

SILVIA NICOLAU

BOLO BALLERINE DE CHOCOLATE E COCO

Aula transmitida ao vivo pelo YouTube no dia 22/03/2021

Rendimento: 1 unidade em ballerine 18cm (volume da forma 700ml)
Validade: 1 dia em temperatura ambiente/ 5 dias refrigerado/ 90 dias congelado

BOLO DE CHOCOLATE
Ingredientes
3/4 xícara (chá) de farinha de trigo [105g]
2 colheres (sopa) de chocolate em pó 50% [14g]
1/2 xícara (chá) de açúcar refinado [90g]
1 colher (chá) de fermento em pó [3g]
1 pitada de cravo-da-índia em pó (opcional)
2 ovos [100g]
6 colheres (sopa) de manteiga ou margarina [90g]
Modo de preparo
Em uma tigela peneire juntos a farinha de trigo, o chocolate em pó, o açúcar, o fermento e o cravo.
Adicione os ovos, a manteiga e misture bem.
Despeje a massa em uma forma ballerine (18cm), untada e enfarinhada.
Asse em forno preaquecido (180°C) por aproximadamente vinte e cinco minutos.

CREMES PARA COBERTURA – Sabores chocolate e coco
3/4 da caixinha (ou lata) de leite condensado [300g]
2 colheres rasas (sopa) de amido [14g]
1/3 xícara (chá) de leite de coco [80ml]
1/2 caixinha de creme de leite [100g]
25g de chocolate ao leite (ou meio amargo) em barra, picado
1/4 xícara (chá) de coco ralado seco (fino ou flocos) [25g]
Modo de preparo
Em uma panela dilua o amido no leite condensado.
Junte o leite de coco e o creme de leite.
Leve ao fogo, mexendo sempre, até ferver e engrossar.
Caso queira fazer o cozimento no micro-ondas, utilize recipiente apropriado. Cozinhe por dois minutos em potência alta, retire, mexa e volte ao micro-ondas por mais um minuto e meio.
Separe 100g do creme (aproximadamente 1/3 xícara), cubra e reserve para decoração.
Separe mais 100g do creme e misture com o chocolate ao leite.
No creme restante, adicione metade do coco ralado.

Finalização
Desenforme o bolo ainda morno sobre um prato.
Despeje o creme de chocolate na cavidade do bolo.
Aplique o creme de coco sobre o creme de chocolate.
Transfira o creme reservado para um saco de confeitar e faça os acabamentos.
Finalize a decoração com coco ralado restante.