



receitas

MINI BOLO DE CHOCOLATE

POR: FERRERO ROCHER

👨‍🍳 nível: médio

🕒 duração: 2h

🍴 250 kcal por porção



INGREDIENTES

90G DE CLARAS DE OVOS
APROXIMADAMENTE CLARAS DE 3 OVOS

70G DE AÇÚCAR

70G DE AVELÃS MOÍDAS

15G DE FARINHA

5G DE CACAU EM PÓ

PASSO A PASSO

Pão de ló de avelã com cacau

Bata as claras dos ovos com o açúcar até que picos firmes se formem ao levantar a batedeira da mistura.

Pré-aqueça o forno a 180°C.

Misture suavemente as avelãs, a farinha e o cacau em pó com as claras em neve

Espalhe a mistura uniformemente em uma assadeira forrada com papel manteiga, com cerca de 1 cm de espessura.



Asse a 180°C por 15 minutos.

Pão de ló de cacau

Bata os ovos junto com o açúcar.

Pré-aqueça o forno a 180°C.

150G DE OVOS
APROXIMADAMENTE 3 OVOS DE TAMANHO MÉDIO

60G DE AÇÚCAR

40G DE AVELÃS MOÍDAS

10G DE CACAU EM PÓ

30G DE LEITE
38G DE CREME DE LEITE FRESCO
1 GEMA DE OVO
15G DE AÇÚCAR
2G DE GELATINA
38G DE CHOCOLATE AO LEITE
6G DE PASTA DE AVELÃ

200G DE CREME DE LEITE FRESCO
25G DE LEITE
40G DE CHOCOLATE AMARGO 70%
20G DE PASTA DE AVELÃ
3G DE GELATINA

250G DE CREME DE LEITE FRESCO
25G DE MANTEIGA
150G DE GLUCOSE DE MILHO
50G DE ÁGUA
250G DE CHOCOLATE AMARGO 50%
20G DE AVELÃ MOÍDA

Misture delicadamente a farinha e o cacau em pó à mistura de ovos.

Espalhe a mistura uniformemente em uma assadeira forrada com papel manteiga, com cerca de 1 cm de espessura.

Asse a 180°C por 15 minutos.

Deixe esfriar completamente antes de cortar em discos de 3 cm.



Creme de chocolate

Mergulhe a gelatina em água fria e deixe inchar.

Aqueça o leite, o creme de leite fresco, a gema e o açúcar a 80°C. Retire do fogo e adicione a gelatina.



Misture bem e despeje a mistura sobre a pasta de avelã e do chocolate.

Espere o chocolate derreter e misture até ficar uniforme.

Refrigere até que esteja gelado.

Bata a mistura até obter um creme firme para confeitar.

Creme de avelã

Mergulhe a gelatina em água fria e deixe inchar.

Aqueça suavemente a pasta de avelã e o chocolate a 45°C até derreterem.

Dissolva a gelatina em um pouco de creme de leite fresco. Bata o restante do creme de leite fresco.

Combine todos os ingredientes, mexendo rapidamente para evitar que a gelatina esfrie e talhe a mistura de chocolate e avelãs. Use o creme de avelã imediatamente.

Cobertura de chocolate

Aqueça o creme de leite fresco, a manteiga, a glucose de milho e a água juntos até ferver.

Despeje sobre o chocolate para derreter e misture até formar uma cobertura lisa, tomando cuidado para não incorporar bolhas de ar.

Acrescente suavemente as avelãs na cobertura. A cobertura deve ser aquecida a cerca de 45°C para ser usada ao cobrir os bolos.

Montando o bolo

Coloque um pouco de creme de chocolate em cada um dos discos de pão de ló de cacau, polvilhe com avelãs trituradas, e congele.



Coloque o creme de avelã nos moldes de silicone para preenchê-los até a metade.

Retire o pão de ló de cacau congelado e coloque um pão de ló invertido em cada molde. Cubra com creme de avelãs e avelãs.

Preencha os moldes com mais creme de avelãs, cubra com o pão de ló de avelãs e refrigere até bem gelado.

Depois de gelado cubra com a cobertura de chocolate e decore conforme desejado.

