

Bolo Marta Rocha

@TEKADOCES_CONFEITARIA



RECEITA COMPLETA

Bolo

MARTA ROCHA

@TEKADOCES_CONFEITARIA



OLÁ!!

Meu nome é Diessica, sou proprietária da Teka Doces, autora Desse Ebook.

Aqui estou passando um pedacinho do meu conhecimento para você. Essa receita de bolo Marta Rocha é um sucesso na minha Confeitaria. E Desejo muito que seja da sua também.

Vamos aprender passo a passo dessa deliciosa receita?!

@TEKADOCES_CONFEITARIA

índice

Massa de pão de lo branca	1
Massa de pão de ló de chocolate	2
Recheio com leite de coco	3
Geleia de Damasco	4
Geleia de Ameixa	5
Recheio de Nata	6
Suspiro	7
Calda para umedecer a massa	8





Massa de pão de ló branca

Ingredientes

- 425gr de ovos (sem casca)
- 115gr de açúcar refinado
- 140gr de farinha de trigo Orquídea
- 60gr de Maizena

Modo de preparo

1. Em um recipiente peneire o trigo e a Maizena e reserve.
2. Na batedeira coloque os ovos e o açúcar, bata até dobrar de volume. Bata bem
3. Em Seguida, retire da batedeira e com um fuê vai misturando delicadamente de baixo para cima, a farinha que você reservou. Vai adicionado aos poucos e misturando para não perder o volume. (obs: eu adiciono a farinha em duas etapas: coloco metade misturo e depois a outra metade e misturo)
4. Coloque em uma forma com fundo removível e leve para assar a 150C (forno da Prática)
Forno de cozinha você pode assar a 180C.

OBS: se você usar uma forma sem fundo removível você vai colocar um papel manteiga apenas no fundo da forma já está ótimo.

Tempo de forno, você fará o teste com seu forno, na primeira vez você fica de olho e vai fazendo o teste do palito. É uma massa fofa, ela pode afundar o meio mesmo depois de assada.



Massa de pão de ló de Chocolate

Ingredientes

- 425gr de ovos (sem casca)
- 115gr de açúcar refinado
- 60gr de farinha de trigo Orquídea
- 50gr de Maizena
- 80gr de Chocolate em pó 50% cacau Nestlé

Modo de preparo

1. Em um recipiente peneire o trigo, a Maizena e o chocolate em pó e reserve.
2. Na batedeira coloque os ovos e o açúcar, bata até dobrar de volume. Bata bem
3. Em Seguida, retire da batedeira e com um fuê vai misturando delicadamente de baixo para cima, a farinha que você reservou. Vai adicionado aos poucos e misturando para não perder o volume. (obs: eu adiciono a farinha em duas etapas: coloco metade misturo e depois a outra metade e misturo)
4. Coloque em uma forma com fundo removível e leve para assar a 150C (forno da Prática)
Forno de cozinha você pode assar a 180C.



Recheio de leite de coco

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado Moça (integral)
- 200gr de creme de leite Piracanjuba ou que tenha 17% de gordura
- 200gr de leite de coco

Modo de preparo

Leve todos os ingredientes para o fogo e cozinhe até o ponto de brigadeiro de recheio. Que é quando você passa a espátula no fundo da panela e ele vai escorrendo de vagar.

Retire do fogo e cubra com um plástico rente ao recheio para não criar película, e deixe Esfriar.

OBS: É nesse recheio que você vai misturar um pouco de crocante de castanha de caju.

Mas somente na hora que você irá fazer a montagem do bolo

Crocante de castanha de caju já compramos pronta usamos da uabene





Geléia de Damasco

Ingredientes

- 1kg de damasco
- 2 litros de água
- Suco de uma Laranja
- 200gr de açúcar refinado

Modo de preparo

Em uma panela coloque o Damasco, a água, o suco da laranja e o açúcar e leve para cozinhar. Deixe cozinhar e quando você perceber que a água está reduzindo vai mexendo com um fuê para ir desmanchando os damasco. Deixe reduzir bem a água mexendo sempre para não queimar no fundo da panela

Se você ver que a água está quase secando, e quando você mexe o Damasco ainda está mais firme, adicione um pouco mais de água e deixe cozinhar.

