BOLOS GELADOS - DALVA ZANFORLIN FRANCO.





O BOLO GELADO.

O bolo gelado foi um clássico das festinhas dos anos 80 e recentemente voltou á moda! Fácil de fazer e mais ainda de comer!

Quem, ao se lembrar da infância, das festinhas de aniversários, não se recorda daqueles PEDACINHOS de bolo, geladinho e cremoso... E melhor de tudo... dava para se deliciar sem ter que parar de Brincar...rsrsrs!

É assim que me lembro dos Bolos Gelados....!!!E vcs.também?

Então aproveitem as receitas MARAVILHOSAS que a Querida DALVA ZANFORLIN preparou...!!!

Aproveitem e Faturem Muito...!!!

Boa Sorte a Todas...!!!

BOLO DE *COCO*.

Massa:

3 xícaras de farinha de trigo,

6 ovos separados claras e gemas,

1 colher (sopa) de fermento em pó,

1 1/2 xícara de açúcar,

1 xícara de água de coco,

1 pitada de sal,

3 colheres (sopa) de óleo,

Margarina para untar.

Bata as claras em neve e separe.

Bata as gemas com o açúcar até ficar um creme claro



Acrescenta a água de coco, o óleo, o sal e bate em velocidade baixa, e vai acrescentando a farinha peneirada e o fermento.

Tira da batedeira e acrescenta as claras em neve. Forma untada com margarina.

Forno pré-aquecido por 15 minutos, 180°. 30 a 40 minutos assando.

***Forma tamanho: 30 alt.x21larg.x5 de altura**

Recheio:

500gr de chantilly,

1 lata de leite condensado,

300gr de polpa de coco verde ou o coco seco.

Quando o chantilly começar a montar, coloque o leite condensado e volte a bater em velocidade máxima.



E a mão, acrescente o coco. Reserve.

Calda para umedecer o bolo:

1/2 lata de leite condensado,

1 xícara de água de coco fervida.

Misture os dois e reserve. Usa a calda fria.

Calda para passar o bolo: (montagem)

500 ml de leite,

1 colher (sopa) amido de milho,

1 vidro de leite de coco (200ml),

3 colheres (sopa) açúcar.

200 ml de creme de leite.

Bate todos os ingredientes no liquidificador e leve ao fogo e deixe ferver, e mantenha a fervura por uns 2 minutos.



Desligue e reserve.

MONTAGEM:

Forre uma forma com Papel manteiga untada no fundo, coloque metade do bolo, calda fria, recheio frio, a outra metade do bolo, e regue com a calda. Aperte bem e cubra com papel manteiga e embale bem com filme plástico. Leve para a geladeira por no mínimo 6hs.

Corte no tamanho desejado.



* Pode ficar até 1 semana na geladeira. Pode congelar

No momento de montar, passa na calda para cobrir o bolo e depois no coco. Embale no papel alumínio ou filme plástico e mantenha na geladeira até servir.



BOLO BOMBOM DE COCO.

A receita do bolo é igual ao bolo de coco. Asse a massa, deixe esfriar e parte ao meio. Reserve.

Calda de passar (finalizar)

300gr de doce de leite,

300gr de chantilly sem bater. (liquido)

Junta os dois e bate por 2 minutos na batedeira. Fica mole

Montagem:

No momento de montar o bolo, recheie (use o mesmo recheio do bolo 1) e cubra o bolo com calda.

Deixe no freezer por 6 horas, corte no tamanho desejado.

E no momento de montar, passa o bolo na calda (de finalizar) e depois no coco queimado ou suspiros quebrados.



BOLO DE ABACAXI (morangos, pêssegos, ou outra a fruta á gosto)

6 claras em neve .

6 gemas,

5 colheres (sopa) margarina,

2 xícaras de açúcar,

1 xícara de suco de abacaxi concentrado ,

3 xícaras(chá) de farinha de trigo,

1 colher (sopa) de fermento em pó,

Margarina para untar.

