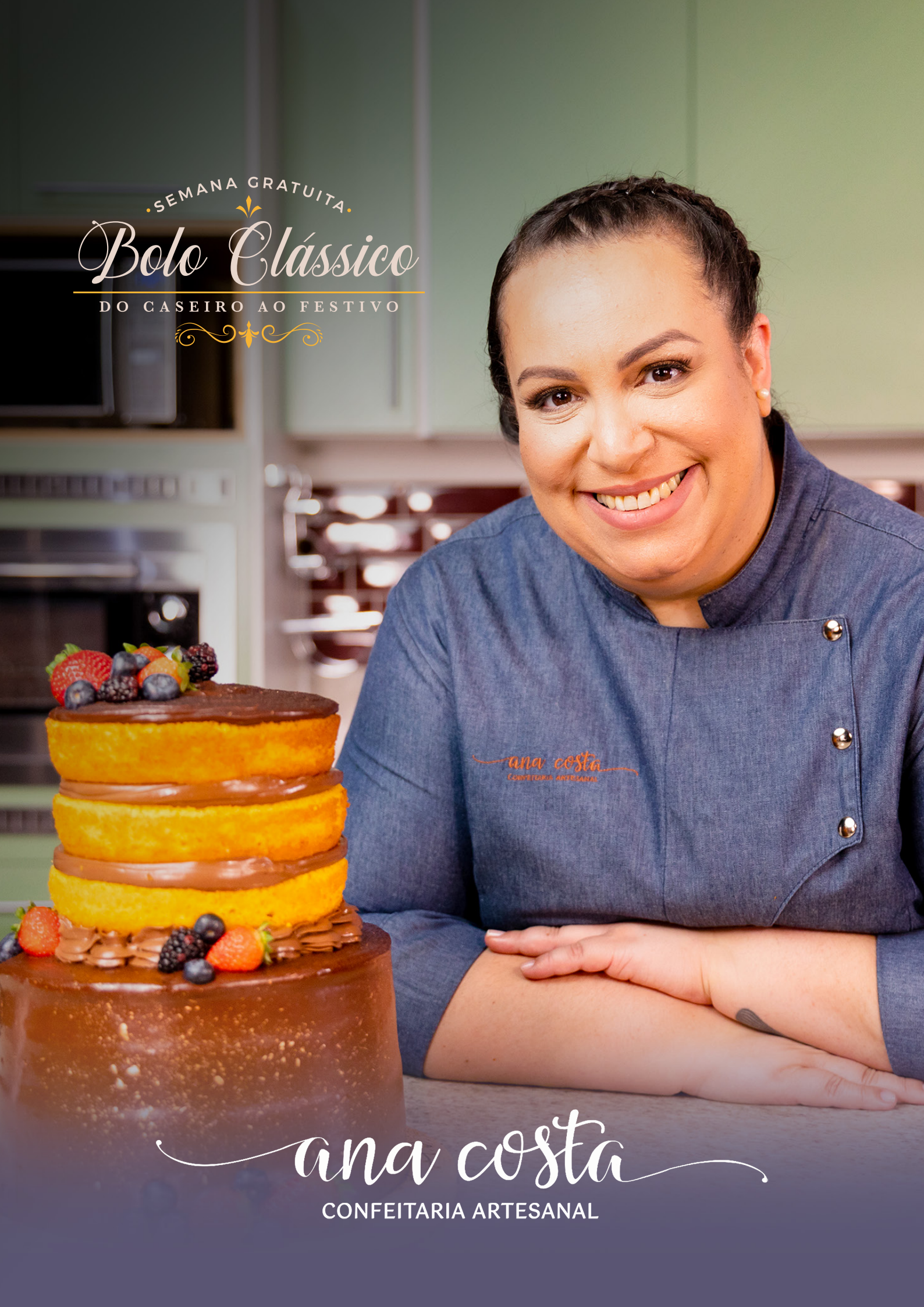
SEMANA GRATUITA
Bolo Clássico
DO CASEIRO AO FESTIVO
ana costa
CONFEITARIA ARTESANAL



Para o Bolo Espatulado (20 cm)

MASSA DO BOLO DE CENOURA

- 300 g de farinha de trigo
- 65 g de amido de milho
- 15 g de fermento em pó
- 300 g de cenouras pequenas picadas
- 65 g de leite
- 180 g de óleo de Milho ou Soja **(Liza ou Soya)**
- 6 ovos grandes (360 g)
- 300 g de açúcar refinado

RECHEIO

- 500 g de chocolate meio amargo **(uso Sicao)** derretido e frio
- 200 g de chocolate ao leite **(uso Sicao)** derretido e frio
- 700 g de creme de leite **(uso Itambé Lata 20%)**
- 200 g de Creme Vegetal de Chocolate **(Bettercreme de Chocolate Richs)**

COBERTURA OU PONTO DE BICO

- 500 g de chocolate meio amargo **(uso Sicao)**
- 500 g de creme de leite **LATA (uso Itambé 20%)**
- 40 g de glucose

PREPARO:

Demonstração em vídeo.

CLIQUE AQUI PARA ASSISTIR A AULA

Vídeo disponível até 07/03/21.



Para o Naked Cake (15 cm)

MASSA DO BOLO DE CENOURA

- 150 g de farinha de trigo
- 38 g de amido de milho
- 10 g de fermento em pó
- 150 g de cenouras pequenas picadas
- 50 g de leite
- 90 g de óleo de Milho ou Soja **(Liza ou Soya)**
- 3 ovos extra grandes (180 g)
- 150 g de açúcar refinado

RECHEIO

- 250 g de chocolate meio amargo **(uso marca Sicao)** derretido e frio
- 150 g de chocolate ao leite **(uso marca Sicao)** derretido e frio
- 400 g de creme de leite **(uso Itambé 20% de gordura)**
- 100 g de Creme Vegetal de Chocolate **(Bettercreme de Chocolate Richs)**

CINTA DECORATIVA OU PONTO DE BICO

- 250 g de chocolate meio amargo **(uso Sicao)**
- 250 g de creme de leite **LATA (uso Itambé 20%)**
- 20 g de glucose

PREPARO:

Demonstração em vídeo.

CLIQUE AQUI PARA ASSISTIR A AULA

Vídeo disponível até 07/03/21.