



receitas

BOLO DE CHOCOLATE DOURADO

 nível: avançado  duração: 2h 30 min  250 kcal por porção



INGREDIENTES

90G DE CLARAS DE OVOS
APROXIMADAMENTE CLARAS DE 3 OVOS

50G DE ERITRITOL

10G DE AVELÃS MOÍDAS

80G DE FARINHA

PASSO A PASSO

Pão de ló de avelã

Bata as claras em neve com eritritol até que formem picos firmes ao levantar a batedeira da mistura.

Pese as avelãs moídas e a farinha em uma tigela.

Preaqueça o forno a 180°C.

Incorpore delicadamente as avelãs moídas e a farinha na mistura de claras em neve. Transfira a mistura para um saco de confeitar.

Coloque dois aros de bolos (16 cm) em uma assadeira forrada com papel manteiga e coloque a massa dentro dos aros com 2 cm de espessura.



Asse por 15 minutos ou até que estejam bem crescidos e as superfícies voltem levemente ao serem pressionadas com um dedo.

Deixe esfriarem completamente.

60G DE MANTEIGA
EM TEMPERATURA AMBIENTE
PITADA DE SAL
20G ERITRIOL
1 GEMA DE OVO
120G DE FARINHA

Massa podre para a base

Misture todos os ingredientes em uma batedeira com o gancho para massa, até formar uma massa lisa.

Refrigere por cerca de 2 horas.

Abra a massa resfriada entre duas folhas de papel manteiga. Se a massa grudar no papel, polvilhe levemente a superfície com farinha.

Use um aro de bolo de 18cm para cortar um círculo da massa.

Corte uma tira de 1,5cm de largura da massa restante e envolva-a ao redor da borda do círculo, para formar um contorno.

Congele a massa.

Aqueça o forno a 200°C.

Asse a massa congelada diretamente no forno por 10 minutos em 200°C, depois reduza para 160°C e asse por mais 5 minutos, até dourar.

Deixe esfriar completamente.



Wafers de cacau crocantes

Misture todos os ingredientes até formar uma massa lisa usando a batedeira. Coberta, deixe descansar na geladeira por cerca de uma hora.



Espalhe a massa formando uma camada fina em uma assadeira forrada com papel manteiga, usando uma espátula de confeitaria.

Asse a 200°C por 6 minutos.

Deixe esfriar completamente antes de pulverizar os dois lados com spray de chocolate.

Decorações crocantes de avelã

Misture o açúcar e a pectina.

Adicione todos os outros ingredientes e leve a ferver em uma panela.

Retire do fogo e deixe esfriar completamente.

25G DE AVELÃS TRITURADA
25G DE AÇÚCAR DE CONFEITEIRO
1G DE PECTINA
20G DE MANTEIGA
8G DE XAROPE DE GLICOSE
2G DE ÁGUA

Modele a mistura resfriada em pequenas bolas de aproximadamente 10g cada. Coloque-as em uma assadeira forrada com papel manteiga, bem espaçadas.

Asse a 190°C por 5 minutos ou até dourar.

Deixe esfriar completamente.

Armazene em um recipiente hermético para evitar a absorção de umidade.



Creme de chocolate para decoração

Hidrate a gelatina em água fria e deixe-a inchar.

Aqueça o leite, o creme de leite fresco, a gema de ovo e o açúcar em uma panela até 80°C, depois retire do fogo e adicione a gelatina.

Misture bem para combinar e despeje a mistura sobre a pasta de avelãs e o chocolate.

Deixe o chocolate derreter e misture até obter um creme uniforme.

38G 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 AVELÃS



Refrigere até ficar bem gelado.

Bata até obter um creme firme para confeitaria.

Creme de avelã

Hidrate a gelatina em água fria e deixe-a inchar.

Ferva o leite e adicione a gelatina, mexendo até dissolver.

Despeje a mistura de leite quente sobre a pasta de avelãs e o chocolate.

Deixe o chocolate derreter e misture até obter um creme uniforme.

145G DE LEITE

250G DE CREME DE LEITE FRESCO

60G DE CHOCOLATE AO LEITE

40G DE PASTA DE AVELÃS

10G DE GELATINA

Bata o creme de leite e incorpore-o à mistura.

Use o creme de avelã imediatamente.



Montagem do bolo

Despeje um pouco de creme de avelã na base de massa podre. Coloque um wafer de cacau crocante por cima, adicione mais creme de avelã e, em seguida, coloque um pão de ló por cima para completar a metade inferior do bolo.

Coloque a camada inferior do bolo na geladeira até ficar bem gelada.



Despeje o creme de avelã em uma forma de silicone e coloque um wafer de cacau crocante por cima. Adicione mais creme de avelã, polvilhe com avelãs trituradas e coloque outro wafer por cima.

Despeje mais creme de avelã na forma, deixando um espaço de 1 cm até o topo. Em seguida, coloque o pão de ló por cima e leve ao congelador.

Coloque a camada superior congelada sobre a camada inferior gelada. Pulverize com spray de chocolate e decore a gosto.

