



ADD YOUR Golden Touch

receita culinária

MINI BOLO DE CHOCOLATE EM CÚPULA

DE FERRERO ROCHER

nível: médio duração: 2 h 250 kcal por porção



INGREDIENTES

90 G CLARAS DE OVO
70 G AÇÚCAR
70 G AVELÃS TRITURADAS
15 G FARINHA
5 G CACAU EM PÓ

RECEITA PASSO A PASSO

Pão de ló de avelã com cacau

Bata as claras em castelo com açúcar até se formarem picos firmes quando levantar a batedeira da mistura.

Pré-aqueça o forno a 180°C.

Misture delicadamente as avelãs, a farinha e o cacau em pó com a mistura das claras de ovo.

Distribua a mistura uniformemente pelo tabuleiro forrado com papel vegetal, com cerca de 1 cm de espessura.



Leve a 180°C
durante 15 minutos

Pão de ló de cacau

Bata os ovos com o açúcar

Pré aqueça o forno a 180°C.

150 G OVOS
60 G AÇÚCAR
40 G FARINHA
10 G CACAU EM PÓ

38 G LEITE
38 G NATAS
1 GEMA DE OVO
15 G AÇÚCAR
2 G GELATINA
38 G LEITE DE CHOCOLATE
6 G PASTA DE AVELÃ

200 G NATAS
25 G LEITE
40 G CHOCOLATE NEGRO 70%
20 G PASTA DE AVELÃ
3 G GELATINA

250 G NATAS
25 G MANTEIGA
150 G GLUCOSE
50 G ÁGUA
250 G CHOCOLATE NEGRO 50%
20 G AVELÃ MOÍDA

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

Distribua a mistura uniformemente pelo tabuleiro forrado com papel vegetal, com cerca de 1 cm de espessura.

Leve ao forno a 180°C durante 15 minutos.

Deixe arrefecer completamente antes de o cortar em discos de 3 cm.



Creme de chocolate

Mergulhe a gelatina em água fria abundante e deixe-a inchar.

Ferva o leite, as natas, as gemas de ovo e o açúcar a 80°C, depois retire do lume e adicione a gelatina.



Mexa bem, e depois verta a mistura sobre a pasta de avelã e o chocolate.

Deixe o chocolate derreter e mexa até ficar homogêneo.

Refrigere até arrefecer por completo.

Bata até obter um creme espesso para confeitaria.

Creme de chocolate

Mergulhe a gelatina em água fria abundante e deixe-a inchar.

Aqueça ligeiramente a pasta de avelã e o chocolate a 45°C até derreter.

Dissolva a gelatina num pouco de natas. Bata as restantes natas.

Junte todos os ingredientes, mexendo rapidamente para evitar que a gelatina arrefeça e coagule a mistura de chocolate e avelã.

Utilize o creme de avelã imediatamente.

Cobertura de chocolate

Leve as natas, a manteiga, a glucose e o leite ao lume e deixe ferver.

Verta sobre o chocolate para derretê-lo, e misture para formar uma cobertura homogênea, tendo cuidado para não formar bolhas de ar.

Misture delicadamente as avelãs com a cobertura. A cobertura deve ser aquecida acerca de 45°C quando for usada para cobrir os bolos.

Confeção do bolo

Com um bico de confeitar, coloque um pouco de creme de chocolate sobre cada círculo do pão de ló de cacau, polvilhe com avelã moída e congele.



Com um bico de confeitar, coloque creme de avelã dentro dos moldes de silicone para enchê-los até meio.

Desenforme os pães de ló de cacau congelados e coloque um pão de ló de cacau invertido em cada molde. Cubra com creme de avelã e avelãs.

Encha os moldes com mais creme de avelã, cubra com um pão de ló de avelã e refrigere até arrefecer por completo.

Uma vez arrefecido, cubra com a cobertura de chocolate e decore como desejar.

