17 Coberturas Secretas





1 - BOLO DE LIMÃO COM COBERTURA CREMOSA



Ingredientes da Massa:

- 3 ovos;
- 1/2 xícara (chá) de óleo;
- 1 xícara (chá) de leite morno;
- 1 colher (chá) de essência de baunilha;
- Raspas da casca de 1 limão;
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo;
- 2 xícaras (chá) de açúcar;
- 1 colher (sopa) de fermento em pó.

Ingredientes da Cobertura:

- 1 lata de leite condensado;
- 60 ml de suco de limão;
- 1 colher (sopa) de creme de leite.

Modo de Fazer o Bolo:

Bata os ovos com um garfo ou fouet, adicione o óleo, o leite morno, a baunilha e as raspas de casca de limão e misture. Sobre esta mistura peneire a farinha, o açúcar e o fermento. Agora misture tudo. Coloque em forma untada e enfarinhada e leve para assar em forno preaquecido em 180ºC por aproximadamente 35 a 50 minutos.

Modo de Fazer da Cobertura:

Misture o leite condensado com o suco de limão e mexa até ficar firme. Adicione o creme de leite e leve para gelar por 20 minutos. Desenforme do bolo, deixe esfriar, espalhe a cobertura e polvilhe raspas de limão.

Obs: Se você fizer em forma de buraco no meio como eu, pode dividir a receita da cobertura ao meio, ou faça inteira se quiser uma cobertura muito farta.

2 - COBERTURA DE LIMÃO TRADICIONAL



Ingredientes:

- 1 Xícara (de chá) de açúcar refinado ou impalpável

- 3 Colheres (de sopa) de suco de limão

Modo de Preparo:

Coloque o açúcar em um recipiente e vá acrescentando o suco de limão e misturando até dissolver o açúcar completamente. Depois despeje sobre o bolo (que deve estar quente) e espere esfriar um pouco. Ele vira uma casquinha.

Dica:

Se você não tiver açúcar refinado, nem açúcar impalpável, coloque o açúcar no liquidificador, bata até ele ficar bem fininho.

3 - BOLO DE CHOCOLATE COM CALDA CROCANTE



Ingredientes:

Massa

- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de óleo
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de chocolate em pó
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara de água quente

Calda

• 1/4 de xícara de leite

• 1/2 xícara de chocolate em pó

• 1 colher (sopa) de manteiga

• 1 xícara de açúcar

Modo de Preparo:

No liquidificador bata os ovos, o óleo e o açúcar até ficar homogêneo. Em seguida junte a farinha de trigo, o chocolate em pó e a água e bata novamente.

Obs.: Se o seu liquidificador for forte, pode continuar batendo nele mesmo, senão, mistura com uma espátula para não correr riscos estragar o eletrodoméstico.

Por fim, adicione o fermento e misture com uma colher ou espatula até que se dissolva na massa. Transfira para uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno pré-aquecido a 180º por cerca de 35 minutos ou até que espetando seu bolo com um palito ele saia limpo.

Calda

Em uma panela misture todos os ingredientes até que se incorporem e a calda fique mais espessa e solte do fundo da panela. Espalhe ainda quente sobre o bolo quente e deixa esfriar.

4 - BOLO DE CENOURA COM CALDA DE CHOCOLATE



Ingredientes

- 3 cenouras médias descascadas e picadas
- 2 xícaras (de chá) de açúcar
- 2 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (de chá) de óleo
- 4 ovos
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó químico (de bolo)
- 1 pitada de sal

Calda

- 6 colheres (de sopa) de açúcar
- 6 colheres (de sopa) de achocolatado (de uma boa marca)
- 3 colheres (de sopa) de manteiga
- 2 colheres (de sopa) de leite

Modo de Preparo

Coloque a cenoura e o óleo no liquidificador e bata bem. Junte o açúcar, os ovos e o sal, bata novamente, até ficar homogêneo. Despeje em uma tigela e vá misturando a farinha de trigo aos poucos. Depois de bem misturado acrescente o fermento e mexa delicadamente. Despeje em uma forma untada e enfarinhada. Leve ao forno médio, até que você enfie um palito e ele saia limpinho. Deixe esfriar (ou pelo menos ficar morno), desenforme e coloque a calda.

Calda

Coloque todos os ingredientes em uma panela, misture e leve ao fogo. Quando começar a ferver, deixe mais uns quatro minutinhos, até ficar uma calda grossa. Despeje no bolo assim que tirar do fogo, quente mesmo.

