
BOLO
NÚMERO
Confeitaria

Bolo de Número



Para: 10 pessoas
Duração: 3 horas (começando no dia anterior)
Dificuldade: média

Ingredientes
Massa de amêndoa doce
(para fazer no dia anterior)

- 300 gr de farinha tipo 1
- 30 gr de farinha fina de amêndoa
- 90 gr de açúcar refinado
- 170 gr de manteiga
- 50 gr de ovo inteiro
- q.b. de sal (1 pitada)
- q.b. de vanilina (pó de baunilha)
- q.b. de manteiga de cacau de Mycryo (acabamento)

Chantilly de mascarpone (para fazer no dia anterior):

- 300 gr de creme de leite 35% de gordura (50 + 250)
- q.b. de meia vagem de baunilha ou essência de baunilha
- 50 gr de açúcar refinado
- 3 gr de folhas de gelatina (1,5 folhas)
- 150 gr de queijo mascarpone

Creme de limão:

- q.b. de limão (1 unid)
- 175 gr de açúcar refinado (75 + 100)
- 140 gr de polpa de limão amarelo
- 100 gr de ovo (2 unid)
- 200 gr de manteiga amolecida, em pomada
- 6 gr de folhas de gelatina (3 folhas)

Decoração

- q.b. de macaroons amarelos
- q.b. de mirtilos
- q.b. de kumquats - mini laranjas
- q.b. de flores frescas
- q.b. de suspiros para decoração

Material utilizado

- Batedeira Kitchenaid K45
- Fuet longo 30 cm profissional
- Mixer profissional

- Ralador
- Taça de aço inox Ø 25 cm
- Peneira (malha 0,7 mm)
- Placa perfurada de silicone de cozimento Silichef® uma placa de 42 x 32 centímetros XL
- Panela antiaderente Silpain 58,5 x 38,5 cm
- Saco Confeiteiro XL 59 cm (x 10)
- Bico de confeitar liso Ø 10 mm n º7

Estágios técnicos para o Bolo Número:



1

Massa de amêndoas doces (para preparar no dia anterior):
Deite a manteiga amolecida na tigela da batedeira.



2

Adicione a farinha fina de amêndoa ...



3

... e o açúcar refinado ...



4

... e misture estes ingredientes com o acessório "folha" até obter uma mistura arenosa.



5

Adicione uma pitada de sal fino.



6

Adicione os ovos inteiros previamente batidos, continuando a misturar em velocidade média ...



7

... coloque a farinha de trigo.



8

Misture até obter uma massa suave ...



9

... e finalmente adicione a vanilina (baunilha em pó, uma pitada, ponta de uma faca).
Uma vez misturada, pare a batedeira.



10

Tenha cuidado para não bater muito essa massa.
Coloque na mesa de trabalho junte-a em bola.
Passe plástico filme e deixe esfriar por uma noite na geladeira.



11

Chantilly mascarpone (para fazer no dia anterior):
Comece por preparar todos os ingredientes.



12

Mergulhe as folhas de gelatina em uma tigela cheia de água fria.



13

Em uma panela, despeje 50 gr de creme de leite, o açúcar refinado e as sementes da vagem de baunilha que você pegou raspando com a ponta de uma faca, ou a essência de baunilha.



14

Misture bem com o fuet e leve para ferver.



15

Quando as folhas de gelatina estiverem hidratadas, escorra-as.



16

Quando o creme ferver ...



17

... adicione as folhas de gelatina amolecidas.



18

Bata com cuidado para as dissolver bem.
Reserve.



19

Misture o mascarpone com 250 gr de creme de leite fresco.



20

Misture bem com o fuet.



21

Adicione a mistura de creme e gelatina previamente feita.
Misture com um mixer por 2 a 3 minutos.



22

Cubra a tigela com plástico filme e deixe esfriar durante a noite.



23

Creme de limão (para preparar o dia anterior):
Comece por preparar todos os ingredientes.
Despeje o suco de limão em uma panela com 75 gr de açúcar refinado. Mexa vigorosamente com um fuet e leve para ferver. Você obtém uma calda fervente com limão.



24

Raspe a casca do limão sobre a calda de limão na panela, utilizando um ralador



25

Enquanto isso, coloque os ovos inteiros em uma tigela e adicione 100 gr de açúcar refinado.



26

Bata a mistura com um fuet.



27

Despeje a calda fervente sobre os ovos com açúcar ...



28

... e misture bem com o fuet.



29

Transfira tudo para a panela onde está a calda de limão ...



30

... e cozinhe a mistura por 2 a 3 minutos, até ferver.



31

Quando a fervura for atingida, continue cozinhando por mais 1 minuto.



32

No final da cozedura, adicione o creme de manteiga ...



33

... e misture a preparação com um mixer.
Adicione neste momento a gelatina previamente hidratada e escorrida.
Misture bem.



34

Passe o creme obtido por um passador chinês ou uma peneira para remover as raspas de limão (opcional).



35

Passe bem com a espátula de borracha para facilitar a passagem do creme através da malha da peneira.



36

Coloque plástico filme sobre a tampa da taça do creme e leve na geladeira fresco até o dia seguinte.



37

No dia seguinte:
Retire a massa da geladeira e coloque-a em uma folha de papel manteiga.



