minutos.

Finalização:



100ml de creme de leite fresco

frutas vermelhas a gosto

Bata o creme de leite fresco na batedeira até ele ficar leve e aerado. Passe o creme de baunilha já frio por uma peneira. A idéia é retirar a casca da baunilha e os pedaços mais grossinhos e deixar o creme bem lisinho e suave. Junte o creme de leite. Misture bem até incorporar com movimentos leves. Esta creme é chamado de mousseline de baunilha.





VAMOS MONTAR O BOLO!

Com os bolos já frios, retire o papel-manteiga. Nivele as alturas dos bolos e o tamanho com a ajuda de um nivelador ou faca de serra. Use um cortador para acertar o tamanho, se for necessário. Monte o bolo na base em que ele for ficar. Comece com um bolo e uma porção de creme. Nivele o creme, mas não espalhe até as beiradas para evitar que o creme escorra. Coloque as framboesas. Corte os morangos em fatias médias no sentido da altura. Coloque as fatias deitadas na ponta do creme. Aperte com leveza para baixo. Faça isso em toda a volta e corte pedaços menores de morango para colocar no meio do creme. Cubra com mais uma camada de bolo. Deixe firme, mas não aperte muito.



Repita o mesmo processo e depois coloque o último bolo. Para a cobertura, coloque apenas o suficiente para fazer um círculo no centro do bolo para colar as frutas. Enfeite com morangos inteiros e framboesas, sempre buscando altura para o topo do bolo. Peneire açúcar de confeiteiro para finalizar, mas só na hora de servir.









Naked Red Velvet é tendência para bolos



Confira o passo a passo do Naked Red Velvet:

1ª Parte – O Bolo: a massa é feita com leite, ovos, farinha, manteiga, fermento, um pouco de chocolate e corante vermelho. Primeiro, misture todos os ingredientes, até que a massa fique consistente e, só em seguida, adicione o corante vermelho. Conclusão: a massa não é um pão de ló, mas, sim, um bolo fofo mesmo. Para terminar, coloque para assar por meia hora no forno a 180º.



Farinha, leite, açúçar, manteiga, chocolate em pó e ovos fazem a massa do bolo

Farinha, leite, açúcar, manteiga, chocolate em pó, fermento e ovos fazem a massa do bolo

Obs: Para fazer o buttermilk é só acrescentar 2 colheres de sopa de limão no leite.

Deixe descansar por 10 minutos antes de usar na receita.



Misture todos os ingredientes na batedeira



Depois de unidos os primeirs ingreditenes, o corante vemelhor deve ser adiconado à massa



Depois de unidos os primeiros ingredientes, o corante vermelho deve ser adicionado à massa

A massa vermelha deve ser levada ao forno por 30 minutos

4 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de manteiga ou margarina

1 colherinha (chá) de baunilha

3 xícaras (chá) de farinha

1 xícara (chá) de leite

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

4 colheres (sopa) de corante alimentar vermelho

1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Fazer:

1- Bata as claras em neve e reserve.

2- Separadamente, bata as gemas, a manteiga, o açúcar e a baunilha. Posteriormente, acrescente a farinha, o leite, o chocolate e o corante e bata bem.

3- Adicione as claras em neve (que estavam reservadas) e o fermento.

4- Despeje a mistura em uma forma de fundo removível untada.

5- Leve ao forno à 180°C e asse por aproximadamente 30 minutos.



O crema cheese deve ser misturado com açúcar e manteiga

O crema cheese deve ser misturado com açúcar e manteiga até se unirem totalmente

2ª Parte – O Recheio: o creme do meio leva açúcar, um pouco de manteiga, baunilha e

cream cheese Filadélfia. O preparo é simples: basta misturar tudo na batedeira até a total união dos ingredientes.

Para o recheio:

Ingredientes:

300g de Philadelphia

1 colher (sopa) cheia de manteiga

400g de açúcar em pó

2 colheres (chá) de essência de baunilha

Modo de preparo:

Bata o açúcar com a manteiga até estar bem misturado. Junte Philadelphia e a baunilha, e misture tudo muito bem para obter uma mistura homogênea. Guarde na geladeira e, depois que o bolo estiver completamente frio, recheie.

3ª Parte – A Montagem: o Red Velvet fica pronto depois do bolo ser coberto com uma camada grossa de pasta de cream cheese + geleia por cima. Um sobre o outro, até o tamanho ideal ser atingido: camada de bolo, camada de creme, camada de geleia, e assim por diante. Por fim, deve-se jogar açúcar refinado por cima e colocar cerejas no topo do cake.