Dica:

Usei uma forma de 25 cm de diâmetro

5 - BOLO DE CHOCOLATE BRANCO



Ingredientes:

Massa

- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícara (de chá) de açúcar
- 2 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (de chá) de leite
- 1/4 xícara (de chá) de água
- 2 colheres (de sopa) de óleo de soja
- 1 colher (de sopa) de fermento para bolo

Cobertura e Recheio de Chocolate Branco

250 g de margarina sem sal e gelada

1 lata de leite condensado (395 g)

4 colheres (de sopa) de açúcar

7 colheres (de sopa) de leite em pó

1 caixa de creme de leite (200 g)

350 g de chocolate branco ralado

Para umedecer o bolo

Na lata de leite condensado vazia (mas “sujinha” de leite condensado) coloque:

3 colheres (de sopa) de açúcar

4 colheres (de sopa) de leite em pó

1 xícara (de chá) de água

Modo de Preparo

Massa

Preaqueça o forno em 180 graus. Coloque os ovos na tigela da batedeira e bata até ficar cremoso e espumoso. Depois junte o açúcar aos poucos batendo sempre. Vai diminuir um pouco o volume. Ferva o leite, a água e o óleo e deixe esfriar um pouco. Na batedeira junto com os ovos e o açúcar vá colocando a farinha de trigo e intercalando com o leite quente. Desligue a batedeira e coloque o fermento. Despeje em uma assadeira untada e enfarinhada. Leve ao forno e deixe assar por uns 35, 40 minutos, não abra o forno antes de 30 minutos assando, pois o bolo pode abaixar. Depois enfie um palito e se ele sair limpo, já está bom. Deixe esfriar para desenformar.

Dicas:

Só unte o fundo da assadeira, as laterais não.

Cobertura e Recheio de Chocolate Branco

Enquanto o bolo esfria, vamos preparar o creme para cobrir e rechear o bolo.

Coloque a margarina em uma tigela e bata na batedeira até ficar cremosa. Acrescente o açúcar e o leite condensado aos poucos enquanto bate. Depois continue batendo por uns 10 minutos até ele crescer. Coloque o leite em pó e bata mais um pouco, depois desligue a batedeira e coloque o creme de leite, mas não bata, só misture com uma colher. Conserve na geladeira até a hora de usar.

Dicas:

Prefira a margarina Qualy ou a Doriana sem sal.

Não use margarina com sal, pois talha.

O Leite Ninho tem um sabor diferenciado e faz toda diferença.

Esse creme pode ser guardado na geladeira em um recipiente fechado por até 5 dias.

Para molhar o bolo

Na lata do leite condensado, que você usou, coloque a água e misture para “lavar” a lata, depois acrescente o açúcar e o leite em pó.

Montagem do bolo

Depois que o bolo estiver frio, desenforme e corte a massa ao meio (use uma faca de serra grande). Regue a fatia com metade do leite preparado para molhar o bolo. Coloque uma parte do creme de leite em pó e espalhe (seja generosa). Rale metade do chocolate branco e espalhe sobre o recheio. Coloque a outra parte do bolo, molhe com o restante do leite. Espalhe o restante do creme de

leite em pó sobre o bolo. Por fim, polvilhe o restante do chocolate branco ralado sobre o bolo e pronto. Conserve o bolo na geladeira.

Dicas:

Certamente você terá que usar o melhor chocolate branco que você achar, pois faz muita diferença. Portanto não use chocolate hidrogenado, nem fracionado, pois irá dar muita diferença.

6 - BOLO DE BANANA COM MEL



Para a massa:

- 3 bananas prata amassadas
- 3 ovos
- 1/2 xícara de óleo (preferência para canola, girassol, coco... ou usa azeite)
- 2/3 xícara de mel
- 2 xícaras de farinha de trigo integral
- 1/2 colher de sopa de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de canela em pó
- Noz-moscada à gosto (opcional)

Modo de Preparo:

Misture em uma tigela grande os ovos, a banana, mel e óleo. Quando a mistura estiver bem homogênea, acrescente a farinha de trigo peneirada, o fermento, canela e noz moscada. Misture até incorporar e transfira para uma fôrma de bolo inglês ou de pudim, untada e enfarinhada. Asse em forno pré-aquecido à 180º por 30 minutos ou até passar no teste do palito. Espere esfriar e desenforme.