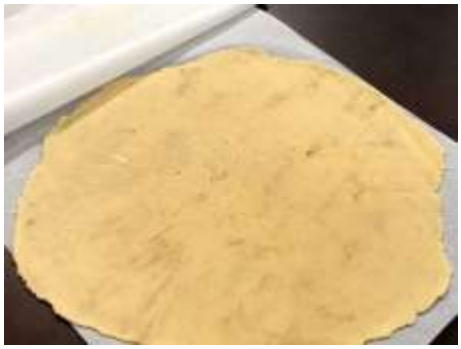
38

Coloque uma segunda folha de papel manteiga sobre a massa.



39

Passe o rolo de massas sobre a massa.
Para nivelar a massa na espessura pretendida, coloque em ambos os lados da massa duas réguas de 3 mm de espessura, para obter uma espessura regular.



40

E obtém este resultado.



41

Com o molde padrão de papelão que tenha sido preparado antecipadamente com a forma ou número de sua escolha, corte a massa com uma faca, contornando o molde.
Aqui os números têm 24 cm de altura.



42

Para fazer este bolo número, precisa de 4 cópias do molde de número.



43

Remova o excesso de massa em volta dos números. maneje com cuidado, recorde que a massa ainda está crua.



44

Finalmente corte a última figura na massa.



45

Leve as massas cortadas ao refrigerador por pelo menos 30 minutos antes de começar a assar.



46

Assando as massas:
Pegue uma assadeira Silichef® perfurada.
Coloque em uma assadeira Silpain por cima.



47

Cuidadosamente coloque as 4 massas com o numero previamente cortadas.



48

Dependendo do tamanho dos números, pegue um ou mais tabuleiros e respetivas telas.



49

Cubra a massa com uma segunda tela Silpain.
Por causa de sua malha fina, ele deixa passar o calor durante o cozimento e também marca a massa.
(Silpain tela vem no tamanho 58,5 x 38,5 cm.
Pode ser necessário cortá-las ao meio se for em seu forno de casa. O corte da tela em nada altera as suas propriedades antiaderentes).



50

Cubra com uma segunda tela para evitar a deformação da massa durante o cozimento.



51

Asse em forno pré-aquecido a 160ºC por 20 a 25 minutos.



52

Depois de cozinhar, retire a placa do forno.



53

Retire a assadeira superior e a tela Silpain.



54

Neste momento, enquanto a massa ainda estiver quente, polvilhe com a manteiga de cacau Mycryo. Esta operação ajudará a impermeabilizar a massa e, assim, evitar que a massa seja embebida com os cremes úmidos.



55

Deixe esfriar.



56

Montagem:
Coloque as massas em uma base de papelão, previamente cortada no tamanho.



57

Retire o creme de limão da geladeira e amasse-o com a espátula de borracha.



58

Despeje em um saco de confeiteiro com um bico liso simples de Ø 10 mm.



59

Coloque, pingue, o creme nas massas formando lindas gotas redondas.



60

Coloque os pingos de creme harmoniosamente, uns ao lado dos outros.



61

Faça o mesmo com o segunda massa, número.



62

Coloque na geladeira para que o creme permaneça firme.



63

Pegue os macaroons amarelos previamente feitos vire-os ...



64

... e coloque um pouco de creme de limão.



65

Junte-os suavemente.



66

Faça o mesmo com todos os macaroons.
Aqui fizeram-se macaroons com dois tamanhos diferentes.
Reserve quando os casadinhos de macaroons estiverem montados.



67

Chantilly de mascarpone:
Retire o creme de leite para o chantilly da geladeira.
Ele deve estar bem gelado.



68

Despeje este creme para chantilly na tigela da batedeira.
Coloque o queijo mascarpone, o açúcar, a baunilha e a gelatina previamente hidratada.



69

Bata na velocidade máxima por alguns minutos ...



70

... até que o creme atinja a consistência desejada.



71

O creme está pronto para uso.



72

Despeje em um saco de confeiteiro com um bico simples de Ø 10 mm.



73

Coloque o creme chantilly de mascarpone nos dois números de massa restante.
Proceda da mesma forma que fez com o creme de limão ...



74

... formando pequenas gotas regulares ...



75

ficando bem encostadas e alinhadas.



76

As bases de massa recheadas com chantilly servirão de base para o bolo.
O chantilly tem melhor segurar do que o creme de limão, ele irá suportar o peso do piso superior sem risco de flacidez.
Coloque as massas guarnecidos com creme de limão no chantilly por cima



77

Certifique-se de sobrepor bem os dois andares de massa com os cremes.



78

E terá esse resultado.



79

Decore o topo da sobremesa com flores frescas (margaridas ou outros) ...



80

macaroons amarelos …



81

… bem como frutas frescas (mirtilos, kumquats (laranjas pequenas cortadas …) e alguns suspiros em forma de gotas.



82

Esta sobremesa feita na para uma ocasião de um aniversário é deliberadamente executada com estas cores amarelos, branco, laranja, para ser neutra. Personalize o seu Bolo Número com cores mais ou menos brilhantes e outos receheios.

Nota:
Aqui apresentamos a técnica, o modo de execução, de fazer o Bolo Número.
Faça, surpreenda com outros recheios e outras cores.

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

