SODIE BOLOS

BOLO TRUFADO DE MORANGO

(SODIE)

Massa do Bolo Trufado Ingredientes: 6 gemas 2 xícaras (chá) de açúcar 1 xícara (chá) de água 1 xícara (chá) de chocolate em pó ¼ xícara (chá) de óleo 3 xícaras (chá) de farinha de trigo 1 colher (sobremesa) de fermento em pó 6 claras em neve

Modo de fazer: Bata as gemas com o açúcar por 15 minutos. Em uma vasilha misture a água, o chocolate e o óleo. Alterne na massa com a farinha de trigo e o fermento. Por último incorpore as claras em neve. Leve para assar em assadeira 25 cm. Coloque em forno 180 graus

Recheio Trufado de Morango Ingredientes: 2 caixinhas de morango picados ao meio 400 gramas de chocolate branco picadinho 1 caixinha de creme de leite

Modo de fazer: Aferente o morango sozinho em uma panela. Retire do fogo e acrescente o chocolate branco picado. Mexa para dissolver bem. Junte o creme de leite. Mexa e leve para gelar em geladeira de um dia para o outro, ou deixe congelar 4 horas em freezer

Cobertura de Ganache Ingredientes: 400 gramas de chocolate meio amargo picado 1 caixinha e ½ de creme de leite

Modo de fazer: Derreta em banho-maria ou no microondas o chocolate meio amargo com o creme de leite. Leve para gelar até ficar cremoso.

Montagem: Massa do bolo trufado regado com guaraná Recheio trufado de morango Massa do bolo trufado regado com guaraná Coberto com cobertura de ganache

Bolo recheado com Creme Belga e Morangos

Massa do bolo Ingredientes: 7 claras 7 gemas 3 xícaras (chá) de açúcar 4 xícaras (chá) de farinha de trigo 1 colher (sopa) de fermento em pó 2 xícaras (chá) de leite quente

Modo de fazer: Bata as claras em neve. Acrescente as gemas e o açúcar e bata por mais 15 minutos. Acrescente a farinha, o fermento e o leite alternando delicadamente. Leve para assar em forma untada e enfarinhada em forno 180 a 200 graus. Assadeira 30 cm de diâmetro.

Creme Belga Ingredientes: 1 lata de leite condensado ½ litro de leite 2 gemas 4 colheres (sopa) de açúcar 2 colheres (sopa) de amido de milho 1 caixinha de creme de leite

Modo de fazer: Coloque em uma panela o leite condensado, o leite, o açúcar e o amido. Leve ao fogo mexendo sempre até engrossar e cozinhar bem. Deixe esfriar e acrescente o creme de leite. Use frio na montagem do Bolo.

Calda Ingredientes: 1 copo (requeijão) de água ½ lata de leite condensado ½ lata de creme de leite

Modo de fazer: Misture os ingredientes e use para regar o bolo

Montagem Massa do bolo cortada em 3 partes Calda Creme belga e morangos cortados em 3 ou 4 partes Um pouquinho de chantilly por cima dos morangos Massa do bolo Calda Creme belga e morangos cortados Chantilly (só um pouquinho) Massa do bolo Calda

Cobertura Cubra com chantilly e morangos ou marshmallow e morangos

BOLO SENSAÇÃO MORANGO COM CHOCOLATE (SODIE)

Massa do Bolo de Chocolate Ingredientes: 6 claras 6 gemas 3 xícaras (chá) de açúcar ½ xícara (chá) de óleo 1 xícara (chá) de água 1 xícara (chá) de chocolate em pó 4 xícaras e ½ de farinha de trigo 1 colher (sobremesa) de fermento

Modo de fazer: Bata as claras em neve. Acrescente as gemas e bata por 10 minutos. Acrescente o açúcar e bata por mais 15 minutos. Em outra vasilha misture o óleo, a água e o chocolate em pó, mexa bem. Alterne na massa a farinha de trigo e a mistura líquida. Por último acrescente o fermento em pó. Coloque em assadeira, 30 cm de diâmetro, untada e enfarinhada. Leve para assar em forno 180 graus.