O bolo vai na base



Em seguida, uma camada grossa de cream cheese deve ser posta sobre a massa



Um pouco de geleia é colocado sobre o creme



Novamente, depois, uma nova camada de bolo é montada como base antes de mais recheio de geleia



Para finalizar, um pouco de açúcar refinado é jogado sobre o bolo, que também ganha algumas cerejas para decoração no topo

Para finalizar, um pouco de açúcar refinado é jogado sobre o bolo, que também ganha algumas cerejas para decoração no topo

Ou você ainda pode montar dessa forma:



Ou fazer Cupcakes assim



Naked cake de chocolate com frutas vermelhas



Rendimento

16 fatias

Ingredientes para o bolo

8 ovos

300 ml de leite

255 ml de óleo de canola ou semente de girassol

2 e 1/4 de xícara de açúcar mascavo

4 colheres de chá de extrato de baunilha

2 e 3/4 de xícara de farinha de trigo

1/2 xícara de cacau em pó

1 colher de chá de bicarbonato de sódio

2 colheres de chá de fermento em pó

1 pitada de sal

+ manteiga e cacau em pó para untar as formas

Ingredientes para o creme do recheio

450 gramas de cream cheese

1 xícara de açúcar de confeiteiro

1/2 xícara de creme de leite fresco

Ingredientes para a ganache de chocolate

300 gramas de chocolate meio amargo picado pequeno

100 gramas de creme de leite fresco

30 gramas de glucose ou mel

20 gramas de manteiga

1 colher de sopa de cachaça

Para a montagem, usei uvas e morangos (vocês podem usar as frutas que preferirem) e açúcar de confeiteiro peneirado por cima.

Receita Naked cake chocolate frutas vermelhas

Modo de fazer a massa do bolo

Preaqueça o forno a 180º C.

Unte duas formas de 20 cm com manteiga e coloque no fundo de cada forma dois pedaços de papel manteiga (do tamanho do fundo). Unte o papel manteiga com manteiga e chocolate em pó.

Misture os ovos, o leite, o óleo e a baunilha e, em seguida, misture o açúcar mascavo.

Peneire todos os ingredientes secos, junte-os à mistura dos líquidos e mexa bem.

Divida a massa nas duas formas e leve para assar por aproximadamente 1 hora, ou até que o palito saia limpo. Tire do forno e deixe esfriar.

Modo de fazer o creme para o recheio

Bata o creme de leite fresco até obter picos moles, antes de chegar em ponto de chantili.

Junte o açúcar e o cream cheese, misture e leve à geladeira.

Modo de fazer a ganache de chocolate

Ferva o creme de leite com a glucose ou o mel e jogue por cima do chocolate picadinho. Misture

até ficar homogêneo.

Em seguida, acrescente a manteiga gelada e cortada em cubos e mexa até incorporar.

Por último, acrescente a cachaça.

Montagem

Corte o topo dos dois bolos para ficarem retos.

Coloque no prato de servir a primeira parte do bolo, com a parte de baixo virada para cima. Retire o papel manteiga. Distribua o creme e, sobre ele, arrume as frutas.

Coloque por cima a segunda parte do bolo e tire o papel manteiga. Distribua a ganache e decore com mais frutas. Finalize com açúcar de confeiteiro peneirado

Naked Cake de Limão



Ingredientes:

pão-de-ló:

4 ovos (gemas separadas)

2 xícaras de farinha de trigo

1 e 1/2 xícaras de açúcar

1 xícara de água fervente

1 colher de sopa de fermento químico

1 colher de chá de essência de baunilha

açúcar de confeiteiro para polvilhar

Creme de limão para rechear:

Ingredientes:

100g de manteiga amolecida

2 ovos

2 gemas

1 xícara de chá de açúcar

2/3 de xícara de chá de suco de limão siciliano

1 colher de chá de raspas da casca do limão utilizado na receita

Modo de Preparo:

Bata a manteiga com o açúcar até ficar bem cremoso.



Junte os ovos e as gemas, aos poucos batendo sempre.



Junte o suco de limão e misture.



Leve ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar. Não deve ferver.



