

Licenciado para - Nilza Maria Dela Torre Fardin - 01549615904 - Protegido por Eduzz.com

Apresentação

O bolo bombom vem fazendo sucesso nas festas de aniversário! A partir dessa receita você pode usar a imaginação e a criatividade para fazer outros tipos de recheios e de decorações. Se preferir você pode trufar o bolo bombom com outros recheios e até mesmo mudar o a massa do bolo para outra.

Aqui você aprenderá uma versão sem farinha de trigo e aplicar duas receitas que usamos no curso de PÁSCOA ALÉM DOS OVOS, como recheio deste bolo, para que você entenda que não precisa de muitas receitas para criar um cardápio vasto.

Considerações inciais

Esta receita é fruto de muitos testes e repetições na minha cozinha, até se chegar em um produto que tivesse qualidade. Por isso, QUALQUER MUDANÇA na receita, feita pelo aluno, não produzirá o mesmo resultado proposto.

É importante ler toda a receita do inicio ao fim, para que quando você iniciar as suas produções, tenha domínio e segurança. Ter domínio do que vai acontecer durante o processo de separar os ingredientes até a finalização da decoração, facilitará o seu trabalho e trará mais segurança ao aluno.

Separe os ingredientes. Use a balança de cozinha para pesar cada um. Na confeitaria, precisão é fundamental, mais ainda na confeitaria saudável e inclusiva. Medidas caseiras não são confiáveis e podem trazer um resultado diferente do esperado.



Licenciado para - Nilza Maria Dela Torre Fardin - 01549615904 - Protegido por Eduzz.com

Receita

INGREDIENTES:

COBERTURA DE CHOCOLATE

PARA UMA FORMA DE 15CM

- 250g de chocolate 70%
- 20g de óleo de coco

MASSA

BOLO DE 15CM

- 1 ovo de no mínimo 55g
- 40g de óleo de girassol
- 35g de açúcar mascavo ou de coco
- 100g de leite de coco
- 2g de rum
- pitada de sal
- 50g de farinha de arroz ou de aveia
- 20g de amido de milho
- 20g de cacau 100%
- 8g de fermento quimico

CREME DE CHOCOLATE FUNCIONAL

- 190g de leite condensado artesanal (receita no final do e-book)
- 20g de amido de milho
- 2 gemas (opcional)
- 150g de leite de coco líquido
- 100g de chocolate 70%
- 120g de creme de leite sem lactose ou biomassa de banana verde amolecida (receita no fim do e-book)

CREME DE LEITE NINHO

- 150 de creme de leite fresco sem lactose
- 20g de chocolate branco (opcional) sem lactose
- 100g de leite condensado artesanal (receita no final do e-book)
- 60g de leite ninho em pó sem lactose
- 150g de creme de leite fresco sem lactose batido em ponto de chantilly (creme batido)
- 5g de gelatina hidratada como na embalagem

Licenciado para - Nilza Maria Dela Torre Fardin - 01549615904 - Protegido por Eduzz.com

MODO DE PREPARO:

1. Primeiramente, é necessário preparar a casca de chocolate do nosso bolo bombom, para isso, separe uma forma de silicone e coloque no freezer. Derreta o chocolate e misture com o óleo de coco. Aqui não precisamos temperar o chocolate porque é um bolo gelado.

2. Em seguida, coloque o chocolate na forma e espalhe por toda a superfície interna. Volte ao freezer por 10min, em seguida ponha na geladeira.

3. Vamos ao preparo do bolo: misture com um fouet todos os ingredientes em um bowl. Escolha uma forma qualquer, unte e distribua a massa. Leve para assar no forno a 180C até passar no teste do palito. Aqui você nao precisa se preocupar com forma, pois vamos desconstruir esse bolo.

4. Depois de pronto e frio, desenforme o bolo e esfarele ele com um garfo e reserve.

5. Para o creme de leite ninho, bata na batedeira o leite condensado com o creme de leite até obter um creme mais leve. Acrescente o chocolate branco derretido e frio, o leite em pó e a gelatina hidratada e bata só para misturar mais. Acrescente delicadamente o creme batido com uma espátula ou fouet (de baixo para cima) até agregar tudo. Coloque na geladeira por pelo menos 2h.

