BOLO BEM-CASADO

aula on-line e ao vivo



CAMILA
DUTRA

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BOLO BEM-CASADO por Camila Dutra". CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

BOLO BEM-CASADO

Pão de ló de amêndoas

Método espumoso
Tempo de preparo: 25 minutos
Tempo de forno: 25-35 minutos
Tempo de espera: 12 horas
Forma: 4 de 17 cm de diâmetro x 5cm de altura

Ingredientes:

- 5 ovos médios / 250g
- ½ xic + ⅓ xic de açúcar refinado / 150g
- 1 xic + ¼ xic de farinha de trigo / 150g
- ⅓ xic + 1 cs de farinha de amêndoas / 55g
- 1 cc de fermento em pó / 4g
- ½ xic de água morna / 120g
- 1 cc de essência de baunilha / 5g
- 2 e ½ cs de manteiga derretida / 30g

Modo de preparo:

1. Preaqueça o forno a 170 graus (temperatura média). Corte quatro discos de papel- manteiga do mesmo diâmetro das fôrmas. Forre o fundo – *não é necessário untar.*
2. Na batedeira, usando o batedor tipo globo, bata os ovos inteiros com o açúcar até triplicar de volume e atingir o ponto de fita – *ponto que a massa cai do batedor sobre a mistura formando uma fita que cai lentamente.*
3. Retire o creme da batedeira e peneire a mistura dos secos alternados com a água morna – secos, líquido, secos, líquido e secos. Misture delicadamente, sem bater. Vá raspando as laterais da tigela, fazendo movimentos circulares para incorporar toda a massa.
4. Acrescente a manteiga derretida e fria na lateral da tigela e mexa delicadamente com a espátula envolvendo toda a massa na gordura adicionada.
5. Transfira a massa para as fôrmas preparadas (*aproximadamente 180g em cada uma delas*) e leve imediatamente ao forno por cerca de 25 a 35 minutos.
6. Retire os bolos do forno e deixe sobre uma grade. Assim que amornar e você conseguir pegar nas fôrmas sem se queimar, passe uma faquinha nas laterais e desenforme com cuidado. Retorne os bolos assados para a grade e deixe esfriar.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BOLO BEM-CASADO por Camila Dutra". CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Calda saborizada

Tempo de preparo: 10-15 minutos

Ingredientes:

- ½ xic água / 120g
- ¼ xic açúcar / 45g
- 1 pau de canela
- casca de laranja
- ½ cc água de flor de laranjeira / 3g
- 2 cc de rum / 10g

Modo de preparo:

1. Leve ao fogo a água, o açúcar, o pau de canela e um pedaço de casca de laranja até ferver.
2. Desligue o fogo e acrescente a água de flor de laranjeira e o rum. Misture.
3. Deixe amornar e peneire. Reserve refrigerado até o momento do uso.
4. A calda deve ser aplicada sobre os bolos no dia que foram assados. Assim, as massas ficam refrigeradas de um dia para o outro já umedecidas.

Recheio de doce de leite

Tempo de preparo: 15-20 minutos
Tempo de espera: 12h
Rendimento total: 520g

Etapa 1: creme de confeiteiro

Ingredientes:

- 1 xic de leite integral / 240g
- ½ xic de açúcar refinado / 90g
- 3 gemas / 54g
- ¼ xic de amido de milho / 28g
- 1 cc de extrato de baunilha / 5g

Modo de preparo:

1. Em uma tigela, usando um batedor de arame, misture as gemas com o amido de milho. Reserve.
2. Leve ao fogo o leite e o açúcar até começar a formar bolhas na lateral da panela. Desligue o fogo e vire ½ xic do leite quente sobre a mistura de gemas. *Faça esse processo misturando com um batedor de arame para conseguir fazer a temperagem corretamente.*

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BOLO BEM-CASADO por Camila Dutra". CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

3. Vire a mistura com ovos na panela com o restante do leite e volte ao fogo mexendo com o fouet até engrossar. Acrescente a baunilha e, assim que engrossar bem, continue mexendo por mais 3 minutos para cozinhar o amido completamente.
4. Retire o creme da panela e vire sobre um prato fundo. Cubra imediatamente com plástico em contato com a superfície do creme e reserve refrigerado.

Etapa 2: doce de leite cozido

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado / 395g

Modo de preparo:

1. Retire o rótulo da lata de leite condensado e limpe toda a superfície.
2. Coloque a lata deitada na panela de pressão e cubra com água (dois dedos acima da lata). *Adicione o 1 cs de vinagre para evitar que a panela, se for de alumínio, oxide. Se não for o seu caso, desconsidere essa etapa.*
3. Leve a panela ao fogo e cozinhe por 40 minutos após pegar pressão. *É importante que o doce fique bem escuro e firme para ajudar na estrutura do recheio.*
4. Após o tempo indicado retire da pressão e espere esfriar completamente. Reserve 200g do doce cozido para a produção do recheio – *que deve ser feito na véspera.*

Etapa 3: finalização do recheio

(no dia da montagem do bolo)

1. Leve o creme de confeiteiro para a batedeira e, usando a raquete, misture em velocidade baixa até obter um creme liso
2. Desligue a batedeira e acrescente 200g do doce de leite misturando delicadamente
3. Reserve refrigerado até o momento de montar o bolo.

Calda cristalizada e finalização

Tempo de preparo: 5 - 10 minutos

Para a calda

Ingredientes:

- 1/2 xic de açúcar de confeiteiro / 80g
- 1 cs de água morna / 15g

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BOLO BEM-CASADO por Camila Dutra". CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Modo de preparo:

1. Misture todos os ingredientes no momento de finalizar a montagem do bolo.

Para a finalização

- Açúcar gelado (quanto baste)
- Amêndoas laminadas (quanto baste)

Montagem do bolo

1. Usando um pincel espalhe açúcar gelado na lateral de todos os discos de bolo. Reserve.
2. No prato que será montado o bolo passe uma fina camada do recheio e apoie o primeiro disco de massa. *Lembrando que os bolos já ficaram de um dia para o outro umedecidos com a calda saborizada.*
3. Coloque parte do recheio sobre o bolo e espalhe cuidadosamente;
4. Adicione o segundo disco de massa, cubra com o recheio e siga o processo até finalizar com a última camada do bolo;
5. Vire a calda cristalizada sobre o topo do bolo tomando o cuidado de não deixar escorrer pelas laterais.
6. Finalize com as amêndoas laminadas.
7. Leve o bolo finalizado para a geladeira até o momento de servir.

O bolo serve até 15 fatias.

Anotações

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BOLO BEM-CASADO por Camila Dutra". CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

CAMILA DUTRA

Obrigada por ter chegado até aqui.

contato@feitocomamor.net.br
Acompanhe o meu trabalho no @feitocom.amor através das redes: