

MASTERCLASS

Bolo 3 Chocolates

Por Angélica Fim



MASTERCLASS DE PÁSCOA
Bolo 3 Chocolates

Aaaah esse bolo 3 chocolates!!

Ele é simplesmente envolvente e apaixonante!

Feito com uma massa super levinha e fofinha, recheado com os 3 chocolates... Branco, ao leite e amargo.

Recheios cremosos e aveludados, daqueles que desmancham na boca e te leva até o céu em cada garfada!

Além de delicioso ele também é lindo e encanta pela sua beleza e delicadeza.

Na nossa Masterclass iremos aprender todo passo a passo para fazer esse bolo do início ao fim, sem drama!

Bora comigo?

ANGÉLICA FIM

BOLO 3 CHOCOLATES

Massa de Chocolate

4 ovos (250g)
200g de açúcar
180g de água
60g de óleo
250g de farinha de trigo
30g de cacau em pó (100%)
10g de fermento
2g de bicarbonato



Modo de preparo:

Bata na batedeira, os ovos com o açúcar e o sal por 5 minutos, até formar um creme esbranquiçado e triplicar de volume.

Enquanto o creme bate, junte a água e o óleo e aqueça por aproximadamente 1 minuto no microondas. Adicione o cacau em pó e misture bem até dissolver.

Com o creme pronto vá intercalando a farinha com os líquidos e misture com a ajuda de um fouet até ficar bem homogêneo.

Por último acrescente o fermento em pó e o bicarbonato.

Leve a massa para assar em 2 formas untadas com 20cm de diâmetro, por aproximadamente 40 minutos em temperatura baixa (aprox. 440g de massa por forma).

Obs: Cada forma rende 2 discos de massa com aproximadamente 1,5cm de espessura.

RECHEIOS

Recheio de chocolate intenso

270g de leite condensado
270g de creme de leite
100g de chocolate nobre 70% ou meio amargo
6g de manteiga sem sal
5g de sobremesa de cacau black (1 colher de sobremesa)

Modo de preparo:
Coloque o leite condensado na panela e o cacau black e misture até dissolver. Em seguida adicione todos os demais ingredientes e leve para cozinhar em fogo alto até chegar no ponto onde o recheio cai em blocos da espátula.

OBS: Esse recheio rende aproximadamente 550g e é suficiente para rechear uma camada do bolo.

Recheio de chocolate branco

270g de leite condensado
270g de creme de leite
30g de leite em pó
40g de chocolate nobre branco
6g de manteiga sem sal

Modo de preparo:
Coloque o leite condensado na panela e o leite em pó e misture até dissolver. Em seguida adicione todos os demais ingredientes e leve para cozinhar em fogo alto até chegar no ponto onde o recheio cai em blocos da espátula.

OBS: Esse recheio rende aproximadamente 500g e é suficiente para rechear uma camada do bolo

Recheio de chocolate ao leite

270g de leite condensado
270g de creme de leite
100g de chocolate nobre ao leite
6g de manteiga sem sal

Modo de preparo:
Coloque todos os ingredientes na panela e leve para cozinhar em fogo alto até chegar no ponto onde o recheio cai em blocos da espátula.

OBS: Esse recheio rende aproximadamente 550g e é suficiente para rechear uma camada do bolo.



Calda de chocolate

180g de leite
30g de leite condensado
15g de chocolate em pó 50%

Modo de preparo:
Misturar bem os 3 ingredientes até dissolver o chocolate e usar geladinha no bolo.

OBS: *A calda rende uma bisnaga de 220g.*



Montagem do Bolo

Cakeboard com 30cm de diâmetro;

4 discos da massa de chocolate com 1,5cm de espessura;

55g de calda em cada disco de massa;

1ª camada: 1 receita completa do recheio de chocolate intenso;

2ª camada: 1 receita completa do recheio de chocolate branco;

3ª camada: 1 receita completa do recheio de chocolate ao leite;

Depois de montado deixar descansar de um dia para o outro ou pelo menos 6h.

Escultura de chocolate

Para a escultura derreta 80g de chocolate nobre e resfrie até a temperatura de trabalho indicada na embalagem.

Coloque em um saco de confeitar e corte a ponta fazendo uma abertura bem pequena. Aplique o chocolate sobre um papal manteiga cortado do tamanho do bolo (Aprox. 60x11cm) fazendo movimentos circulares.

Deixe esfriar até começar cristalizar e aplique no bolo.

Leve o bolo na geladeira por 5 minutos depois retire o papel manteiga com cuidado!

Docinho para decoração:

200g de leite condensado
50g de creme de leite
10g de chocolate em pó 50%
30g de chocolate nobre meio amargo
7g de manteiga

Modo de preparo:
Coloque o leite condensado na panela e o chocolate em pó e misture até dissolver.
Em seguida adicione todos os demais ingredientes e leve para cozinhar em fogo alto até chegar no ponto onde o brigadeiro fica bem firme e solte todo do fundo da panela.
Deixe o brigadeiro esfriar completamente para enrolar os docinhos.

OBS: *Rendimento 215g de brigadeiro, que corresponde a 15 docinhos com 14g cada. Para cobrir o bolo usamos 12 docinhos.*

Ganache para cobertura:

670g de chocolate nobre meio amargo
435g de creme de leite 30%

Modo de preparo:
Derreta o chocolate no microondas de 30 em 30 segundos. Adicione o creme de leite e misture para incorporar.
Bata a ganache com um fouet ou mixer para ficar bem homogênea.
Cubra a ganache e deixe descansar de um dia para o outro.
Para cobrir o bolo a ganache precisa estar macia, então caso necessário, aqueça de 5 em 5 segundos no microondas.

OBS: *A ganache é suficiente para cobrir o bolo e fazer a decoração com o bico. Caso prefira usar chocolate ao leite ou blend, diminua o creme de leite pela metade.*
Caso não encontre creme de leite 30% use o de 20% e altere a quantidade para 300g de creme de leite apenas.
Se for usar creme de leite 17% coloque apenas a metade da quantidade.



OBSERVAÇÕES FINAIS:

- O bolo tem validade de 6 dias na geladeira;
- Pode ser congelado por até 90 dias montado sem cobertura;
- O bolo deve ser transportado bem gelado;
- O bolo pesa em média 3,5kg;
- O bolo serve de 20 a 25 fatias e é indicado para no máximo 20 pessoas.
- Preço sugerido de venda A PARTIR DE 250,00. Lembrando que a precificação é individual e cada um deve fazer a sua.

