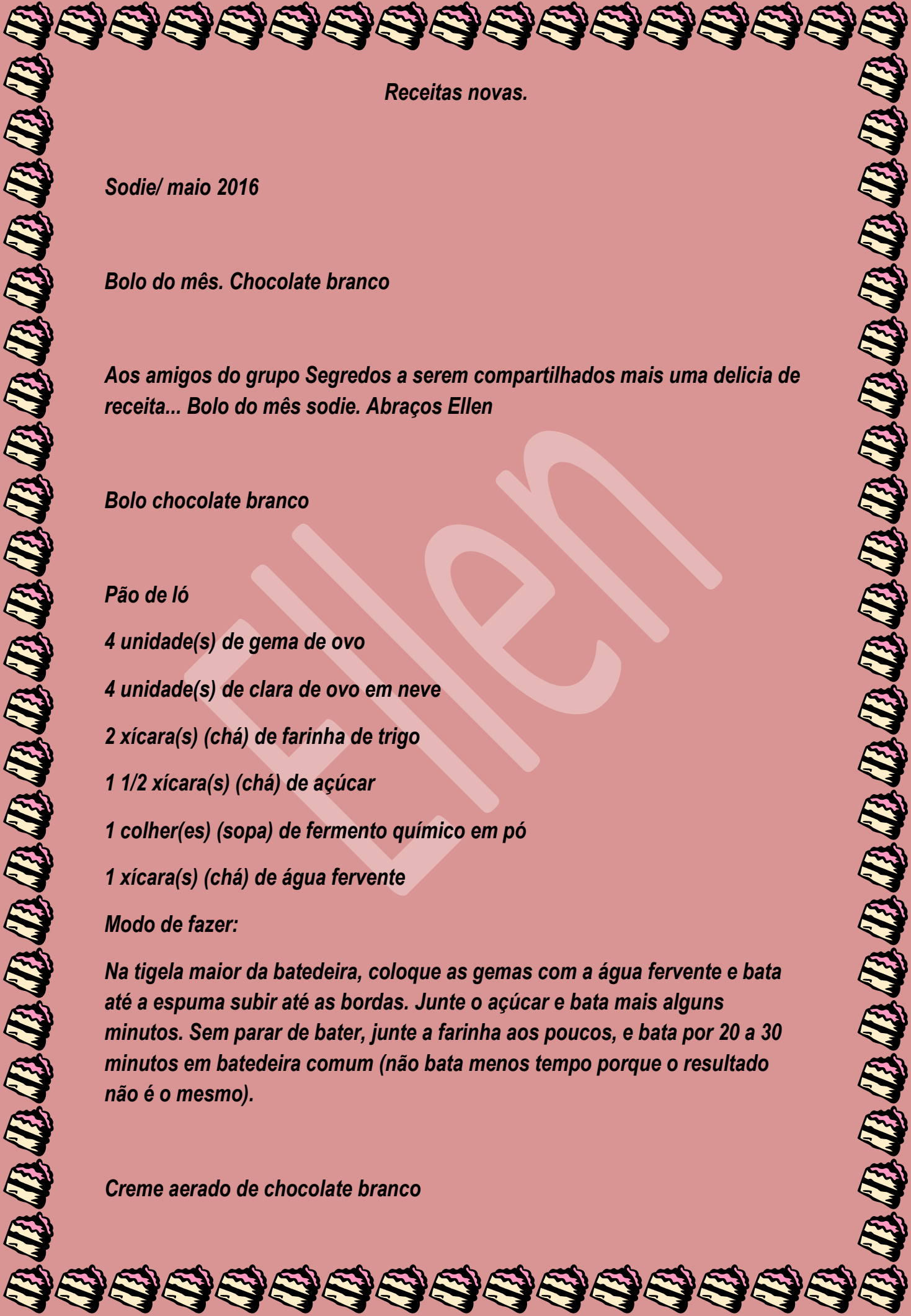




Receitas novas.

Sodie/ maio 2016

Bolo do mês. Chocolate branco

Aos amigos do grupo Segredos a serem compartilhados mais uma delicia de receita... Bolo do mês sodie. Abraços Ellen