Para a cobertura:

- 3 bananas prata em pedaços
- Suco de 1 limão médio

Modo de Preparo:

Bata os ingredientes no liquidificador "pulsando" por algumas vezes e em seguida bata até virar um creme claro e homogêneo. Cubra o bolo com a cobertura e polvilhe canela em pó

7 - BOLO DE MORANGO COM COBERTURA DE QUEIJO E IOGURTE



Ingredientes para 12 pessoas:

- 300g de farinha para bolos
- 4 ovos
- 200g de manteiga sem sal
- 285g de açúcar
- 7,5 g de açúcar baunilhado
- 85 g (1 saqueta) de gelatina de morango
- 1 pitada de sal
- 300g de morangos

Ingredientes para o recheio e cobertura:

250 g de queijo mascarpone

200 g de queijo creme

65 g de iogurte grego

50 g de açúcar em pó

250 g de morangos

Modo de Preparo:

1. Triturar os morangos e coar.
2. Bater a manteiga com os açúcares.
3. Adicionar os ovos, a gelatina, o sal, a farinha e o sumo dos morangos. Mexer.
4. Dividir a massa por duas formas, previamente untadas com margarina.
5. Levar ao forno pré-aquecido a 180ºC durante 30 minutos.

6. Para o recheio, bater com uma vara de arames, o queijo mascarpone com o queijo creme, o iogurte grego e o açúcar.

7. Cortar 130 g de morangos em pedaços pequenos.

8. Colocar um dos bolos num prato. Barrar a parte de cima do bolo com o creme de queijo e iogurte, dispor os morangos cortados em cima do creme e barrar com mais um pouco de creme. Tapar o recheio com o outro bolo.

9. Barrar o bolo com o restante creme de queijo e iogurte. Decorar com os restantes morangos.

10. Levar ao frio até à altura de servir.

8 - RECEITA DE BOLO DE CHOCOLATE COM COBERTURA DE NOZES CARAMELIZADAS



Ingredientes:

– 250g de chocolate amargo ou meio amargo (usei um com 70% de cacau)

– 8 colheres (sopa) de manteiga sem sal

– 1/3 de xícara de açúcar

– 4 ovos grandes, em temperatura ambiente, separe as claras das gemas

– 2 colheres de farinha de trigo

– 1 pitada de sal Cobertura de nozes caramelizadas (opcional)

– 1 xícara (chá) de nozes

– 1/2 xícara (chá) de água

– 1/2 xícara (chá) de açúcar

– 1 colher (chá) de chocolate em pó

– 1 colher (chá) de canela

Modo de Preparo:

Preaqueça o forno a 180º. Unte uma forma retangular. Usei uma tipo a de pão de forma de +-25cm de comprimento. Aqueça o chocolate e a manteiga em banho maria ou no microondas, misturando de vez em quando até ficar homogêneo. Retire do fogo ou microondas e misture a metade do açúcar, as gemas e a farinha. Reserve. Usando uma batedeira ou um fouet, misture a clara e o sal e bata até começar a formar picos moles. Aos poucos misture o restante do açúcar até que as claras estejam homogêneas, em ponto de neve. Use uma espatula para incorporar 1/3 das claras na mistura de chocolate e manteiga para que fique mais leve, em seguida acrescente o restante e mexa suavemente até

que a mistura esteja lisa e homogênea. Coloque a massa na forma untada, nivele a superfície e asse por 35 minutos, apenas até que o bolo esteja firme no centro. Cuidado pra não assar demais e perder a umidade tão importante para a textura desse bolo. Deixe esfriar e desenforme.

9 - BOLO CREMOSO DE CHOCOLATE COM COBERTURA DE GANACHE, PISTACHE E PASSAS



Ingredientes (rende 8 pedaços grandes e altos)

- 100g de manteiga sem sal (em temperatura ambiente)
- 1 xícara de açúcar de confeiteiro (se não tiver utilize o comum)
- 3 ovos inteiros (em temperatura ambiente)
- 2 xícaras de chocolate em pó sem açúcar
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento
- 1 e 1/2 xícara de leite

Para a Cobertura (ganache)

- 300g de chocolate ao leite derretido em banho maria
- 3 colheres de sopa de creme de leite em lata
- 4 colheres de sopa de pistaches sem sal e sem casca
- 4 colheres de sopa de uvas passas brancas

