
SLICE FRUTAS AMARELAS
& AMÊNDOAS
HARRISON COSTA

COMPOSIÇÃO

Moist Cake de Amêndoas
Geléia de frutas amarelas
Brigadeiro truffle de cream cheese
Frutas amarelas

MONTAGEM DO BOLO

Iniciando a prensagem, usando a forma retangular para slice cakes, forre a parte interna com saco plástico ou filme pvc e proceda com a montagem:

- Moist Cake de Amêndoas;
- Calda;
- Geléia de frutas amarelas;
- Brigadeiro truffle de cream cheese;
- Moist Cake de Amêndoas;
- Calda;
- Geléia de frutas amarelas;
- Brigadeiro truffle de cream cheese;
- Moist Cake de Amêndoas.

Leve ao freezer por 2 horas ou geladeira por, no mínimo, 6 horas.

Desenforme o bolo no prato de serviço. Aplique as placas de chocolate branco na lateral do bolo. Cubra o topo do bolo com o brigadeiro truffle de cream cheese. Decore com brigadeiros envoltos em amêndoas laminadas e frutas amarelas variadas, como damascos turcos, pêssegos, fatias de laranjas desidratadas e physalis. Se desejar, finalize com raminhos de alecrim.

Corte as fatias usando uma faca afiada aquecida em água quente.

Validade
Fatias embaladas e mantidas sob refrigeração: 5 dias.

Rendimento
10 fatias de 330g (aproximadamente)

Custo da receita
R$ 145,00 (Aproximadamente)

Preço sugerido da fatia
R$ 35,00

IMPORTANTE

Classificação etária da receita: Para maiores de 18 anos.

RECEITUÁRIO

MOIST CAKE AMÊNDOAS

Ingredientes

380g de açúcar refinado
280g de margarina ou manteiga sem sal
30ml de óleo de milho
5 ovos grandes
1 pitada de açúcar vanille Arcolor
300g de farinha de trigo peneirada
150g de farinha de amêndoas
15g de fermento em pó químico
4g de sal
220ml de leite morno

Modo de preparo

Preaqueça o seu forno à 180°C (forno à gás convencional ou 160°C (forno elétrico).

Em uma batedeira planetária, equipada com o batedor raquete (massas médias), bata em velocidade média o açúcar junto com a margarina ou manteiga e o óleo por 12 minutos ou até que fique um creme fofo e esbranquiçado.

Junte os ovos, um a um. Em seguida, acrescente o açúcar vanille. Deixe bater bem por mais 2 minutos em velocidade média.

Misture todos os ingredientes secos: a farinha de trigo, a farinha de amêndoas, o fermento e o sal.

Reduza a velocidade da batedeira para o mínimo e vá intercalando os ingredientes secos com o leite morno. Bata o suficiente para os ingredientes se misturarem e ficar uma massa lisa e homogênea.

Unte uma assadeira quadrada de 35x35 com desmoldante. Distribua a massa uniformemente e leve ao forno. Deixe assar por 35 minutos ou até que seu bolo esteja corado e pode fazer o teste do palito. Saiu limpo e seco já pode tirar do forno.

Deixe o bolo esfriar bem para iniciar a montagem ou armazená-lo.

Em temperatura ambiente, apenas cubra a massa com plástico filme ou de congelamento para evitar ressecamento.

Se quiser refrigerar, pode cortá-lo em camadas e envolvê-los muito bem em plástico filme e acondicioná-los em potes herméticos para evitar o ressecamento.

Desse modo ele permanece por até 5 dias em geladeira ou 30 dias se você quiser congelar.

BRIGADEIRO TRUFFLE CREAM CHEESE

Ingredientes e Modo de preparo do ponto cremoso (recheio) e firme (para bolear doces) estão na apostila Slice Cakes, página 57.

GELÉIA DE FRUTAS AMARELA

Ingredientes
400g de abacaxi cortado em cubos sem o miolo
300g de manga cortada em cubos
300g de polpa de maracujá
Raspas da casca de uma laranja
200g de açúcar refinado ou cristal

Modo de preparo
Misture todos os ingredientes e leve ao fogo médio. Pode mexer de vez em quando. Após a fervura, mexa bem e não deixe que os líquidos do cozimento evaporem totalmente. Assim que ela encorpar, desligue o fogo e deixe amornar. Em seguida, coloque duas conchas da geléia no liquidificador e bata bem. Coloque a geléia batida na panela, misture bem e leve novamente ao fogo médio. Assim que abrir fervura, mexa bem e deixe cozinhar por 2 minutos. Desligue o fogo e reserve a geléia. Deixe esfriar completamente.

Validade | Conservação
30 dias sob refrigeração.

CALDA ALCOÓLICA DE LEITE CONDENSADO

Ingredientes e Modo de preparo estão na apostila Slice Cakes, página 52.


CHOCOLATE IRRESISTÍVEL
Comer?? Volume 2

PLAQUINHAS DE CHOCOLATE DUO

Ingredientes
200g de cobertura fracionada sabor chocolate branco
80g de cobertura fracionada sabor chocolate meio amargo

Modo de preparo
Derreta o chocolate branco tipo cobertura no microondas, potência alta, de 30 em 30 segundos. Mexa bem até derreter a cobertura por completo e deixe atingir de 30 a 31°C. Com ajuda de uma colher (sopa) e do papel manteiga, faça as plaquinhas conforme mostrado na vídeo aula. Deixe-as secar bem em temperatura ambiente. Derreta a cobertura meio amarga no microondas, potência média, de 30 em 30 segundos. Mexa bem até derreter a cobertura por completo e deixe atingir de 30 a 31°C. Transfira o chocolate para uma manga de confeitar pequena e corte a ponta da manga para sair um fio de chocolate. Faça riscos harmônicos sobre as plaquinhas. Deixe secar completamente. Manipule as plaquinhas usando luvas nas mãos para não deixar suas impressões digitais no chocolate.

Validade | Conservação
30 dias sob refrigeração.