OBS: Ele vai secar praticamente toda a água para sua geleia ficar mais firme. Vai mexendo sempre com o fuê.

Essa geleia você pode armazenar por 30 dias na geladeira em recipiente bem tampado. Nunca usar colher suja para não contaminar a geleia.

Tempo de Preparo para essa geleia: mais de 1 hora no fogo alto (podendo ter alteração no tempo dependendo do fogão que você usa) fogão industrial para um de cozinha da uma grande diferença No tempo.



Geléia de Ameixa

Ingredientes

- 1kg de Ameixa sem caroço
- 2 litros de água
- 200gr de açúcar refinado

Modo de preparo

Em uma panela coloque a Ameixa, a água, o açúcar e leve para cozinhar. Deixe cozinhar e quando você perceber que a água está reduzindo vai mexendo com um fuê para ir desmanchando as ameixas.

Deixe reduzir bem a água mexendo sempre para não queimar no fundo da panela

OBS: Ele vai secar praticamente toda a água para sua geleia ficar mais firme. Vai mexendo sempre com o fuê.

Essa geleia você pode armazenar por 30 dias na geladeira em recipiente bem tampado. Nunca usar colher suja para não contaminar a geléia.

Tempo de Preparo para essa geleia: em média de 45 a 1 hora no fogo alto.(podendo ter alteração no tempo dependendo do fogão que você usa) fogão industrial para um de cozinha da uma grande diferença No tempo.



Recheio de Nata

Ingredientes

- 200gr de chantilly. (eu uso da marca RICH'S Whip Topping Base)
- 450gr de Nata
- 3 colheres (sopa) de açúcar refinado

Modo de preparo

Na batedeira bata o chantilly até ponto bem firme. Em seguida acrescente a nata e o açúcar e bata até ficar mais firme.

- Marca do chantilly que usamos



Calda para umedecer as massas

1 lata de leite condensado Moça
2 Litros de água filtrada
mistura tudo.



Suspiro

Ingredientes

- 500gr de açúcar refinado
- 250gr de clara
- suco de meio limão

Modo de preparo

Coloque o açúcar e as claras em uma vasilha e leve para o microondas por 30 segundos. Em seguida coloque na batedeira e deixe bater até formar um merengue bem firme. Coloque o suco de limão e bata por mais 1 minuto.

Coloque o merengue em uma manga de confeitar e modele o suspiro em discos ou se preferir faça pitangas.

OBS: coloque papel manteiga no fundo das formas. Se você fizer discos de suspiros use uma forma para desenhar. A forma sempre um numero abaixo que você irá montar o bolo. Por ex: se você fizer o bolo no aro 17cm faça o suspiro no tamanho de forma de 15cm. Que depois de pronto ele irá servir certinho no aro 17.

Leve para secar o suspiro em 120 graus com a porta do forno entre aberta. mais ou menos 1:30.

Mas nesse tempo se você ver que seu suspiro já ganhou uma cor ou está desgrudando do papel manteiga bem fácil ele já está pronto.



Montagem do Bolo Passo a Passo

Vamos Precisar de:

2 discos de massa branca

2 discos de massa preta

Recheio de Nata

geleia de ameixa

geleia de damasco

suspiros

recheio de leite de coco, coloca um pouco de crocante de castanha de caju e mistura no recheio.

calda para umedecer

coloque um disco de massa branca, e umedeça com a calda.

Monto o bolo na forma em que assei as massas. Coloco uma plástico dentro da forma para facilitar na hora de tirar.



faça uma cerca de contenção com o recheio de nata



licenciado para - Jennifer Silva Araujo - 2023/2024 - Projeto por Eduzz.com



coloque a geleia de ameixa no centro



coloque a massa de chocolate e umedece



passo uma camada de recheio de Nata



coloco o disco de suspiro por cima do
recheio de nata

Faço a cerca de contenção com o recheio
de Nata



coloque a geleia de Damasco no centro





coloque o disco de massa branca e umedeça

Passe o recheio de leite de coco com o crocante de castanha de caju



Finalize com o disco de massa de chocolate umedece, cubra e leve para gelar no mínimo 6hrs

Decoração você utiliza o Recheio de Nata que sobrar. Se precisar bata mais um pouco de recheio para fazer a decoração do bolo.