Modo de Preparo

Pré-aqueça o forno em 180° por 10/15 minutos. Em uma tigela grande e com a ajuda de um fouet misture a farinha, o chocolate em pó e o açúcar e misture muito bem até incorporar. Junte o fermento e continue misturando. Acrescente o leite, a manteiga e os ovos e bata muito bem com o fouet, até formar uma massa lisa e homogênea. Unte uma forma quadrada de 25cm mais ou menos com manteiga sem sal e enfarinhe. Despeje a massa do bolo sobre ela e asse em forno baixo (180°) por aproximadamente 50 minutos. Não abra o forno durante o tempo do cozimento. Desligue o forno e reserve. Faça a cobertura derretendo o

chocolate em banho maria (eu usei chocolate aerado) e assim que estiver totalmente derretido junte 3 colheres de sopa generosas de creme de leite e misture bem, vigorosamente. Retire o bolo do forno e espalhe a ganache ainda quente sobre ele. Enfeite com pistaches sem sal e sem casca inteiros e uvas passas brancas. Se preferir troque os ingredientes da cobertura a seu gosto. Sirva quente ou frio. Se servir quente fica muito gostoso com sorvete de creme, assim como fazemos com os brownies.

Dica:

Eu sempre peneiro todos os ingredientes secos quando preparo um bolo, este procedimento evita que eventuais impurezas contidas na farinha de trigo ou no açúcar e também no fermento possam ir para a massa do bolo. Além disso, a massa fica mais leve, mais fofinha.

10 – GANACHE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO



Ingredientes:

- 1 barra de chocolate (35g)

- 1 caixa de creme de leite

Modo de preparo:

Derreta o chocolate e misture bem com o creme de leite.

11 - FERRERO ROCHER



Ingredientes:

- 790 gramas de leite condensado
- 120 ml de creme de leite
- 20 gramas de manteiga
- 250 gramas de chocolate ao meio amargo
- 200 gramas de creme de avelã
- 7 gramas de emulsificante para sorvete

Modo de preparo:

Em uma panela, coloque o leite condensado, o creme de leite, a manteiga, o chocolate meio amargo. Leve ao fogo até engrossar (cerca de 15 minutos). Transfira para um recipiente e cubra com papel filme. Deixe esfriar em temperatura ambiente. Depois que o brigadeiro esfriar, coloque na batedeira e junte o creme de avelã e o emulsificante. Bata até desenvolver. Mantenha o creme sob refrigeração.

12 - COBERTURA DE BUTTERCREAM



Ingredientes

- 200 gramas de manteiga sem sal em temperatura ambiente

- 2 xícaras de açúcar de confeiteiro ou impalpável peneiradas

- 2 colheres de sopa de leite

Modo de preparo

Bata a manteiga na batedeira em velocidade máxima. Vá adicionando aos poucos o açúcar. Bata por pelo menos cinco minutos, até que se transforme numa massa fofa. Adicione o leite e bata por mais uns cinco minutos. Coloque na geladeira para resfriar. Se desejar fazer buttercream de baunilha, adicione duas colheres (sopa) de extrato de baunilha. Se desejar fazer buttercream de chocolate, adicione 200 gramas de chocolate meio amargo, derretido e frio, depois de juntar o leite.

Dicas:

Muito usado na cobertura de cupcakes, o buttercream ou creme de manteiga, é uma cobertura feita de, basicamente, açúcar de confeiteiro e manteiga. Mais saboroso do que a pasta americana e o fondant, o buttercream pode ser utilizado também no recheio de bolos e cupcakes. Com a utilização de essências, é possível saborizar o creme. É uma decoração delicada e pouco firme, por isso, é preciso ter cuidado ao transportar doces decorados com buttercream. Se desejar uma cobertura lisa, você pode utilizar uma espátula para trabalhar com o buttercream. É uma excelente opção para fazer bordas de bolos ou flores**.**

13 - GLACE REAL



Ingredientes:

- 4 claras de ovos

- 500g de acuçar confeiteiro peneirado

- 1 Colher de Extrato de Baunilha 1 pitada de sal.

Modo de Preparo

Bata as claras. Adicione o extrato de baunilha, o sal e o açúcar. Bata tudo até se misturar. Utilize imediatamente ou cubra bem com plástico filme e guarde na geladeira.

Dicas:

Quando for usar o glacê deixe ao lado um copo com um algodão molhado dentro para apoiar o bico do saco de confeitar e o glacê não ressecar. Não é uma cobertura muito boa para grandes superfícies, porque pode criar rachaduras. Além disso, não deve ser utilizado em recheios, por endurecer e ter gosto de açúcar e claras. O glacê royal é fluido, mas seca relativamente rápido, então é necessário mantê-lo em potes bem fechados e, durante o uso, cobrir o recipiente com um pano limpo e úmido. Ele pode ser utilizado para fazer decorações com o bico de confeitar. É uma ótima opção para decorar biscoitos.