Despeje em um recipiente e cubra com filme, de modo que ele toque na superfície do creme, para evitar que se forme uma película.Deixe esfriar e guarde na geladeira.Rende aproximadamente 2 xícaras

Modo de Preparo massa:

Primeiramente, bata as claras em neve e reserve. Bata as gemas com a água fervente e a essência na batedeira, até espumar e dobrar de volume. Acrescente o açúcar e torne a bater bem. Adicione a farinha peneirada aos poucos e bata sem parar, por aproximadamente 10 minutos em velocidade máxima. Fora da batedeira junte o fermento e misture bem. Acrescente as claras batidas em neve e mexa delicadamente até homogeneizar tudo. Unte uma forma redonda com margarina e polvilhe-a com farinha de trigo. Despeje a massa e leve para assar em forno preaquecido à 180 graus por aproximadamente 30 minutos. Retire do forno e espere esfriar. Desenforme o bolo e divida ao meio com o auxílio de uma faca ou barbante. Espalhe o creme de limão generosamente sobre uma metade e depois cubra com a outra parte do bolo. Polvilhe o açúcar de confeiteiro e enfeite com raspas de limão.

Naked cake de cereja



Preparação:

Bolo:

5 ovos

1 e meia chávena de açúcar

2 chávenas de farinha

meia chávena de óleo

1 chávena de agua a ferver

1 colher de sopa de fermento

1 pacote de chocolate em pó

*** chávena (250g)**

Recheio e Cobertura:

200ml de natas

250gr de queijo creme

100gr de açúcar em pó

Morangos e cerejas q.b.

Pepitas de chocolate q.b.

Licor de Cereja do q.b.

Preparação:

Bolo:

Comece por bater os ovos com o açúcar até dobrar de volume.

Junte o chocolate e o óleo e continue a bater.

Peneire a farinha com o fermento e mexa mas não bata muito.

Por fim junte a chávena de água e mexa até ficar bem incorporado.

Leve ao lume por cerca de 40min ou até picar com um palito e sair seco.

Desenforme e corte em três partes para rechear.

Recheio e cobertura:

Bata as natas com o queijo creme e adicione o açúcar em pó aos poucos.

Tem de ficar um creme consistente.

Montagem:

Comece por borrifar com o licor o primeiro disco, barre com um pouco de creme, corte morangos em pedaços e vá colocando em cima do creme acabe polvilhando com as pepitas de chocolate, repita o mesmo processo para a camada seguinte.

Para a ultima camada que é o topo do bolo, barre com mais um pouco do creme e enfeite com morangos, cerejas e pepitas de chocolate.

Naked Cake com Recheio de doce de Leite e Morangos



Ingredientes:

Massa:

5 ovos médios

175 grs de farinha de trigo

150 grs de açúcar

1 saquinho de açucar baunilhado

1 pitada de sal

Recheio:

2 latas de leite condensado cozidas

200 ml de creme de leie

Morangos

acúcar de confeiteiro

Modo de preparo:

Massa:

Comece separando as gemas das claras. Na tigela grande da batedeira, bata as claras juntamente com o açúcar baunilhado e a pitada de sal. Em seguida, adicione açúcar aos poucos, sem para de bater, até obter uma consistência bem firme. Estando as claras bem firmes, vá acrescentando a gema uma de cada vez. Só adicione a próxima gema depois de bem batida a anterior. Desligue a batedeira, peneire a farinha e acrescente-a ao poucos, mexendo com o auxílio de um fouet ou espátula de silicone, executando movimentos circulres até que toda a farinha esteja bem encorporada (antes que alguém tenha alguma dúvida, essa massa não leva fermento e cresce que é um espetáculo, ameiii!!!). Unte e enfarinhe uma formas circulares de 20 cm de diâmetro (ou use papel manteiga no fundo de uma fôrma desmontável, foi o que eu fiz, e untei apenas as laterias com um pouco de azeite, já que as minhas fôrma sao de teflon). Despeje 1/3 da massa sobre a forma, e o restante da massa despeje sobre a outra forma (como vou precisar de 3 discos, o bolo preparado com 1/3 da massa nao precisará ser cortado ao meio, o outro bolo com uma maior quantidade de massa é o que será cortado ao meio). Leve as formas ao forno pré-aquecido até que a superfície esteja douradinha, o bolo com menor quantidade de massa será assado em menos tempo, retire-o do forno, assim que a superfície ficar douradinha e espere uns minutinhos a mais para retirar o outro bolo. Só desenforme-os depois de frios.

Recheio:

Coloque as duas latas de leite condensado cozido em uma panela juntamente com o

creme de leite e leve ao fogo médio até obter um ponto de brigadeiro mole. Retire do fogo e deixe esfriar por completo para pode usar o recheio, eu geralmente o levo ao freezer depois de frio por mais 30 minutos

Montagem:

Coloque o primeiro disco em cima do prato. Por cima do bolo, coloque o recheio de doce de leite e os morangos picados. Coloque o segundo disco, mais recheio, os morangos e termine com o terceiro disco por cima de tudo. Para enfeitar, polvilhe acúçar de confeiteiro e decore com morangos.