Bata as gemas com o açúcar e a manteiga. Depois acrescenta o suco, a farinha (peneirada) junto com e o fermento.

Bate em velocidade baixa até misturar bem. Incorpore as claras as claras em neve. Leve para assar em Forma untada com margarina.

Asse por 30 a 45 minutos, forno 160°, pré-aquecido.

Calda para umedecer o bolo:

100 ml de leite condensado,

100 ml de leite de coco,

120 ml de leite fervido.

Misture muito bem. Reserve

Cobertura:

3 caixas de gelatina de abacaxi,

1 xícara de água quente,

1 lata de leite condensado,

1 lata de creme de leite,

Corante amarelo (opcional).

Dissolve as gelatinas na água quente, deixe esfriar um pouco leve ao liquidificador com os demais ingredientes. Reserve.

Doce de abacaxi:

Leve ao fogo:

500 Gr. de abacaxi picado,

100gr de açúcar

Cozinhe até secar o suco que solta.



Reserve e deixe esfriar.

Montagem:

Fure todo o bolo com garfo, e depois espalhe a calda no bolo todo para umedecer bem. Espalha o doce depois a cobertura de gelatina.

Leve para gelar (geladeira) até endurecer a cobertura.

Corte no tamanho deseja **e** decorar a gosto.

BOLO DE LEITE EM PÓ COM RECHEIO DE FRUTAS VERMELHAS.

Massa:

6 claras em neve firmes batida com meia xícara de açúcar.Reserve.

6 gemas.

1 1/2 xícara de açúcar.

3 xícaras de farinha de trigo,

3 colheres (sopa) de leite em pó,

1 colher (sopa) essência de baunilha,

4 colheres (sopa) óleo,

1 xícara de água fervente,

1 colher (sopa) fermento em pó,

Margarina para untar.

Bater na batedeira as gemas com 1 xícara de (chá) açúcar,até clarear depois,





Adiciona a baunilha, o óleo, a água e o leite em pó. Pare de bater e acrescente a farinha peneirada e o fermento. Bate na velocidade baixa. Tira da batedeira e incorpore as claras em neve.



Leve para assar em forma untada, forno á 180°, 35 a 40 minutos, pré-aquecido uns 15 minutos.



Calda para molhar o bolo:

1/2 xícara de água,

1/2 lata de leite condensado,

200gr de morangos picados ou a fruta escolhida,

1 colher (café) de aroma de morango.

Coloca o leite condensado e a água para ferver; quando ferver junta a fruta vermelha e deixe fervendo por 2 minutos. Retire do fogo, aguarde uns segundos e, coloque o aroma. E depois de esfriar um pouco, e bata no liquidificador. Reserve.

Recheio:

500 g de frutas vermelhas a gosto. (pode colocar uma fruta vermelha ou misturar),

150gr de açúcar confeiteiro,

1 lata de leite condensado,

200 ml de creme de leite,

2 colheres (sopa) manteiga,

6 colheres (sopa) leite em pó.

Em uma panela colocar a fruta inteira e o açúcar. Até amolecer a fruta. Depois acrescenta os outros ingredientes.

Deixe cozinhar.

Calda cremosa para cobrir os pedaços:

500 ml de leite,

1/4 xícara de leite condensado,

1 colher (sopa) amido de milho,

100 ml de creme de leite.

Bate tudo no liquidificador e leve ao fogo.

Montagem:

Corte o bolo ao meio, E coloque uma parte em uma forma com papel manteiga, regue com a calda, recheio, bolo, calda. Cobre com papel manteiga e depois embala bem com filme plástico.

Deixe por no minimo 6h,na geladeira. Quando for usar, corte do tamanho desejado, passa na calda de cobertura e no leite em pó.



***pegar frutas a gosto e bater no liquidificador. (500 ml), depois leve ao fogo e deixe reduzir. Fica um suco concentrado, para usar em bolos, caldas e sucos.**

BOLO SALGADO GELADO.

