
BOLO
CHOCOLATE
e
GIANDUIA
Confeitaria

Bolo de Chocolate e Gianduia

Para: 8 pessoas
Duração: 2 h 30
Dificuldade: fácil



Ingredientes
Massa de chocolate

- 95 gr de maçapão branco
- 70 gr de açúcar refinado (35 + 35)
- 60 gr de gema de ovo
- 30 gr de ovo inteiro
- 90 gr de clara de ovo
- 35 gr de manteiga derretida
- 30 gr de cacau em pó de sabor completo
- 30 gr de farinha peneirada

Recheio

- 75 gr de Gianduia

Acabamento

- q.b. de açúcar de confeiteiro

Material usado

- Espátula de borracha
- Forma de bolo tipo inglês
- Mini espátula angulada
- Faca de serra para pão

Nota:
O maçapão é um ingrediente muito usado na confeitaria francesa, é constituído por 50% de farinha fina de amêndoa e 50% de açúcar.
Pode ser substituído por farinha de trigo ou metade trigo e a outra metade por açúcar.
Exemplo: se a receita pede 100 gr de maçapão, coloque 50 gr de farinha de trigo e 50 gr de açúcar.

Fases técnicas do Bolo de Chocolate e Gianduia:



1

Para fazer esta receita de bolo de chocolate e Gianduia, comece preparando todos os ingredientes.



2

Massa de chocolate:
Coloque a pasta de amêndoa crua na tigela da batedeira cortando-a com os dedos em pedaços pequenos (pode amolecê-la por alguns segundos no micro-ondas com antecedência).



3

Adicione o açúcar refinado (35 gr) na tigela da batedeira.



4

Misture os dois ingredientes com o acessório folha da batedeira.
Eles devem ficar perfeitamente misturados, não restando mais pedaços de maçapão (daí a necessidade de aquecer o maçapão na etapa 2).



5

Quando a mistura se tornar homogênea, adicione a gema de ovo gradualmente para diluir um pouco. Se necessário, aumente a velocidade da batedeira para quebrar a consistência do maçapão e obter uma mistura homogênea.



6

Quando a mistura estiver esbranquiçada, adicione as gemas restantes e os ovos inteiros ...



7

... pare o misturador quando a mistura estiver cremosa e homogênea.



8

Despeje as claras na tigela da batedeira ...



9

... e bata as claras em neve.



10

Quando as claras estiverem firmes, mas ainda espumosas (não muito apertadas), adicione as restantes 35 gr de açúcar refinado.



11

Peneire em uma folha de papel manteiga ...



12

... farinha e cacau em pó.



13

Despeje a mistura de maçapão sobre as claras.



14

Misture delicadamente com uma espátula de borracha, girando de baixo para cima com a espátula para não deixar retirar o ar das claras em neve.



15

Misture a mistura peneirada de farinha e cacau em pó na preparação, adicionando-a gradualmente e misture delicadamente com uma espátula de borracha



16

É aconselhável haver duas pessoas para realizar esta operação: uma que mistura e outra que derrama.



17

No caso de alguém estar sozinho, faça-o várias vezes. Adicione a farinha restante e o cacau ...



18

Misture novamente.



19

Quando a mistura estiver homogênea ...



20

Pegue uma concha da preparação da massa de chocolate ...



21

... e misture com a manteiga derretida e fria.



22

Esta pré-mistura é feita para evitar deixar cair a preparação.



23

Adicione a manteiga misturada com a mistura de chocolate ...



24

... e incorpore suavemente.



25

A massa de chocolate está pronta.



26

Unte uma forma de bolo tipo inglês com desmoldante em spray ou unte com bastante manteiga, para não necessitar de farinha.



27

Despeje a massa de chocolate obtida na forma ...



28

... e alise a superfície com uma pequena espátula em ângulo.



29

Coloque pedaços de gianduia no topo do bolo.



30

Empurre com uma colher a gianduia para ficar a meio da massa.



31

Asse a 160ºC em forno ventilado pré-aquecido.
Asse entre 35 e 40 minutos.



32

Quando terminar, retire a panela do forno. Verifique o cozimento espetando a lâmina de uma faca. Deve sair limpa e seca.



33

Retire o bolo suavemente ...



34

... enquanto estiver quente.



35

Vire-o suavemente e deixe esfriar.



36

Polvilhe levemente com açúcar de confeiteiro ...



37

... ou açúcar Ice.



38

Corte as fatias com uma faca de serra para não rasgar a textura e não esmigalhar.



39

Ser morno ou frio.
Um verdadeiro mimo para jovens e idosos!

Nosso CLIENTE é o nosso PATRÃO

CRIATIVIDADE INOVAÇÃO QUALIDADE



PARA USOS INDUSTRIAIS - MULTIPLICAR RECEITA
USE SEMPRE A MESMA METODOLOGIA

Informação para Colaboradores

Padaria Pão d'Avó