Naked cake com massa de iogurte



Ingredientes para o creme de baunilha:

2 xícaras de leite

1 gema

2 colheres de sopa de maisena

4 colheres de sopa de açúcar

2 colheres de sopa de extrato de baunilha

Para preparar o creme, misture bem o leite, a gema passada na peneira, a maisena e o açúcar em uma panela e depois leve ao fogo baixo, mexendo sempre até começar a engrossar. Retire do fogo e acrescente a baunilha. Cubra com plástico filme encostando na superfície para que não forme uma nata. Deixe esfriar um pouco.

Como o naked cake não tem cobertura (e justamente por isso é chamado de naked, ou “pelado”), a decoração geralmente é feita com frutas. morango é uma das frutas que mais se conservam . Usei também algumas cerejas e framboesas que estavam na geladeira, só para colocar um pouquinho de cor.

Para o recheio, cortei os morangos em 4 partes. Para a decoração do prato, cortei pela metade e, para a decoração em cima do bolo, usei os maiores e mais bonitos inteiros e com o cabinho verde.

nakedcake_interno.jpg

Comecei montando meu naked cake colocando a massa integral de iogurte (o bolo maior) sobre um prato de vidro bonito para servir. No centro do bolo, espalhei 2/3 do creme do recheio e arrumei os morangos cortados em 4 por cima. Cobri com a massa de chocolate (o bolo menor), apertando com cuidado para que ficasse firme.

Sobre o bolo menor, coloquei o restante do creme e arrumei os morangos inteiros por cima. Ao redor do bolo maior, arrumei os morangos cortados ao meio. Para finalizar, peneirei açúcar de confeiteiro

calda de limão

Para a calda de limão siciliano:

100g. de leite condensado

1/4 xícara de leite

Raspas de 1 limão siciliano pequeno

Misture bem o leite condensado com o leite e leve ao fogo para engrossar até obter consistência de calda. Desligue o fogo e espere esfriar um pouco. Jogue as raspas do limão e deixe descansar. Antes de servir, misture bem.

Naked cake com morango e amora:



Massa

Ingredientes da massa

300g de manteiga

5 ovos

3 xícaras de açúcar

4 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 1/2 copo de leite integral

1 1/2 colher de sopa de fermento

Modo de Preparo

Bata a manteiga, ovos e açúcar até que forme um creme esbranquiçado.

Adicione a farinha e o leite intercalando e aos poucos.

Adicione o fermento por último e asse o bolo em duas formas de mesmo diâmetro, untadas e enfarinhas.

Recheio

Ingredientes do Recheio

500ml de creme de leite fresco

1/3 xícara de açúcar

1 colher de chá de baunilha

200g de morango

200g de amora

Modo de preparo

Bata o creme de leite fresco na batedeira em média velocidade até começar a criar cremosidade.

Adicione, então, o açúcar e a baunilha.

Espalhe o chantilly sobre o bolo inferior (ele deve estar completamente frio, se possível, gelado)

e espalhe os morangos e amoras sobre ele.

Bolo

Ingredientes do Bolo

massa

recheio

100g de morango

100g de amora

50g de açúcar de confeiteiro

Modo de Preparo

Sobreponha o segundo disco de bolo sobre o recheio e coloque uma gotinha de chantilly (o que ficar pelas beiradas da batedeira será suficiente) em cada fruta para que ela grude um pouco sobre o bolo e arrume sobre ele. Sobre toda a parte superior e as frutas arrumadas, peneire o açúcar de confeiteiro.

Naked Cake de Amêndoas e Mirtilos



PREPARO: 20 minutos

TEMPO DE COZIMENTO: 20 minutos

TEMPO DE ESPERA: 60 minutos

RENDIMENTO: 15

Ingredientes

MASSA

1 xícara de FARINHA DE SOJA

1 colher de chá de FERMENTO EM PÓ

1 pitada de SAL

6 OVOS, clara e gema separadas

3/4 xícara de ADOÇANTE FORNO E FOGÃO

2 colheres de chá de ESSÊNCIA DE AMÊNDOA

55g de MANTEIGA SEM SAL, derretida

RECHEIO

200ml de CREME DE LEITE PASTEURIZADO

2 colheres de sopa de ADOÇANTE FORNO E FOGÃO

150g de MIRTILOS

AMÊNDOAS EM LASCAS

Modo de Preparo

MASSA

Pré-aqueça seu forno a 180°C.