14 – COBERTURA DE AMENDOA



Ingredientes

- 250 gramas de amêndoa

- 150 gramas de açúcar de confeiteiro 3 gotas de extrato de amêndoas

- 1 clara de ovo (quanto menos clara você conseguir colocar, melhor ficará a massa)

Modo de preparo

Misture a farinha de amêndoas e o açúcar de confeiteiro peneirado em uma vasilha. Adicione o extrato de amêndoas. Coloque a clara aos poucos e vá misturando com as mãos até formar uma massa pastosa.

Dicas:

No início talvez você pense que a receita está errada e que está falta líquido, mas não se preocupe. Vá sovando a massa com as mãos, que aos poucos o óleo de amêndoa irá começar a dar a liga necessária juntamente com a clara se precisar adicione mais 1/2 ou 1 clara no máximo. Não acrescente água, porque depois de um tempo a massa vai começar a se separar. E pronto! Se desejar, basta colorir com corante líquido, gel ou pasta.

15 - COBERTURA DE MARSHMALLOW



Ingredientes:

- 5 folhas de Gelatinas (10 gramas) 2 xícaras de Açucar
- 1 xícara de glucose 1/2 xícara de água
- 2 colheres de chá de extrato de baunilha
- 1 pitada de sal

Modo de Preparo:

Em uma tigela coloque as folhas de gelatina com água filtrada e gelo. Deixe descansar. Em uma panela média, coloque o açúcar, metade da glucose e 1/2 xícara de água em fogo médio. Deixe aproximadamente 6 minutos após fervura. Coloque o restante da glucose na batedeira. Coloque água para ferver em uma panela pequena para fazer o banho-maria. Drene a gelatina e despreze a água e o gelo. Coloque a gelatina em banho-maria. Mexendo sempre, deixe que ela derreta. Cuidado para não passar de 60°C. Ligue a batedeira no mínimo e acrescente a gelatina aos poucos. Quando a calda de açúcar chegar a 112°C/115°C, retire do fogo, aumente a velocidade da batedeira para média e então coloque a mistura de açúcar lentamente. Quando tiver colocado toda a mistura de açúcar aumente a velocidade da batedeira para média-alta e deixe bater por 5 minutos. O Marshmallow vai começar a ficar branco e fofo. Acrescente a baunilha e o sal. Aumente a velocidade para máxima e bata por mais 1 minuto. Coloque no Congelador por 10 minutos para que o Marshmallow fique duro. Depois só enfeitar seus bolos.

Dica:

Não deixe que o açúcar ou a glucose grudem na borda da panela, pois isso pode fazer com que a calda queime nas bordas e escureça.

16 – DOCE DE LEITE COM CASTANHA



Ingredientes

- 2 latas de doce de leite

- 200 gramas de castanhas do Pará picadas ou trituradas

Modo de preparo

Misture os ingredientes, e leve ao fogo. Leve o doce de leite para ferver com as castanhas e uma colher de sopa de manteiga até engrossar de desgrudar do fundo. Depois só deixar esfriar e decorar seu bolo.

Dica:

Você pode usar a lata de leite condensado Moça, colocar na panela de pressão depois de começar a pressão deixe por 5 minutos e desligue, deixe esfriar e utilize no lugar do doce de leite.

17 – GANACHE DE CHOCOLATE TRADICIONAL



Ingredientes:

- 500g de creme de leite Pasteurizado (Liquido de Garrafinha)

- 500g de chocolate meio amargo

Modo de Preparo:

Pique o chocolate e coloque-os dentro de uma tigela de vidro ou metal. Aqueça o creme em uma panela. Desligue quando ele começar a ferver levemente e despeje sobre o chocolate. Deixe descansar por um minuto. Com uma espátula, comece a mexer até que a mistura fique toda homogênea. Deixe descansar em temperatura ambiente, mexendo de vez em quando, por algumas horas, até ficar no ponto ideal para cobrir o bolo: Não liquida demais para não escorres, mas também não tão dura demais que não dê para mexer.

Dica:

Caso ela endureça demais, você pode dar uma amolecida nela colocando a tigela sobre uma panela com água quente, por alguns segundos de cada vez, e misturando bem. Amoleça até a consistência ideal.