6. No nosso creme de chocolate, dissolva o amido de milho no leite. Leve ao fogo médio em uma panela, o leite condensado, o leite com o amido dissolvido e as gemas, mexendo sempre até engrossar. Depois de desligado acrescente o creme de leite sem lactose ou a biomassa e misture bem. Por fim, com ele ainda quente, adicione o chocolate de deixe-o derreter até formar um creme liso e brilhante. Cubra com um plástico filme tocando na superfície do creme de chocolate e deixe esfriar.

7. Agora a montagem: Tire a forma de silicone com o chocolate da geladeira. Acrescente o creme de leite ninho no fundo de modo que preencha 1/5 da forma. Em seguida adicione por cima uma pequena porção do creme de chocolate funcional (1/5 da forma). Subsequentemente coloque a massa do bolo apertando bem para compactar (nao precisa umedecer). Coloque novamente o creme de leite ninho por cima da massa e finalize com o creme de chocolate funcional.

8. Volte a geladeira por pelo menos 2h. Desenforme e mantenha o bolo bombom na geladeira

9. Para servir é necessário aquecer a ponta da faca e cortar o bolo.

Licenciado para - Nilza Maria Dela Torre Fardin - 01549615904 - Protegido por Eduzz.com

Receitas Extras

LEITE CONDENSADO ARTESANAL

- 260g de água quente
- 150g de adoçante
- 350g de leite integral em pó sem lactose ou leite de coco em pó

MODO DE PREPARO: Bata tudo no liquidificador

RENDIMENTO: 700g de leite condensado

BIOMASSA DE BANANA VERDE

- Separe bananas pratas ou nanicas bem verdes e mantenha os talos.

- Higienize as bananas.

- Em uma panela de pressão ferva a água.

- Assim que levantar fervura, adicione as bananas verdes, com casca. A água deve estar fervendo para que haja o "choque térmico".

- Tampe a panela e deixe em fogo alto até pegar pressão. Assim que a pressão iniciar, diminua o fogo e conte 8 minutos.

- Desligue e retire a pressão.

- Quando a pressão sair por completo, retire as bananas uma a uma e em seguida com a ajuda de um garfo e uma faca, tire as cascas de cada banana quente.

- Coloque em um liquidificador (potente) ou processador e bata. Faça esse processo com as bananas ainda quentes para nao endurecerem.

- A biomassa pode ser conservada na geladeira por até 4 dias ou no freezer por ate 4 meses

Licenciado para - Nilza Maria Dela Torre Fardin - 01549615904 - Protegido por Eduzz.com



“

Meu nome é Alessandra Monteiro (podem me chamar de Alê), sou nordestina nascida no interior de Pernambuco, mas foi em Recife que morei boa parte da minha vida. Sou uma mulher apaixonada por Jesus e grata pelo seu amor por mim.

Amo minha família que é minha prioridade!

Com a descoberta do amor aos doces, eu decidi me dedicar exclusivamente à confeitaria, mas não era a confeitaria tradicional. Todos os meus estudos e pensamentos estavam voltados para a confeitaria funcional e inclusiva.

Meu objetivo principal era produzir um bolo ou um doce sem trigo, sem açúcares, sem lácteos que tivesse as mesmas características do tradicional. Finalmente, minha confeitaria ocupava seu espaço com doces e bolos muito parecidos com os originais.

Os primeiros clientes ficavam impressionados e comecei a vender cada vez mais. As encomendas não paravam de chegar. E em pouco tempo, eu já não tinha espaço na minha agenda.

A maior motivação é o amor e a certeza que Deus está na frente de todas as coisas.

Alê Monteiro

ale_comerbem

Licenciado para - Nilza Maria Dela Torre Fardin - 01549615904 - Protegido por Eduzz.com