Recheio Mousse de Morango Ingredientes: 1 lata de leite condensado 1 caixinha de creme de leite 1 copo (requeijão) de morango fruta picado 1 caixinha de gelatina sabor morango 2 colheres (sopa) rasas de gelatina em pó sem sabor ½ copo (requeijão) de água 1 copo (requeijão) de chantilly batido (medir antes de bater)

Modo de fazer: Coloque no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e o morango. Bata bem. Em uma panela coloque a gelatina sabor morango, a gelatina em pó sem sabor e a água. Mexa bem. Leve ao fogo até ferver e acrescente no liquidificador junto com a mistura de morango. Bata. Deixe esfriar e acrescente o chantilly batido. Leve para gelar até ficar firme.

Recheio Mousse de Chocolate Ingredientes: 150 gramas de chocolate ao leite picado 150 gramas de chocolate meio amargo picado ½ xícara (chá) de chocolate em pó 1 xícara (chá) de leite 1 caixinha de creme de leite ½ lata de leite condensado 1 colher (sopa) de amido 1 colher (sopa) rasa de gelatina em pó sem sabor ¼ xícara (chá) de água 1 xícara (chá) de chantilly batido (medir antes de bater)

Modo de fazer: Coloque em uma panela o chocolate ao leite, o chocolate meio amargo, o chocolate em pó, o leite, o creme de leite, o leite condensado e o amido. Em outra vasilha coloque a gelatina sem sabor e a água, mexa. Coloque dentro da panela e leve ao fogo até o recheio ficar bem cozido e cremoso. Deixe esfriar e acrescente o chantilly batido. Leve para gelar até ficar firme.

Montagem: Uma fatia de massa de bolo de chocolate regado com guaraná Recheio de mousse de morango Uma fatia de massa de bolo de chocolate regado com guaraná Recheio de mousse de chocolate Uma fatia de massa de bolo de chocolate regado com guaraná Cubra com chantilly e raspas de chocolate branco Decore com morangos banhados pela metade com chocolate meio amargo

Bolo de Chocolate recheado com Mousse de Morango

Massa do bolo de chocolate Ingredientes: 7 gemas 2 xícaras (chá) de açúcar ½ xícara (chá) de óleo 1 xícara (chá) de chocolate em pó ½ xícara (chá) de água 1 e ½ xícaras (chá) de farinha de trigo 1 colher (sopa) de fermento 7 claras em neve

Modo de fazer: Bata as gemas com o açúcar até ficar fofo. Acrescente o óleo. Coloque o chocolate e a água em uma panela, aqueça e deixe esfriar. Sobre a mistura de gemas acrescente a farinha e o fermento alternando com o chocolate dissolvido. Bata as claras em neve e incorpore na massa delicadamente. Unte uma assadeira com margarina e farinha e leve para assar em forno 180 a 200 graus. Assadeira 25 cm ou 30 cm de diâmetro. Se quiser faça mais uma massa e use 1 fatia.

Mousse de Morango Ingredientes: ¼ de xícara (chá) de água 2 caixinhas de morangos cortados ao meio 1 e ½ xícaras (chá) de açúcar Suco de 1 limão 1 lata de creme de leite 12 gramas de gelatina em pó sem sabor vermelha ¼ de xícara (chá) de água 1 xícara (chá) de chantilly (medir antes de bater)

Modo de fazer: Coloque em uma panela a água, o morango, o açúcar e o suco de limão. Deixe cozinhar bem até virar uma geleia. Quando esfriar coloque no liquidificador e bata junto com o creme de leite. Coloque em uma vasilha. Reserve. Polvilhe a gelatina na água, aqueça e incorpore na mistura anterior. Bata o chantilly e misture delicadamente no recheio. Leve para gelar antes de rechear o bolo