Unte com manteiga e farinha de soja uma forma retangular de 25 cm e reserve.

Em uma vasilha, misture a farinha de soja, o fermento e o sal.

Em outra vasilha, bata com um fouet as gemas, o extrato de amêndoas e a manteiga.

Na batedeira, coloque as claras e bata-as até que fiquem em ponto de picos moles. Adicione então o adoçante e continue batendo até que picos firmes se formem.

Diminua a velocidade da batedeira para média e vá adicionando a mistura de gemas às

claras que você acabou de bater até que tudo esteja misturado.

Pare de bater e com a ajuda de uma espátula, adicione delicadamente a mistura de farinha à massa. Tome cuidado para não perder a aeração.

Distribua a massa na forma já preparada e leve ao forno por 15-20 minutos, ou até que quando inserir um palito no centro, ele saia limpo.

Retire o bolo do forno e espere esfriar.

RECHEIO

Em uma vasilha grande, bata o creme com um fouet até que ele comece a ficar encorpado (cerca de 5 minutos). Então, adicione o adoçante e bata até que ele fique em ponto de chantilly.

Deixe na geladeira até a hora de montar.

MONTAGEM

Quando o bolo tiver esfriado, corte círculos de bolo com a ajuda de um cortador de metal ou um copo.

Corte os círculos ao meio. Em uma das metades, espalhe 1 colher de sopa do chantilly e acomode 5 mirtilos frescos.

Cubra com a outra metade do bolo, finalizando com uma camada fina de chantilly, 3 mirtilos e lascas de amêndoas.



Dicas

Cada Naked Cake tem aproximadamente 6g de carboidratos por porção (considerando que a receita rende 15 porções).

Naked cake de Nutella:



PREPARO: 60 minutos

TEMPO DE COZIMENTO: 30 minutos

TEMPO DE ESPERA: 120 minutos

RENDIMENTO: 6

Ingredientes

RECEITA PARA 3 FORMAS DE 13CM.

PARA O BOLO:

1 xícara de FARINHA DE TRIGO

1 + 1/4 xícara de AÇÚCAR CRISTAL

1/2 xícara de CACAU EM PÓ

1/2 colher de chá de BICARBONATO DE SÓDIO

1 colher de chá de FERMENTO EM PÓ

1 pitada de SAL

1/2 xícara de IOGURTE GREGO

1 colher de sopa de SUCO DE LIMÃO

75 ml de CAFÉ EXPRESSO

90 ml de ÓLEO

2 OVOS

1 colher de sopa de EXTRATO DE BAUNILHA

PARA O CREME DE NUTELLA:

300 gramas de CHOCOLATE 70% DE CACAU derretido

300 gramas de NUTELLA

250 gramas de MANTEIGA SEM SAL em temperatura ambiente

1/3 de xícara de CACAU EM PÓ

1 pitada de SAL

1 colher de sopa de EXTRATO DE BAUNILHA

100 gramas (1 xícara) de AÇÚCAR IMPALPÁVEL - DICA: Para fazer seu próprio açúcar impalpável, bata no processador 100 gramas de açúcar de confeiteiro com 4 gramas de amido de milho até que tudo se misture bem!

PARA A DECORAÇÃO:

100 gramas de CHOCOLATE AMARGO TEMPERADO

FRUTAS VERMELHAS

BOMBONS FERRERO ROCHER cortados em 4 partes

CONFEITO DE CHOCOLATE

Modo de Preparo

DO BOLO:

Misture todos os ingredientes líquidos e o açúcar em uma tigela.

Junte todos os ingredientes secos e peneire por cima dos líquidos.

Misture apenas até que tudo fique homogêneo.

Distribua nas 3 formas de 3cm de diâmetro previamente untadas e enfarinhadas com chocolate em pó.

Leve para assar a 180oC por aproximadamente 30 minutos ou até que você coloque um palito no centro do bolo e ele saia limpo.

Deixe que os bolos esfriem na forma.

DO CREME DE NUTELLA:

Bata todos os ingredientes no processador até que vire um creme liso e brilhante

Reserve em um pote tampado ou coberto com plástico filme em contato e deixe descansar por 2 a 3 horas para adquirir consistência.

DA DECORAÇÃO:

Molhe metade de 3 cerejas no chocolate temperado e deixe secar por 5 minutos na geladeira.

Em uma folha de acetato passe uma fina camada de chocolate temperado e espalhe para alisar. Passe um raspador com dentes (ou um garfo) por cima do chocolate para marcar as listras.