6 claras em neve

,6 gemas,

2 colheres (chá) de sal,

1 1/2 xícara de farinha de trigo,

1 colher (sobremesa) de fermento em pó,

Pimenta branca a gosto

Quando a clara estiver em neve, mas não precisa ser firme, adicione as gemas e bata bem. Adicione o sal e depois adicione os outros ingredientes, (a farinha tem que estar peneirada.).

***Pode usar ervas a gosto (salsa, cebolinha, manjericão, manjerona).**

Forma untada. Forma 15x20x5cm

Forno pré-aquecido, 180°.

Leva de 25 a 30 minutos para assar.

Calda para molhar;

1 1/2 xícara de leite,

1 tablete de caldo legumes,

Sal a gosto,

Molho de pimenta a gosto.

Misture tudo e leve ao fogo para ferver. Reserve

Recheio: (sugestão)

2 xícaras de frango cozido, desfiado(COZIDO COM LORO,SALSA LIMÃO,SAL E UM PEDAÇO DE PIMENTA DEDO DE MOÇA)

1/2 xícara de vagem picadinha ao dente,

1/2 xícara de cenoura ralada crua,

1/4 xícara de cheiro verde,

1 xícara de requeijão de copo,

3 colheres (sopa) creme de leite,

Sal e pimenta biquinho (amassada) a gosto.

Mistura tudo e utilize.

***OUTRAS SUGESTÕES DE RECHEIOS:**

Frango defumado, Calabresa moída, Carne moída, Presunto, Peito de Peru, Carne Assada desfiada, Pernil desfiado, Legumes refogados, etc.

Cobertura: Calda de envolver.

2 xícaras de maionese(ou maionese de limão,preferencial) ou creme de ricota ou cream cheese.

1 colher (sopa) suco de limão,(se usar maionese de limão,não precisa usar)

1/2 xícara (chá) de creme de leite.

Misture tudo com fuê. Pode temperar se quiser. (se precisar afine com creme de leite).

Montagem.

Divida o bolo ao meio, Coloque uma metade na forma (forrada de papel manteiga) molha com a calda, coloca o recheio, cobre com a outra metade do bolo, molha com a calda.

Embrulha no filme plástico.

Leva pra gelar por 6h. Pode congelar.

Na hora de usar passa na cobertura e na batata palha ou queijo parmesão ralado. Daí já pode embrulhar no papel alumínio.




***O bolo salgado qdo passado na batata palha, tem que ser embalado na hora p. não murchar a batata.**

***todas as massas de bolo podem ser feita com 60% de farinha de trigo e 40 % de farinha de trigo integral.**

SUGESTÕES DE EMBALAGENS:







BOLO GELADO CREMOSO DE CHOCOLATE.

Massa

Ingredientes

- 6 ovos separados

- 2 xícaras (chá) de açúcar

- 1 xícara (chá) de óleo

- 1 xícara (chá) de chocolate em pó

- 100 g de chocolate ao leite derretido

- 1 xícara (chá) de água morna

- 3 xícaras (chá) de farinha e trigo

- 1 colher (sopa) de fermento em pó

- Margarina - para untar a assadeira.

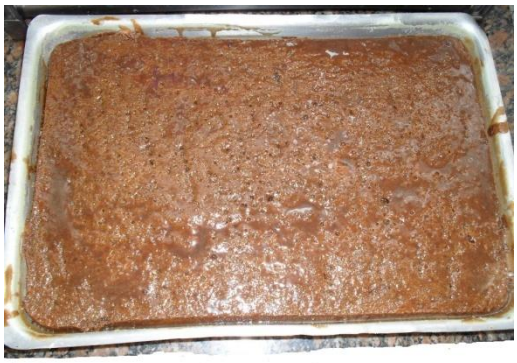
Bate as claras em neve, reserve. Depois coloque as gemas, o açúcar e bate mais um pouco, e depois coloque a água, o óleo e os chocolates.



E depois a farinha e o fermento e bate na velocidade mínima.