Calda Ingredientes: ½ lata de leite condensado 1 xícara (chá) de leite

Modo de fazer: Misture os ingredientes e use para regar o bolo

Montagem: Massa do bolo de chocolate cortada ao meio (se quiser use 3 fatias) Calda Mousse de morango Massa do bolo de chocolate Calda Mousse de morango Massa do bolo de chocolate Calda

Cobertura: Pode cobrir com chantilly ou marshmallow e muitos morangos para enfeitar

- MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO

  (recheio para bolo sodie)

  pode usar em taças com frutas da época...

  1 lata de leite condensado 1 lata de creme de leite 200 gramas de chocolate branco derretido 200 gramas de manteiga sem sal 1X de chantily batido

  MODO DE PREPARO:

  Bata na batedeira o leite condensado e a manteiga até formar um creme esbranquiçado e fofo. Acrescente o chocolate derretido, o creme de leite e bata por mais 5 minutos. Acrescente o chantily e misture delicadamente. Coloque a mousse para gelar por no mínimo 4 horas. ou até ficar firme para por no bolo. Decore com raspas de chocolate branco.

- BOLO GELADO DE CHOCOLATE COM NUTELLA Ingredientes 2 xícaras (chá) de farinha de trigo 2 xícaras (chá) de açúcar ½ xícara (chá) de chocolate em pó ½ xícara (chá) de leite ½ xícara (chá) de manteiga ½ xícara (chá) de avelã torrada e moída 3 ovos 1 colher (sopa) de fermento em pó químico 1 xícara (chá) de refrigerante tipo guaraná Avelãs para decorar

  Ingredientes do Recheio e Cobertura 2 xícaras (chá) de leite 3 colheres (sopa) de maisena (amido de milho) 2 colheres (sopa) de chocolate em pó 2 colheres (sopa) de açúcar 1 xícara (chá) de creme de chocolate e avelã tipo Nutella 1 X DE CHANTILY PRONTO (OPCIONAL PARA MISTURAR NA COBERTURA)

  Modo de Preparo da Massa Prepare uma forma de tamanho médio untando-a e enfarinhando-a. Pré aqueça o forno a 180°C por 20 minutos. No liquidificador, bata os ovos, a manteiga, o açúcar, o leite, o chocolate, a farinha, a avelã até obter uma massa homogênea. Retire do liquidificador, acrescente o fermento e misture com uma colher. Despeje na forma e leve para assar por 30 minutos aproximadamente. Depois de assado e frio; desenforme

  Modo de Preparo do Recheio e Cobertura Dissolva a maisena no leite e coloque em uma panela. Leve a mistura ao fogo baixo, acrescente o chocolate em pó, o açúcar e mexa sempre até engrossar. Retire e deixe esfriar. Depois de frio, coloque o creme no liquidificador, acrescente a Nutella® e bata até obter um creme liso.

  Montagem do Bolo Corte o bolo ao meio e regue com a metade do guaraná. Espalhe metade do creme e cubra com a outra parte do bolo. Regue com o guaraná restante, espalhe o restante do creme. Decore com avelãs ou a gosto. Leve para gelar por no mínimo 2 horas.

-
- Bolo de Chocolate recheado com Mousse de Morango

Massa do bolo de chocolate Ingredientes: 7 gemas 2 xícaras (chá) de açúcar ½ xícara (chá) de óleo 1 xícara (chá) de chocolate em pó ½ xícara (chá) de água 1 e ½ xícaras (chá) de farinha de trigo 1 colher (sopa) de fermento 7 claras em neve

Modo de fazer: Bata as gemas com o açúcar até ficar fofo. Acrescente o óleo. Coloque o chocolate e a água em uma panela, aqueça e deixe esfriar. Sobre a mistura de gemas acrescente a farinha e o fermento alternando com o chocolate dissolvido. Bata as claras em neve e incorpore na massa delicadamente. Unte uma assadeira com margarina e farinha e leve para assar em forno 180 a 200 graus. Assadeira 25 cm ou 30 cm de diâmetro. Se quiser faça mais uma massa e use 1 fatia.