Enrole o acetato com o chocolate para dentro e encaixe dentro de um aro redondo de 13 cm. Leve para gelar por 10 minutos e retire o chocolate do aro e do acetato.

MONTAGEM:

Corte o topo 3 bolos para nivelar.

Coloque a primeira camada de bolo em um prato de servir, passe uma camada generosa de creme de nutella e acrescente alguns bombons.

Passe um pouco do creme na parte de baixo da segunda camada de bolo e coloque por cima da primeira camada.

Continue a montagem da mesma forma.

No final passe creme por cima do bolo e arrume com a decoração de chocolate e as frutas ;D



Dicas

RENDIMENTO: 6 pedaços

Naked cake de maracujá



PREPARO: 30 minutos

TEMPO DE COZIMENTO: 40 minutos

TEMPO DE ESPERA: 90 minutos

RENDIMENTO: 6 pessoas

Ingredientes

PARA O RECHEIO

1 1/2 caixa de LEITE CONDENSADO

100 ml de POLPA DE MARACUJÁ

1 colher de sopa de MANTEIGA SEM SAL

PARA A MASSA

5 OVOS

1 xícara de AÇÚCAR

1 xícara de ÓLEO

1 xícara de LEITE

2 xícaras de FARINHA DE TRIGO

1 colher de sopa de FERMENTO EM PÓ

Modo de Preparo

RECHEIO

Inicie pelo recheio para que na hora da montagem ele esteja bem firme e frio.

Em uma panela, adicione o leite condensado e a manteiga, mexa em fogo baixo até o ponto de brigadeiro, que é quando a massa começa a desgrudar da panela.

Em outra panela, coloque a polpa de maracujá, (eu usei a congelada) e deixe dar uma leve esquentada.

Depois é só adicionar a polpa ao brigadeiro branco e mexer bem para que o creme fique

bem homogêneo.

BOLO

Para a massa, separe a clara das gemas, e bata as claras em ponto de neve.

Adicione as gemas uma a uma e deixe bater bem, para que fique bem fofinho. Aos poucos, adicione o açúcar e deixe bater por mais 4 minutinhos.

Em seguida, acrescente o óleo. Depois, adicione a farinha, intercalando com o leite até que todos os ingredientes tenham sido adicionados.

Adicione as claras em neve delicadamente e, por último, o fermento. Não bata demais a massa, apenas misture até incorporar.

Unte e enfarinhe 3 formas (aqui eu fiz com formas de 14 cm de diâmetro) e leve ao forno pré-aquecido a 180˚C por cerca de 20 minutos.

Deixe esfriar por completo para que o bolo possa ser montado.

Para molhar o bolo, eu fiz a calda .

Depois é só montar, enfeitar com frutinhas vermelhas e servir gelado!

Naked Cake com frutas vermelhas



Receita da massa para Naked Cake

Ingredientes:

6 ovos (separe as gemas das claras)

2 xícaras de açúcar

3 xícaras de trigo

180ml de água

1 colher de sopa de fermento em pó

Preparo:

1-Bata as claras em neve.

2-Continue batendo e junte as gemas, uma a uma.

3-Adicione o açúcar e bata bastante. Pelo menos 10 minutos.

4-Junte o trigo alternando com a água e bata.

5-Adicione o fermento em pó peneirado e apenas mexa com a colher.

6-Unte uma forma com manteiga.

Dica: Recorte um disco de papel manteiga e coloque no fundo da forma de bolo para desenformar facilmente. Passe manteiga nos dois lados do papel manteiga.

7-Leve ao forno médio (180graus C) por 20 a 30 minutos ou até que espetando um palito na massa, o palito saia limpo.

8-Deixe esfriar, desenforme e corte quantas camadas preferir.

Pronto!

Ingredientes:

1 lata de leite condensado

1 colher de sopa de manteiga

170g de chocolate branco

200ml de creme de leite

Frutas vermelhas que encontrar: Morangos, cerejas, framboesas, amoras, etc...

Preparo:

1-Despeje o leite condensado e a manteiga na panela em fogo baixo e mexa por 5 minutos.

2-Adicione o chocolate branco e mexa até derreter completamente em fogo baixo.

3-Adicione o creme de leite e mexa até chegar no ponto de brigadeiro mole.

Pronto!

Montagem:

1-Coloque o recheio de chocolate sobre a primeira camada de bolo.

2-Escolha as frutas mais bonitas e coloque-as nas bordas para que elas apareçam bem.

3-Preencha todo o meio do recheio com frutas para que a camada de recheio fique na mesma altura, no mesmo nível.