Bolo chocolate branco

Pão de ló

4 unidade(s) de gema de ovo

4 unidade(s) de clara de ovo em neve

2 xícara(s) (chá) de farinha de trigo

1 1/2 xícara(s) (chá) de açúcar

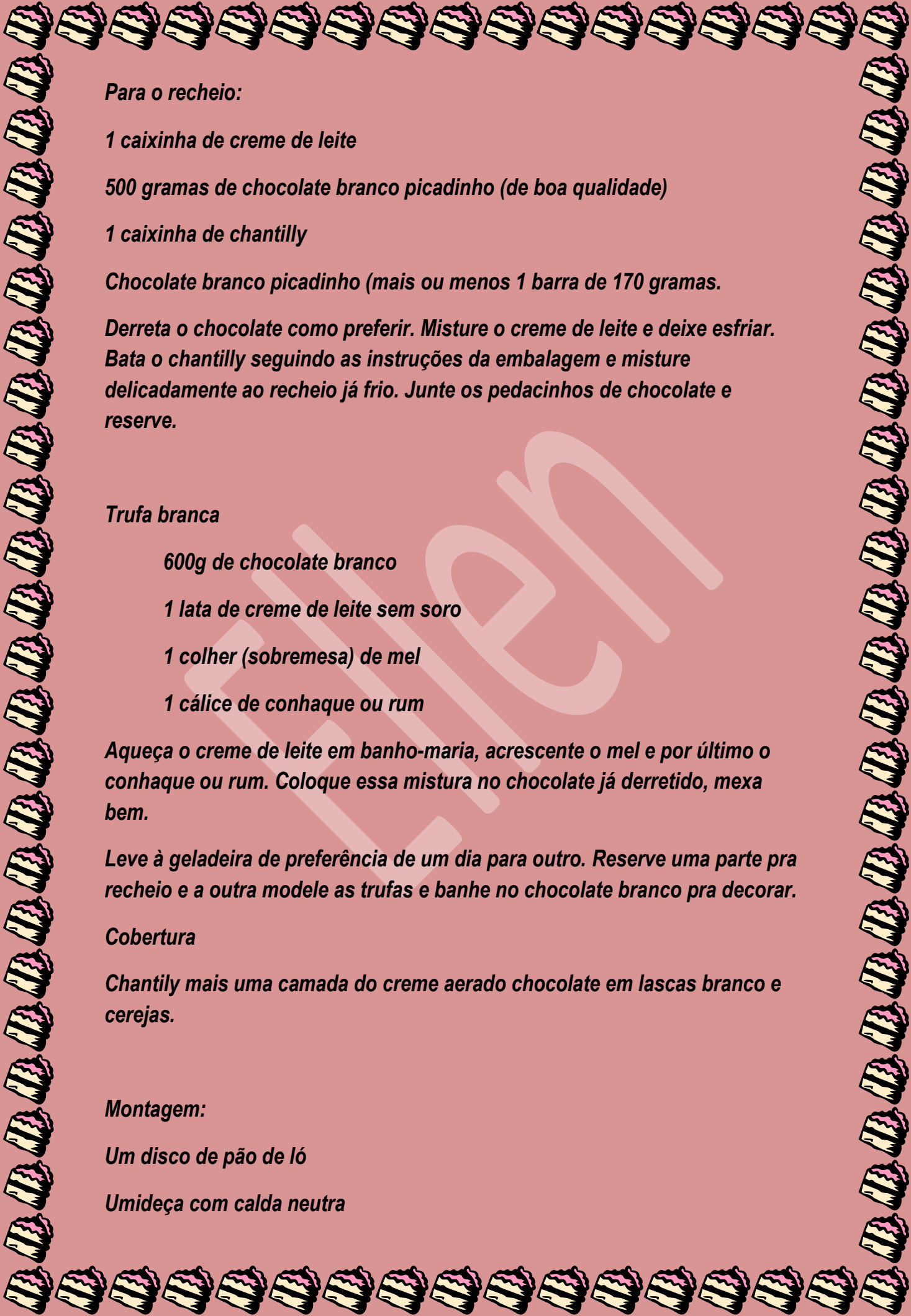
1 colher(es) (sopa) de fermento químico em pó

1 xícara(s) (chá) de água fervente

Modo de fazer:

Na tigela maior da batedeira, coloque as gemas com a água fervente e bata até a espuma subir até as bordas. Junte o açúcar e bata mais alguns minutos. Sem parar de bater, junte a farinha aos poucos, e bata por 20 a 30 minutos em batedeira comum (não bata menos tempo porque o resultado não é o mesmo).

Creme aerado de chocolate branco



Para o recheio:

1 caixinha de creme de leite

500 gramas de chocolate branco picadinho (de boa qualidade)

1 caixinha de chantilly

Chocolate branco picadinho (mais ou menos 1 barra de 170 gramas).

Derreta o chocolate como preferir. Misture o creme de leite e deixe esfriar.

Bata o chantilly seguindo as instruções da embalagem e misture delicadamente ao recheio já frio. Junte os pedacinhos de chocolate e reserve.

Trufa branca

600g de chocolate branco

1 lata de creme de leite sem soro

1 colher (sobremesa) de mel

1 cálice de conhaque ou rum

Aqueça o creme de leite em banho-maria, acrescente o mel e por último o conhaque ou rum. Coloque essa mistura no chocolate já derretido, mexa bem.

Leve à geladeira de preferência de um dia para outro. Reserve uma parte pra recheio e a outra modele as trufas e banhe no chocolate branco pra decorar.

Cobertura

Chantilly mais uma camada do creme aerado chocolate em lascas branco e cerejas.

Montagem:

Um disco de pão de ló

Umideça com calda neutra

Coloque o recheio aerado

Mais um disco de pão de ló

Umideça novamente

Recheio trufas brancas

Ultimo disco de pão de ló

Umideça e passe uma fina camada de chantilly leve pra gelar por 5hs após use os restantes dos recheios com ajuda de bico decore o bolo por cima chocolate branco e cereja.



Bom é isso amigos... logo volto com mais receitas deliciosas... Bj Ellen.