BOLO DE ABACAXI

Na verdade, é um bolo feito com massa (que parece uma nuvem) de coco, recheio de abacaxi perfumado e compota de ameixa seca. Um bolo de abacaxi e algo mais!!

por **Joyce Galvão**



ANTES DE COLOCAR A MÃO NA MASSA

- Preaqueça o seu forno por no mínimo 10 minutos! Eu assei essa receita em um forno a gás de um fogão doméstico de 4 bocas, a 160 °C, a temperatura mais baixa. Caso seu forno seja elétrico ou profissional, você precisará ajustar a temperatura! Ah! Coloquei a grade no meio do forno (o melhor lugar para assar a maioria dos bolos).

- Retire a manteiga da geladeira e corte o tablete em pequenos cubos. Isso vai facilitar o trabalho da sua batedeira e acelerar a incorporação do açúcar, evitando que a massa talhe.

- Separe e pese os demais ingredientes. Se você estiver utilizando a medida em xícaras e colheres, leia esse texto antes!

- Ingredientes pesados? Unte a fôrma com a manteiga e então forre com papel manteiga, fundo e laterais. Como estamos usando doce de leite em abundância, o papel vai garantir que o bolo não grude e saia lindo da fôrma!

- Ah! As medidas aqui são baseadas em xícaras de 240mL – medida padrão: 1 xícara = ~240mL | 1 colher (sopa) = ~15mL

ESSA RECEITA

 RENDE 1 BOLO DE 15CM DE DIÂMETRO DE 1Kg APROXIMADAMENTE

 SERVE 10 A 12 FATIAS

 TEM VALIDADE DE ATÉ 2 DIAS (COM A COBERTURA) OU 5 DIAS SEM COBERTURA

 PODE SER CONGELADO POR ATÉ 1 MÊS

I N G R E D I E N T E S

AH!

Se for preparar o seu próprio leite de coco, faça o leite o mais grosso que puder para não afetar o balanceamento da receita!

M A S S A D E C O C O

- 2/3 xícara (chá) | 150g
  manteiga sem sal
- 1 ½ xícara (chá) | 270g
  açúcar refinado
- 2 unidades |110g
  ovos médios inteiros
- 2 unidades | 60g
  clara de ovo
- 2 ¼ xícaras (chá) | 270g
  farinha de trigo tipo 1
- 2 colheres (chá) | 10g
  fermento em pó
- ½ colher (chá) | 3g
  sal marinho
- ¾ xícara (chá) | 150g
  leite de coco
- ¼ xícara (chá) | 60g
  leite integral
- 1 colher (chá) | 5mL
  extrato de baunilha

- ½ xícara (chá) | 50g
  coco seco ralado fino

AH!

É super importante usar água filtrada e não de torneira, combinado?

COMPOTA DE AMEIXA SECA

- 150g
  ameixa seca sem caroço

- ½ xícara (chá) | 120mL
  água filtrada

AH!

Use o miolo do abacaxi e a casca para fazer o suco utilizado na receita OU substitua por suco de maracujá (fica divino!)

COMPOTA DE ABACAXI EM CARAMELO E BAUNILHA

- 1 xícara (chá) | 200g
  açúcar demerara

- ½ xícara (chá) | 100mL
  suco de abacaxi (ou maracujá)

- 1 unidades | só sementes
  fava de baunilha

- 500g
  abacaxi pérola cortado em cubos médios

MERENGUE SUIÇO

- 3 unidades | 90g
  clara de ovo

- 1 xícara (chá) | 180g
  açúcar refinado

FICA A DICA

Para um sabor a mais, que tal um cálice de vinho do Porto para hidratar as ameixas? Ou, caso você não seja fã da bebida, um chorinho de cachaça envelhecida no abacaxi?
Um pouco de álcool torna tudo mais festivo. Ah! Se desejar: flambe! O sabor fica muito mais delicado!!!

MODO DE PREPARO

MASSA DE COCO

AH!