Incorpore as claras e asse em forno médio (180°)



***as massas devem ser assadas em formas maiores, e a massa deve atingir 40% da capacidade da forma.**

Asse em forno médio

***a água (que for usar na massa do bolo) deve estar no máximo em 36°.**

Na marmita.



Unte levemente e coloque a massa, lembrando que tem que ficar um espaço para o recheio (40 %)

E o forno tem que ser baixo, e leve para assar em tabuleiro mais baixo que as formas.

Forno baixo (160°) por aprox.15 min.

*** a massa serve p. cupcake.**

Recheio

Ingredientes

- 400 ml de leite

- 1 lata de leite condensado

- 3 gemas (peneiradas)

- 2 colheres (sopa) de manteiga

- 5 colheres (sopa) de amido de milho

- 100 ml de leite

- 300 g de chocolate ao leite

- 1 lata de creme de leite com soro

Na panela coloque o leite, leite condensado, a manteiga e as gemas.Leve para o fogo para ferver.A parte,dissolva o amido no 100 ml de leite, e qdo.começar a ferver misture bem rápido e cozinhe mais um pouco.



Enquanto isso bata o chocolate com o creme de leite na batedeira e reserve. E depois bata o creme de confeiteiro (frio) e bata junto com o chocolate.



Calda 1 – umedecer

Ingredientes

- 1 1/2 xícara (chá) de água

- 1/2 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro

- 1/2 fava de baunilha aberta

- 2 colheres (sopa) de cacau em pó

- 1/4 de xícara (chá) de chocolate em pó

- 2 colheres (sopa) de licor de chocolate ou cacau (opcional)

Leve ao fogo a água, o açúcar a baunilha, o cacau e o chocolates, deixe ferver.

*se não tiver a fava, pode por o aroma.

Retire do fogo e coloque o licor, mexa bem. Reserve.

Rendimento e validade

Recheio na geladeira, de 4 a 5 dias.

Bolo pronto e embalado: 7 dias a 10 dias

Freezer: de 60 a 90 dias.

Montagem:

Unte levemente uma forma, coloque uma parte do bolo, molhe bem, (com a calda)

E por fim espalhe o recheio



Cubra com a outra parte do bolo e despeje a calda por cima.

Embale bem com filme plástico e leve a geladeira por 6 horas, antes de cortar.

Glacê fluído.

Ingredientes

- 250 g de chocolate ao leite

- 250 g de chocolate meio amargo

- 300 ml de creme de leite

- 1 colher (chá) de aroma de chocolate

Misture os ingredientes e reserve.



Para montar:

Corte o bolo em quadradinhos, e passe o bolo no ganache fluido e passe no chocolate ralado (no ralo grosso e deixado na geladeira). Embale no papel alumínio e depois no celofane.





Na marmita:

Retire o bolo e parte o bolo ao meio, ou fure o bolo. Recheie e Cubra com o ganache e cubra com o chocolate ralado.



BOLO GELADO TRUFADO DUPLO.

Massa

Ingredientes

- 6 claras

- 6 gemas

- 2 xícaras (chá) de açúcar refinado

- 1 xícara (chá) de margarina

- 1/2 xícara (chá) de óleo

- 1 pitada de sal

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo

- 1 xícara (chá) de leite

- 1 colher (sopa) de fermento em pó

- Margarina – para untar

Batas as claras em neve. Reserve. Depois bata as gemas com o açúcar e margarina e bata até clarear bem.

Depois coloque o leite, a farina e o fermento e bata mais, para incorporar bem. Leve para assar em forno médio.

Calda 1 - umedecer

Ingredientes

- 750 ml de água

- 2 colheres (sopa) de mel

- 1/4 de xícara (chá) de leite condensado

- 1 colher (café) de aroma de maracujá

- 3 colheres (sopa) de rum

Misture os ingredientes e deixe ferver. Retire do fogo e coloque o rum. Mexa bem e utilize.

Trufa negra.