Dica: Se usar uvas ou cerejas, retire as sementes das frutas que ficarem no meio do bolo. As frutas das bordas devem ficar inteiras por questão de beleza.

Dica: Como essas frutas são caras, no Brasil, use no meio do bolo a fruta que for mais em conta. Nós colocamos muitas uvas no meio e ficou delicioso!

4-Coloque um pouco de recheio sobre as frutas, apenas para colar no bolo que virá em cima.

5-Repita os passos para as próximas camadas.

6-Finalize com furtas no topo do bolo e peneire açúcar de confeiteiro.

Pronto!

Naked Cake com frutas



Ingredientes

Para a massa

1º andar

. 6 ovos

. 3 xícaras (chá) de açúcar

. 3 xícaras (chá) de farinha de trigo

. 1 copo (200 ml) de leite integral

. 1 colher (sopa) de manteiga

. 1 colher (sopa) de fermento em pó

2º andar

. 3 ovos

. 1 1/2 xícara (chá) de açúcar

. 1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

. 1/2 copo (100 ml) de leite integral

. 1 colher (sopa) rasa de manteiga

. 1 colher (sopa) rasa de fermento em pó

Para o recheio

. 1 lata de leite condensado (395g)

. 200 ml de creme de leite

. 1 colher (sopa) de glucose

. 200g de chocolate ao leite picado

. 500g de frutas vermelhas (morangos, framboesas, amoras e blueberries)

. Açúcar de confeiteiro para decorar

Modo de preparo

Prepare a massa

Separe as claras das gemas dos ovos. Bata as claras em neve. Adicione uma gema por vez, com a batedeira em velocidade média. Vá adicionando o açúcar sem parar de bater. Desligue a batedeira e reserve. Leve o copo de leite com a colher (sopa) de manteiga ao micro-ondas por 1 minuto. Alterne a farinha de trigo com o leite e manteiga, sempre começando com a farinha e terminando com ela. Misture levemente o fermento até estar incorporado. Despeje a massa em uma forma redonda untada, de fundo removível, e leve ao forno, preaquecido, a 180 °C por 45 minutos, aproximadamente. Deixe esfriar completamente antes de rechear.

Prepare o recheio

Coloque em uma panela o leite condensado, o creme de leite, a glucose e o chocolate. Em fogo baixo, mexa constantemente até o brigadeiro chegar no ponto antes de enrolar – encorpado, mas ainda cremoso. Deixe esfriar. Enquanto isso, lave e pique as frutas. Reserve.

Montagem

Usando uma faca de pão, corte as massas ao meio, deixando duas partes de cada. Recheie com brigadeiro e frutas a primeira camada. Tampe com a segunda parte de massa e recheie novamente. Siga até terminar a terceira camada. Coloque as frutas de sua preferência no topo e nas laterais do bolo. Depois, peneire o açúcar de confeiteiro em volta para terminar.

Naked Cake Red Velvet



Ingredientes

120g de manteiga sem sal em temperatura ambiente

2 ovos

2 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 1/2 xícara de açúcar

1 xícara de coalhada

1 colher de chá de fermento em pó

1 colher de chá de sal

2 colheres de sopa de cacau em pó

1 colher de chá de baunilha

50 ml de corante líquido vermelho

1 colher de chá de vinagre branco

1 colher de chá de bicarbonato de sódio

Modo de preparo

Unte uma forma redonda de 25 centímetros. Depois, aqueça o forno a 180 graus e peneire junto a farinha de trigo, o fermento em pó e o sal, reservando a mistura. Depois, misture o corante vermelho, o cacau em pó e a baunilha até fazer uma pasta, depois reserve.

Bata a manteiga e o açúcar e bata bem até ficar leve e cremoso. Depois que atingir o ponto, coloque os ovos um de cada vez. Junte na mistura a pasta de corante e cacau e vá acrescentando a mistura de farinha, alternando com a coalhada e batendo bem. À parte, misture o vinagre e o bicarbonato em pó e incorpore imediatamente essa mistura à massa misturando bem, sem bater. Por último, leve ao forno pré-aquecido até que, inserindo um palito no centro do bolo, ele saia limpo

Naked Cake ou Bolo Rústico



Receita da massa para Naked Cake

Ingredientes:

6 ovos (separe as gemas das claras)

2 xícaras de açúcar

3 xícaras de farinha de trigo

180ml de água

1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de Fazer:

Bata as claras em neve (castelo)

Continue batendo e junte as gemas, uma a uma.

Adicione o açúcar e bata bastante. Pelo menos 10 minutos.

Junte o trigo alternando com a água e bata.