Mousse de Morango Ingredientes: ¼ de xícara (chá) de água 2 caixinhas de morangos cortados ao meio 1 e ½ xícaras (chá) de açúcar Suco de 1 limão 1 lata de creme de leite 12 gramas de gelatina em pó sem sabor vermelha ¼ de xícara (chá) de água 1 xícara (chá) de chantilly (medir antes de bater)

Modo de fazer: Coloque em uma panela a água, o morango, o açúcar e o suco de limão. Deixe cozinhar bem até virar uma geleia. Quando esfriar coloque no liquidificador e bata junto com o creme de leite. Coloque em uma vasilha. Reserve. Polvilhe a gelatina na água, aqueça e incorpore na mistura anterior. Bata o chantilly e misture delicadamente no recheio. Leve para gelar antes de rechear o bolo

Calda Ingredientes: ½ lata de leite condensado 1 xícara (chá) de leite

Modo de fazer: Misture os ingredientes e use para regar o bolo

Montagem: Massa do bolo de chocolate cortada ao meio (se quiser use 3 fatias) Calda Mousse de morango Massa do bolo de chocolate Calda Mousse de morango Massa do bolo de chocolate Calda

Cobertura: Pode cobrir com chantilly ou marshmallow e muitos morangos para enfeitar

-
- Bolo de Chocolate recheado com Mousse de Morango

Massa do bolo de chocolate Ingredientes: 7 gemas 2 xícaras (chá) de açúcar ½ xícara (chá) de óleo 1 xícara (chá) de chocolate em pó ½ xícara (chá) de água 1 e ½ xícaras (chá) de farinha de trigo 1 colher (sopa) de fermento 7 claras em neve

Modo de fazer: Bata as gemas com o açúcar até ficar fofo. Acrescente o óleo. Coloque o chocolate e a água em uma panela, aqueça e deixe esfriar. Sobre a mistura de gemas acrescente a farinha e o fermento alternando com o chocolate dissolvido. Bata as claras

em neve e incorpore na massa delicadamente. Unte uma assadeira com margarina e farinha e leve para assar em forno 180 a 200 graus. Assadeira 25 cm ou 30 cm de diâmetro. Se quiser faça mais uma massa e use 1 fatia.

Mousse de Morango Ingredientes: ¼ de xícara (chá) de água 2 caixinhas de morangos cortados ao meio 1 e ½ xícaras (chá) de açúcar Suco de 1 limão 1 lata de creme de leite 12 gramas de gelatina em pó sem sabor vermelha ¼ de xícara (chá) de água 1 xícara (chá) de chantilly (medir antes de bater)

Modo de fazer: Coloque em uma panela a água, o morango, o açúcar e o suco de limão. Deixe cozinhar bem até virar uma geleia. Quando esfriar coloque no liquidificador e bata junto com o creme de leite. Coloque em uma vasilha. Reserve. Polvilhe a gelatina na água, aqueça e incorpore na mistura anterior. Bata o chantilly e misture delicadamente no recheio. Leve para gelar antes de rechear o bolo

Calda Ingredientes: ½ lata de leite condensado 1 xícara (chá) de leite

Modo de fazer: Misture os ingredientes e use para regar o bolo

Montagem: Massa do bolo de chocolate cortada ao meio (se quiser use 3 fatias) Calda Mousse de morango Massa do bolo de chocolate Calda Mousse de morango Massa do bolo de chocolate Calda

Cobertura: Pode cobrir com chantilly ou marshmallow e muitos morangos para enfeitar