Ingredientes

- 400 g de chocolate meio amargo

- 1 colher (sopa) de margarina amolecida

- 200 ml de creme de leite

- 1 colher (café) de aroma de rum

Misture tudo muito bem. Reserve.

Trufa de maracujá.

Ingredientes

- 300 g de chocolate branco

- 120 ml de creme de leite

- 1 colher (sopa) de pó saborizante sabor maracujá

- 1 colher (café) de aroma de maracujá

- 2 gotas de corante amarelo – opcional

Misture tudo e reserve.



Montagem:

Parta o bolo ao meio, umedeça bem a massa e espalhe o recheio e leve a geladeira por uns 10 mim.

Faça o mesmo com a outra parte do bolo e coloque o recheio de trufa de maracujá e depois coloque uma parte sobre a outra,embale bem com o filme e deixe no freezer por 6 h.



*a forma tem que estar com filme plástico

*O recheio pode ser combinado a gosto.

PARA FINALIZAR.

Calda 2 – envolver

Ingredientes

- 1 xícara (chá) da calda 1

- 2 xícaras (chá) de geleia ou polpa pronta de maracujá.

Mexa bem. Reserve.

Envolva os pedaços de bolo na calda e depois passe nas castanhas torradas trituradas.



BOLO GELADO 3 MUSSES.

Massa

Ingredientes

- 6 ovos (claras e gemas)

- 2 xícaras (chá) de açúcar refinado

- 1 xícara (chá) de óleo

- 1 xícara (chá) de leite morno

- 3 xícaras (chá) de farinha e trigo

- 1 colher (sopa) de fermento em pó

- 1/4 de xícara (chá) de chocolate em pó

Fazer o bolo da mesma maneira que o bolo acima.

***todos os ingredientes devem estar em temperatura de 36°.**

Calda 1 – umedecer

Ingredientes

- 240 ml de leite

- 90 g de açúcar

- 1/2 fava de baunilha

- 200 ml de creme de leite

Misture tudo e leve ao fogo até ferver e depois coloque o creme de leite. Use frio.

Musse de chocolate branco.

Ingredientes

- 300 g de chocolate branco

- 30 g de manteiga amolecida

- 10 ml de aroma de leite

- 200 ml de creme de leite

- 15 g de gelatina incolor sem sabor

- 50 ml de água

- 200 ml de chantilly – já batido

*o 200 ml é de chantily liquido.

Misture o chocolate derretido com manteiga e o aroma de leite e misture bem, depois ,hidrate a gelatina e aqueça para ficar liquida,misture a o creme de leite e misture no creme. E por fim agregue o chantily reserve.

***pode ser usado apenas como musse.**

Musse de cereja.

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado

- 1 lata de creme de leite

- 1 xícara (chá) de calda de cereja ao marrasquino

- 10 g de gelatina sem sabor

- 40 ml de água

- 1 caixa de gelatina de cereja

- 1 xícara (chá) de chantilly - pronto já batido

- 50 g de cerejas picadas

- Corante vermelho - Q.B.

Misture o leite condensado, com o creme de leite ,a calda a gelatina hidratada na água e já liquida e misture bem (se quiser,use o liquidificador).

Depois incorpore o chantily e coloque as cerejas picadas e reserve.



Musse de chocolate.

Ingredientes

- 300 g de chocolate meio amargo

- 300 ml de creme de leite

- 50 ml de mel

- 10 ml de aroma de baunilha

- 10 g de gelatina incolor

- 30 ml e água

- 350 ml de chantilly de chocolate

Misture o chocolate ao creme de leite, o mel e o aroma.

Depois disso coloque a gelatina hidratada e liquida e incorpore o chantily. Reserve.



Montagem.

Forre uma forma com papel alumínio e despeje o musse acerte bem.

E coloque uma parte do bolo. Aperte bem.

Depois espalhe a calda de molhar, e espalhe bem e bastante.



Feche com o papel e leve a geladeira por uns 10 min.