Adicione o fermento em pó peneirado e apenas mexa com a colher.

Unte uma forma com manteiga.

Dica: Recorte um disco de papel manteiga e coloque no fundo da forma de bolo para desenformar facilmente. Passe manteiga nos dois lados do papel manteiga.

Leve ao forno médio (180ºc) por 20 a 30 minutos.

Deixe esfriar, desenforme e corte quantas camadas preferir.

Receita do Recheio do Naked Cake com frutas

Ingredientes:

1 lata de leite condensado

1 colher de sopa de manteiga

2 colheres rasas de cremogema

1 cx de creme de leite sem soro

Morangos, cerejas, framboesas, amoras, etc...

Preparo:

Coloque o leite condensado + manteiga e mexa um pouco, acrescente o creme de leite, a cremogema e mexa até ficar um mingau mais ou menos consistente (nem no ponto de brigadeiro, nem no ponto de derramar muito, apenas para escorrer pelos lados do bolo). Se achar pouco esse recheio, faça o dobro da receita, depende de quantos andares de bolo você fará.

Montagem:

Coloque o recheio cremoso sobre a primeira camada de bolo.

Escolha as frutas mais bonitas e coloque-as nas bordas para que elas apareçam bem.

Preencha todo o meio do recheio com frutas para que a camada de recheio fique na mesma altura, no mesmo nível.

Dica: Se usar uvas ou cerejas, retire as sementes das frutas que ficarem no meio do bolo. As frutas das bordas devem ficar inteiras por questão de beleza.

Use no meio do bolo a fruta que for mais em conta. As uvas podem vir no meio, fica ótimo.

Coloque um pouco de recheio sobre as frutas, apenas para colar no bolo que virá em cima.

Repita os passos para as próximas camadas.

Finalize com furtas no topo do bolo e peneire açúcar de confeiteiro.

NAKED CAKE – MARAVILHOSO.



Ingredientes:

6 claras

6 gemas

1 colher de sopa de fermento

3 xícaras de farinha de trigo

3 xícaras de açúcar

Açúcar de confeiteiro para polvilhar

180 ml de água

Doce de leite

Frutas vermelhas

Modo de preparo:

Bata as claras em neve, adicione o açúcar e as gemas. Bata até virar um creme. Adicione a farinha e a água e bata. Adicione o fermento e continue batendo.

Unte 2 formas com manteiga e açúcar. As formas podem ter tamanhos diferentes. Asse-as em forno pré-aquecido 180º, por aproximadamente 40 minutos, ou até que você fure com um espeto e ele saia limpo.





Deixe esfriar completamente e desenforme. Corte os dois bolos ao meio. Passe doce de leite sobre cada camada, e coloque uma sobre a outra. Ficará com 3 camadas de doce de leite. Sobre a ultima camada do bolo polvilhe o açúcar de confeiteiro e decore com as frutas vermelhas. [/receita]



Dicas

1 Escolha uma receita de pão de ló para naked, de nozes, ou uma genoise de chocolate

2 Unte e enfarinhe bem as formas para manter as bordas intactas

3 Assim que desenformar, embrulhe bem em plástico filme e mantenha na geladeira até a hora de montar o bolo

4 Faça bolos com 5cm de altura e corte ao meio

5 Escolha um recheio que contraste com a cor da massa

6 Prefira um recheio mais firme, que consiga ter alguma altura, ganache ou buttercream são perfeitos para este tipo de bolo

7 Umedeça bem o bolo com uma calda básica

8 Caso vá fazer com andares, utilize suportes – veja a técnica aqui

8 Este tipo de bolo sugere decorações naturais, como flores e frutas frescas

9 Coloque as flores em tubos de ensaios próprios para bolos

10 Utilize frutas como blueberries, framboesas, morangos, cerejas e amoras, bem lavadas e secas e coloque no bolo por último

11 Um toque de açúcar impalpável peneirado por cima dá um lindo acabamento, cuidado para não exagerar

12 Valorize ainda mais o bolo com um lindo suporte alto ou inove com uma fatia de tronco


































Sobre o Autor :

A confeitaria moderna vem crescendo cada vez mais , e isso vem tomando uma proporção cada vez maior. Com o intuito de estar passando aulas praticas para os alunos. Um dos grandes nomes da confeitaria moderna, Wagner Moreira.

Empresário, Fundador da Chocolauren Confeitaria, formado pela FAETEC do Estado do Rio de Janeiro. Está ensinando Como fazer os melhores bolos Naked Cake com o curso Profissional da Chocolauren Confeitaria.