LIVE BOLO CHOCOLATUDO SUPREME

Professora Lidiane Kerley da Confeitaria Refinada

MASSA BOLO CHOCOLATUDO SUPREME

Massa

450g de iogurte natural
340g de chocolate meio amargo
200g de manteiga
300g de açúcar
6 ovos (300g)
250g de farinha de trigo sem fermento
10g de bicarbonato
10g de fermento químico
25g de chocolate 50% em pó ou 10g de cacau 100%
45ml de água quente
uma pitada de sal

Informações

Rendimendo da massa: 1.730kg
1 bolo de 20cm
15cm : faça meia massa
25cm: 1 massa e meia
30cm: 2 massas

Tempo de Preparo: 1 hora

Modo de Preparo

Em um recipiente coloque o iogurte natural, a manteiga e o chocolate meio amargo, leve ao microondas de 30 em 30 segundos e mexa entre cada intervalo até que derreta completamente.

Em outra tigela coloque os ovos inteiros sem a casa e o açúcar refinado, com um fuêt bata sem parar até sentir que o açúcar já se dissolveu.
Em outra tigela coloque a farinha de trigo, o fermento, o bicarbonato e o sal e mexa.

Em um recipiente pequeno coloque a água quente e o chocolate em pó e misture. Acrescente essa mistura a primeira tigela, onde está o chocolate a manteiga e o iogurte e misture bem.

Acrescente a mistura de ovos e açúcar a primeira tigela e misture, em seguida acrescente a tigela dos secos, sempre peneirando e misture.
Finalize passando tudo pela peneira.

Coloque em uma forma untada e leve para o forno pré aquecido entre 150 a 180 graus por em média entre 30 a 45 minutos.

RECHEIO DE BRIGADEIRO CREMOSO

Brigadeiro

600g de leite condensado
600g de creme de leite
20g de manteiga
45g de chocolate em pó 50% ou 20g de cacau 100%

Informações

Rendimendo da massa: 800g

usei em 2 camadas de recheio não tão grossas nesse bolo de 20cm.
para fazer o bolo todo nesse sabor dobrar a quantidade.

Modo de Preparo

Em uma panela coloque o leite condensado e o chocolate em pó e misture até dissolver. Acrescente o creme de leite e a manteiga e misture. Leve ao fogo mexendo sem parar até obter o ponto de brigadeiro de recheio como mostrado na aula. Transfira para um recipiente e cubra com plástico filme.

BRIGADEIRO DE ENROLAR

Massa

395g de leite condensado
200g de creme de leite
30g de chocolate em pó 50% ou 15g de cacau 100%
15g de manteiga

Informações

Rendimendo da massa: 400g

Modo de Preparo

Em uma panela coloque o leite condensado e o chocolate em pó e misture até dissolver.
Acrescente o creme de leite e a manteiga e misture.
Leve ao fogo mexendo sem parar até obter o ponto de brigadeiro de enrolar mostrado na aula.
Transfira para um recipiente e cubra com plástico filme.

GANACHE PARA RECHEIO

Ingredientes

675g de chocolate nobre blend
300g a 350g de creme de leite
15g de manteiga
15g de conhaque ou licor de cacau
20g de emulsificante para sorvete (opcional)

Informações

Rendimendo da massa: 1kg

Divida o rendimento pela quantidade de camadas que deseja em um bolo de 20cm.

para tamanhos maiores ou menores, aumente ou diminua a receita

Essa receita usei em 2 camadas de recheio não tão grossas

Modo de Preparo

Em um recipiente coloque o chocolate nobre, leve ao microondas e derreta de 30 em 30 segundos misturando entre cada tempo.
Acrescente os demais ingredientes e misture.
Passe o mixer para homogeneiza.
Transfira para um recipiente, cubra com plástico filme e deixe descansar por 6 a 8 horas.
Para deixar ela aerada acrescente o emulsificante e bata na batedeira.

GANACHE CREMOSA PARA COBERTURA

Ingredientes

750g de chocolate meio amargo
150g de leite de coco

Informações

Rendimendo da massa: 900g
cobre um bolo de 20cm

Modo de Preparo

Em um recipiente coloque o chocolate nobre, leve ao microondas e derreta de 30 em 30 segundos misturando entre cada tempo.
Deixe esfriar até chegar em 34 graus
Acrescente o leite de coco e misture.
Passe o mixer para homogeneiza.
Transfira para um recipiente, e utilize.

LISTAS

Utensílios

Peneira
4 recipientes
Desmoldante
Balança
Formas de 20cmx 5
Fuêt
Espátula de silicone
Colheres
Mixer
Plástico filme
Disco de isopor
Folha de acetato
Nivelador de camadas
Saco de confeitaria
cake board de 30cm
Espatula para alisar
Espatula para textura
Soprador térmico ou secador
Forno
Geladeira
Microondas

Ingredientes

Manteiga Extra sem sal
Farinha de trigo sem fermento
Ovos
Açúcar Refinado
Iogurte Natural Integral
Chocolate meio amargo
Chocolate em pó 50% ou 100%
Fermento químico
sal
leite de coco
creme de leite
glucose
rum ou licor de cacau