Depois coloque por cima o musse de cereja e coloque a outra parte do bolo e depois molhe mais e feche e leve ao freezer, por 1 hora e depois despeje o musse de chocolate e cobrir com papel e filme plástico e leve ao freezer por 6 horas.

PRONTO:




Embale em papel alumínio e decore a gosto.

***Ideia minha (Irani) tenho certeza que ficaria Sensacional, se os pedaços forem banhados em chocolate fracionado.**




BOLO SEDUÇÃO MESCLADO.

7 ovos.

1 1/2 xícara (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de água morna

1/2 pacote de pó para pudim sabor coco (1/2 pacote)

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

4 colheres (sopa) de chocolate em pó

Manga de confeitar

Margarina – untar

Bata os ovos com o açúcar por uns 10 min. até dobrar de volume.

Depois baixe a velocidade da batedeira e coloque o pó para pudim, a água, e o chocolate. Bate até misturar. A farinha e o fermento serão misturados a mão.

E leve para assar em forma untada e asse em forno baixo. Se quiser mesclado, retire uma xícara sem chocolate, coloque em um saco de confeitar e depois vá pingando a massa sobre o chocolate.

Recheio cremoso de coco

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado

- 1 caixinha de creme de leite

- 200 ml de leite de coco

- 2 colheres (sopa) de manteiga

- 1 colher (sopa) de farinha de trigo

- 150 g de coco ralado (seco).

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo para cozinhar bem. E por fim coloque o coco e use frio.

Calda 1 – umedecer

Ingredientes

- 1 1/2 xícara (chá) de leite fervido e coado

- 200 ml de leite de coco

- 3 colheres (sopa) de açúcar

Misture tudo e use.

Montagem:

Numa forma forrada com papel manteiga, coloque uma parte da massa, regue com a calda, recheio, bolo e calda. Feche e leve a geladeira, por 6 h.

Depois disso, corte em pedaços, e passe os bolos por um pouco de calda (meia receita) e passe pelo coco seco.



BOLO GELADO SORVETE

Massa brownie.

Ingredientes

- 500 g de chocolate ao leite

- 300 g de margarina

- 5 ovos

- 180 g de açúcar refinado

- 1 colher (café) de sal

Bata os ovos com o açúcar e o sal, até clarear bem. Enquanto isso misture o chocolate com a manteiga

Depois incorpore bem a chocolate com a mistura de avos e depois a farinha de amêndoas e depois farinha de trigo. Misturando bem a cada adição com o fue.

Forma untada (15 x 18 cm) e enfarinhada ou com papel manteiga.

Polvilhe com as lascas de amêndoas E leve ao forno 180° por aprox. 40 min.

Calda 1 – umedecer.

Ingredientes:

- 1/2 l de chantilly de chocolate sem bater – umedecer

Recheio:

Ingredientes

- 300 ml de chantilly

- 1 colher (sobremesa) de pasta saborizante de amareto ou amêndoa

- 1 colher (café) de aroma de caramelo

Bata o chantily até começar a montar e depois coloque a pasta e continue a bater até montar totalmente.

MONTAGEM:

3 LITROS DE SORVETE (CROCANTE, CREME, NATA, LEITE COND) CREMOSOS.

Numa forma (bolo inglês) com filme plástico, espalhe o sorvete e por cima, coloque uma camada de chantily sem bater, e acomode os pedaços de brownie por cima, e por cima, coloque o chantily liquido e por cima o chantily de amareto e por cima mais sorvete, um pouco de chantily sem bater e cubra com mais brownie.

Cubra com mais chantily e polvilhe crocante por cima. Feche bem e leve ao freezer por 2 horas. Depois corte a gosto e embale no alumínio.





COMO EMBALAR.

Embale em papel alumínio, na medida de 21/2 vezes o tamanho do bolo, ou papel chumbo.

E no momento de entregar, decore a gosto.





CAIXAS PARA MONTAR MESAS.





NOTA: TEM QUE TER ETIQUETAS, COM VALIDADE E SE POSSIVEL COM INGREDIENTES.

*todas as imagens foram retiradas da Internet.