- GELADO DE CHOCOLATE COM NUTELLA Ingredientes 2 xícaras (chá) de farinha de trigo 2 xícaras (chá) de açúcar ½ xícara (chá) de chocolate em pó ½ xícara (chá) de leite ½ xícara (chá) de manteiga ½ xícara (chá) de avelã torrada e moída 3 ovos 1 colher (sopa) de fermento em pó químico 1 xícara (chá) de refrigerante tipo guaraná Avelãs para decorar

Ingredientes do Recheio e Cobertura 2 xícaras (chá) de leite 3 colheres (sopa) de maisena (amido de milho) 2 colheres (sopa) de chocolate em pó 2 colheres (sopa) de açúcar 1 xícara (chá) de creme de chocolate e avelã tipo Nutella 1 X DE CHANTILY PRONTO (OPCIONAL PARA MISTURAR NA COBERTURA)

Modo de Preparo da Massa Prepare uma forma de tamanho médio untando-a e enfarinhando-a. Pré aqueça o forno a 180°C por 20 minutos. No liquidificador, bata os ovos, a manteiga, o açúcar, o leite, o chocolate, a farinha, a avelã até obter uma massa homogênea. Retire do liquidificador, acrescente o fermento e misture com uma colher. Despeje na forma e leve para assar por 30 minutos aproximadamente. Depois de assado e frio; desenforme

Modo de Preparo do Recheio e Cobertura Dissolva a maisena no leite e coloque em uma panela. Leve a mistura ao fogo baixo, acrescente o chocolate em pó, o açúcar e mexa sempre até engrossar. Retire e deixe esfriar. Depois de frio, coloque o creme no liquidificador, acrescente a Nutella® e bata até obter um creme liso.

Montagem do Bolo Corte o bolo ao meio e regue com a metade do guaraná. Espalhe metade do creme e cubra com a outra parte do bolo. Regue com o guaraná restante, espalhe o restante do creme. Decore com avelãs ou a gosto. Leve para gelar por no mínimo 2 hor

-
- ECHEIO DE BOLO DA SODIE E BOLO ACABAXI RECHEADO COM CREME DE ABACAXI DA ELLEN SANTOS recheio de um bolo da sodie aqui está o recheio Mousse de cocada branca mole...

4 xícaras (chá) de coco ralado 2 xícaras (chá) de açúcar 2xícaras (chá) de leite 1 lata de creme de leite 1 colher (sopa) de gelatina em pó sem sabor 400g de chantilly pronto Coco ralado para decorar

Em uma panela, coloque o coco, o açúcar e o leite e leve ao fogo médio, mexendo por 5 minutos ou até obter ponto de cocada mole. Desligue o fogo e acrescente o creme de leite e a gelatina preparada conforme instruções da embalagem. Deixe esfriar e acrescente o chantilly. leve para gelar até a hora de rechear o bolo....

c essa é do amor aos pedaços as outras da sodie tb está a data da publicação é 6/11/2013.... vê se esse do amor em pedaços te ajuda se não vou procurar da sodie e posto depois....Bolo de Abacaxi recheado com Creme de Abacaxi

(amor em pedaços)

Pão-de-ló de Abacaxi Ingredientes: 8 ovos 4 xícaras (chá) de açúcar 4 xícaras (chá) de farinha de trigo 1 xícara (chá) de suco concentrado de abacaxi 1 e ½ colher (sopa) de fermento em pó

Modo de fazer: Bata os ovos com o açúcar por 20 minutos. Acrescente a farinha e o suco de abacaxi, sempre alternados. Por último misture o fermento e leve para assar em assadeira untada e enfarinhada em forno a 180 graus. Assadeira 30 cm ou 35 cm de diâmetro

Creme de Doce de leite Ingredientes: ½ litro de leite 1 xícara (chá) de açúcar 2 colheres (sopa) de amido 1 lata de doce de leite (300 ml)

Modo de fazer: Fazer um creme com o leite, o açúcar, o amido e o doce de leite. Leve ao fogo até engrossar. Deixe esfriar. Reserve.

