

RECEITA

BOLO CHARLOTTE

Pão de Ló levíssimo

400g de ovos
200g de açúcar refinada
150g de leite levemente morno
250g de trigo (linha Premium)
15g de fermento químico
1 pitada de sal

Modo de Preparo

Bata as claras em neve juntamente com o sal por 6 minutos em seguida adicione o açúcar e bata por mais 4 minutos, logo após adicione gemas e bate por mais 5 minutos.

Em seguida abaixa a rotação da batedeira no mínimo e vai adicionando o trigo já com o fermento químico e intercalando com o leite, desligue e mexa delicadamente e divida em 3 formas de 20cm.

Essa receita rende 3 formas de 20cm com 360g de massa em cada forma
Assar em 175 graus com o dourador desligado.



Brigadeiro suíço de cream cheese

395g de leite condensado
100g de creme de leite
100g de leite integral
10g de manteiga sem sal
200g de cream cheese



Modo de Preparo

Coloque todos os ingredientes na panela exceto o cream cheese.
Leve para cozinhar em fogo alto e de o ponto de bloco, que é quando levantamos a espátula e o recheio cai em pedaços, desligue o fogo e adiciona o cream cheese.

Essa receita rende aproximado 560g de recheio pronto.

Brigadeiro suíço de doce de leite suave



395g de leite condensado
300g de creme de leite UHT 17%
150g de doce de leite ou leite condensado cozido na panela de pressão
10g de manteiga sem sal

Modo de Preparo

Junte todos os ingredientes e bata no liquidificador.
Leve para a panela em fogo alto até chegar em ponto de blocos que é quando levantamos a espátula e o recheio cai em blocos.

Rendimento aproximado 600g

Calda para banhar

120ml de agua mineral ou leite
30g de leite condensado

Geleia de Morangos

180g de morangos maduros (frescos ou congelados)
50g de açúcar

Modo de Preparo

Leve tudo ao fogo para cozinhar até reduzir bem e quase secar o caldo.

Rendimento 150g de geleia pronta



Chantininho



200g de chantilly gelado
30g de leite em pó

Modo de Preparo

Junte o leite em pó e o chantilly até misturar por completo.
Leve para bater na batedeira, comece na velocidade baixa e vai aumentando a velocidade conforme o chantilly vai estruturando bata até chegar em ponto firme.

Obs: O chantininho deve ser hidratado para aplicar-se no bolo, pode se usar para hidratar leite condensado, creme de leite, agua ou ate mesmo chantilly liquido.

Essa receita é o suficiente para cobrir esse bolo.

Montagens



·1° Disco de massa (molhado com 50g de calda)

·2° Com saco de confeitar aplique todo o recheio do brigadeiro suíço de doce de leite suave.

·3° Disco de massa (molhar com 50g de calda)

·4° Com o saco de confeitar coloque todo o recheio do brigadeiro suíço de cream cheese, faça uma barreira de contenção e adicione as 150g de geleia de morango dentro da barreira de contenção em contato com a massa, depois cubra toda a geleia de morango com o restante do brigadeiro de cream cheese.

Montagens

Deixe descansar no mínimo 6 horas na geladeira, espatule todo bolo com o chantininho.

Já pronto assim que cobrir todo o bolo aplique as bolachas champanhe, coloque a fita e decore a gosto com frutas vermelhas
(morangos, amoras, mirtilio, framboesa, e cerejas e galhinhos de hortelã.)

·Salpique por cima uma chuvinha de açúcar gelado.

·Para essa receita usará 300g de bolacha champanhe.

·1,20mt de fitas vermelhas

·validade 5 dias na geladeira.

·Peso em média 2.700 a 3.000kg.





L

Lu Veloso

Bolos