Rolinhos Suíços

FERRERO ROCHER

LU VELOSO

Bolos

LU VELOSO
Bolos

Massa de Bolo de Rolo Suíço Chocolate Belga

- 165g ovos
- 66g açúcar refinada
- 75g leite
- 11g emulsificante (preferência marca Selecta)
- 95g farinha de trigo Premium
- 17g chocolate 100% cacau
- 10g fermento em pó

Essa receita rende uma forma de 30 x 40 x 1 cm ou 40 x 27 x 4,5 cm

Modo de fazer vídeo aula

Obs: _____

_____

_____

_____

_____

_____

LU VELOSO
Bolos

Recheio Nobre de Ferrero Rocher

- 150g manteiga sem sal em ponto de pomada
- 180g açúcar refinada
- 450g Cream Cheese
- 150g bolacha champagne
- 300g chantilly ou creme de leite fresco
- 200g brigadeiro de Nutella (170g leite condensado + 85g creme de leite + 50g de Nutella, leve ao fogo e de ponto de brigadeiro firme)
- 1 Folha de gelatina sem sabor ou 3g gelatina sem sabor em pó + 1 colher de água para hidratar (leve no micro-ondas por 5 segundos)
- 60g Bombons Ferrero Rocher picados

OBS: Na hora de bater o creme adicione mais 30g de Nutella

Essa receita rende um bolo de aproximadamente 1,700 kg a 1,800 kg, sendo para recheio e a cobertura

Modo de fazer vídeo aula

Obs: _____

_____

Cobertura:

Sugestão: Chantily com nata ou chantininho ou chantilly puro, independente de qual escolher adicione nutella e bata.