



Rolinhos Suíços

RED VELVET



LU VELOSO

Bolos



LU VELOSO
Bolos

Massa de Bolo de Rolo Suíço Red Velvet

- 165g ovos
- 66g açúcar refinada
- 75g leite + 5g vinagre branco
- 11g emulsificante (preferência marca Selecta)
- 107g farinha trigo Premium
- 5g chocolate 100% cacau
- 10g fermento em pó
- 3g corante gel vermelho morango

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: _____



Recheio Nobre Para Bolo Red Velvet de Lacta Aerada ou Chocolate Nobre Branco

- 700g chocolate lacta ou chocolate branco nobre
- 1 litro chantily aquecido

Dica: para o bolo de rolo Red Velvet G, fazer apenas 40% da receita acima

Etapas 01

Leve o chantily ao fogo para aquecer levemente, aproximadamente 70 graus. Retire do fogo e misture com o chocolate lacta ou chocolate nobre branco já derretido no micro-ondas: no início misture manualmente, depois leve a mistura para o liquidificador para ficar mais homogêneo.

Coloque tudo dentro de uma tigela, cubra com plástico filme e leve para a geladeira por 12 horas.

Etapas 02

Depois de 12 horas na geladeira (quando estiver bem gelado) bater na batedeira para encorpar ar juntamente com 700 gramas de Cream Cheese. Depois de batido já pode ser utilizado.

Rendimento 1.800g

Conservação

Refrigerado sem bater por 5 dias.

Congelado sem bater por 2 meses.

Sugestão deve se fazer e só bater a quantidade necessária no momento do uso.



Cobertura:

Sugestão: chantily com nata ou chantininho ou chantilly puro

Geleia de Frutas Vermelhas

- 1 Kg de Morangos (congelados ou in natura)
- 500g de amoras (congeladas)
- 500g de framboesas (congeladas)
- 500g de mirtilo (congelados)
- 200g de açúcar refinada
- Calda de 2 limões taiti

Obs.: Caso não encontre todas as frutas, utilize as frutas vermelhas que encontrar.

Modo de Fazer

Leve tudo ao fogo até atingir o ponto de geleia cremosa (deixe secar o máximo do líquido); desligue o fogo e adicione o suco do limão.

Deixe esfriar completamente, leve no processador e de uma leve triturada. Guarde em um vidro esterilizado na geladeira por até 30 dias ou até 1 ano no freezer.

Está receita rende entre 1800kg á 2000kg de geleia pronta.