Recheio de Abacaxi com Chantilly Ingredientes: 1 lata de abacaxi em calda picado 1 copo (requeijão) de chantilly batido (medir antes de bater)

Modo de fazer: Pique o abacaxi e misture no chantilly batido

Geleia Ingredientes: 2 xícaras (chá) de geleia de abacaxi industrializada

Calda de Abacaxi Ingredientes: 1 copo (requeijão) de calda de abacaxi em lata 1 copo (requeijão) de guaraná

Modo de fazer: Misture os 2 ingredientes e regue o bolo

Montagem: Pão-de-ló de abacaxi Calda Geleia de abacaxi Coloque o creme, e sobre ele o Recheio de abacaxi com chantilly Pão-de-ló Calda Geleia de abacaxi Creme e sobre ele Coloque o doce de abacaxi com chantilly e Calda novamente

Cobertura:Cubra com chantilly e enfeite com rodelas de doce de abacaxi em calda

BOLO SENSAÇÃO MORANGO COM CHOCOLATE (SODIE)

Massa do Bolo de Chocolate Ingredientes: 6 claras 6 gemas 3 xícaras (chá) de açúcar ½ xícara (chá) de óleo 1 xícara (chá) de água 1 xícara (chá) de chocolate em pó 4 xícaras e ½ de farinha de trigo 1 colher (sobremesa) de fermento

Modo de fazer: Bata as claras em neve. Acrescente as gemas e bata por 10 minutos. Acrescente o açúcar e bata por mais 15 minutos. Em outra vasilha misture o óleo, a água e o chocolate em pó, mexa bem. Alterne na massa a farinha de trigo e a mistura líquida. Por último acrescente o fermento em pó. Coloque em assadeira, 30 cm de diâmetro, untada e enfarinhada. Leve para assar em forno 180 graus.

Recheio Mousse de Morango Ingredientes: 1 lata de leite condensado 1 caixinha de creme de leite 1 copo (requeijão) de morango fruta picado 1 caixinha de gelatina sabor morango 2 colheres (sopa) rasas de gelatina em pó sem sabor ½ copo (requeijão) de água 1 copo (requeijão) de chantilly batido (medir antes de bater)

Modo de fazer: Coloque no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e o morango. Bata bem. Em uma panela coloque a gelatina sabor morango, a gelatina em pó sem sabor e a água. Mexa bem. Leve ao fogo até ferver e acrescente no liquidificador junto com a mistura de morango. Bata. Deixe esfriar e acrescente o chantilly batido. Leve para gelar até ficar firme.

Recheio Mousse de Chocolate Ingredientes: 150 gramas de chocolate ao leite picado 150 gramas de chocolate meio amargo picado ½ xícara (chá) de chocolate em pó 1 xícara (chá) de leite 1 caixinha de creme de leite ½ lata de leite condensado 1 colher (sopa) de amido 1 colher (sopa) rasa de gelatina em pó sem sabor ¼ xícara (chá) de água 1 xícara (chá) de chantilly batido (medir antes de bater)

Modo de fazer: Coloque em uma panela o chocolate ao leite, o chocolate meio amargo, o chocolate em pó, o leite, o creme de leite, o leite condensado e o amido. Em outra vasilha coloque a gelatina sem sabor e a água, mexa. Coloque dentro da panela e leve ao fogo até o recheio ficar bem cozido e cremoso. Deixe esfriar e acrescente o chantilly batido. Leve para gelar até ficar firme.

Montagem: Uma fatia de massa de bolo de chocolate regado com guaraná Recheio de mousse de morango Uma fatia de massa de bolo de chocolate regado com guaraná Recheio de mousse de chocolate Uma fatia de massa de bolo de chocolate regado com guaraná Cubra com chantilly e raspas de chocolate branco Decore com morangos banhados pela metade com chocolate meio amargo