Esse é um método de composição, ou seja, une toda delicadeza do método cremoso com a leveza do método espumoso, através da aeração da massa pela presença de claras em neve.

1. Preaqueça o forno a 180 °C (temperatura média). Separe uma grande onde os bolos irão esfriar.

2. Corte três discos de papel-manteiga do diâmetro das fôrmas. Coloque os discos no fundo da fôrma, não é necessário untar. Reserve.

3. Em uma tigelinha quebre os ovos, um a um, para verificar se estão bons.

4. Em outra tigela juntes todos os ingredientes secos, com exceção do açúcar reserve.

5. Junte o leite de coco, o leite integral e o extrato de baunilha. Reserve.

6. Na batedeira, com o globo, bata a manteiga com o açúcar refinado até formar um creme claro e fofo.

7. Juntes os ovos e bata até emulsionar.

8. Alterne os secos (em três adições) com os líquidos (em duas adições), iniciando e finalizando com os secos.

9. Bata as claras em neve e adicione à massa juntamente com o coco ralado.

10. Transfira a massa para as fôrmas preparadas, dividindo cada porção de 300g e asse por cerca de 30-35 minutos. Espete um palito na massa, se sair limpo o bolo está pronto!

11. Retire o bolo do forno, aguarde 5 minutos e desenforme sobre uma grade.

C O M P O T A D E A M E I X A

1. Em uma panela junte a água e a ameixa. Leve ao fogo baixo por 5-8 minutos até as ameixas ficarem macias.

2. Leve as ameixas ao processador e bata até formar um creme liso e macio. Se necessário ajuste a textura com o líquido do cozimento. Reserve.

COMPOTA DE ABACAXI EM CARAMELO E BAUNILHA

1. Em uma panela faça um caramelo seco com o açúcar demerara até a temperatura de 172 °C.

2. Em outra panela aqueça o suco de abacaxi com as sementes da baunilha.

3. Junte o suco, pouco a pouco, ao caramelo dourado, misturando sempre.

4. Assim que todo o líquido for incorporado junte o abacaxi cortado em cubos e cozinhe por cerca de 5 minutos ou até ficarem macios.

5. Desligue e deixe a mistura esfriar.

6. Coe a mistura separando o abacaxi da calda e processe (ou pique na ponta da faca).

7. Reserve o abacaxi e a calda para montagem.

MERENGUE SUIÇO

AH!

Só prepare o merengue com o bolo montado e pronto para receber a cobertura.

1. Prepare um banho-maria. Saiba tudo sobre banho-maria AQUI.
2. Na tigela da batedeira, junte o açúcar às claras. Misture para homogeneizar.

3. Encaixe a tigela na panela e mexa com um batedor de arame até aquecer a mistura a 72 °C.

4. Leve a mistura à batedeira e, com o globo, bate em velocidade média por 3 minutos e então aumente a velocidade e siga batendo até formar picos firmes. Cerca de 5-8 minutos.

5. Utilize imediatamente para cobrir o bolo.

MONTAGEM E FINALIZAÇÃO

1. Com um nivelador corte a superfície do topo do bolo para nivelar.

2. Coloque a primeira camada no prato de bolo e, com uma colher (ou pincel) umedeça a massa com a calda do abacaxi.

3. Coloque as duas compotas em saco de confeiteiro para facilitar o trabalho.

4. Preencha a primeira massa com 90g da compota de ameixa e, sobre ela, 90g da compota de abacaxi.

5. Siga o processo até finalizar com a última camada de bolo somando duas camadas de recheio e três de bolo. Ah! Não esqueça de umedecer a última camada de massa com a calda!!!

6. Para decorar: espalhe uma camada fina de merengue em todo o bolo e nivele bem com uma espátula de confeitar.

7. Coloque uma luva nas mãos e pegue uma porção do merengue, passando por todo o bolo de maneira irregular.

8. Queime o merengue com um maçarico e pronto, tem bolo na mesa!!!