



ADD YOUR Golden Touch

receita de culinária

BOLO DOURADO DE CHOCOLATE

BY FERRERO ROCHER

👨‍🍳 nível: avançado ⌚ duração: 2 h 30 min ✂️ 250 kcal por dose



INGREDIENTES

90 G DE CLARAS DE OVO
50 G DE ADOÇANTE
10 G DE AVELÃS MOÍDAS
80 G DE FARINHA

RECEITA PASSO A PASSO:

Pão de ló de avelã

Bata as claras com o adoçante até formarem picos firmes.

Pese as avelãs moídas e a farinha numa taça.

Pré-aqueça o forno a 180 °C.

Incorpore suavemente a mistura de avelãs e farinha nas claras.

Transfira a massa para um saco de pasteleiro.

Coloque dois aros de bolo (16 cm) sobre papel vegetal e preencha com a massa até cerca de 2 cm de altura.



Coza durante 15 minutos, até crescer e voltar ao lugar ao toque.

Deixe arrefecer completamente.

60 G MANTEIGA AMOLECIDA
PITADA DE SAL
20 G ADOÇANTE
1 GEMA DE OVO
120 G FARINHA

Base de massa quebrada

Misture todos os ingredientes numa batedeira até obter uma massa lisa.

Leve ao frigorífico por 2 horas.

Estenda a massa entre duas folhas de papel vegetal (se colar, polvilhe com farinha).

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

Corte um círculo de 1,5 cm do resto da massa e enrole à volta para fazer a borda lateral.

Congele a massa.

Pré-aqueça o forno a 200 °C



Coza a massa congelada durante 10 minutos, depois reduz para 160 °C com ventilação e coze mais 5 minutos até dourar.

Deixe arrefecer completamente.

Bolachas crocantes de cacau

Misture todos os ingredientes até obter uma massa lisa e deixe repousar no frigorífico 1 hora.

20 G ADOÇANTE
50 G MANTEIGA AMOLECIDA
50 G CLARAS
45 G FARINHA
10 G CACAU EM PÓ
PITADA DE SAL
SPRAY DE CHOCOLATE



Espalhe finamente num tabuleiro com papel vegetal.

Coza a 200 °C por 6 minutos.

Deixe arrefecer completamente e pulverize ambos os lados com spray de chocolate.

Decorações crocantes de avelã

Misture o açúcar e a pectina.

Adicione o resto dos ingredientes e leve a ferver.

Retire do lume e deixe arrefecer completamente.

25 G AVELÃS MOÍDAS
25 G AÇÚCAR EM PÓ
1 G PECTINA
20 G MANTEIGA
8 G XAROPE DE GLUCOSE
2 G ÁGUA

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

145 G LEITE
250 G NATAS
60 G CHOCOLATE DE LEITE
40 G PASTA DE AVELÃ
10 G GELATINA

Molde pequenas bolas (~10 g) e disponha-as afastadas num tabuleiro forrado.

Coze a 190 °C com ventilação por 5 minutos.

Deixe arrefecer e guarde num recipiente hermético.



Creme de chocolate para decoração

Demolhe a gelatina em água fria.

Aqueça o leite, as natas, a gema e o açúcar numa panela até 80 °C, retire e junte à gelatina.

Misture bem e verta sobre o chocolate e a pasta de avelã.

Mexa até ficar homogéneo.



Arrefeça e bata até obter um creme firme para usar no saco pasteleiro.

Creme de avelã

Demolhe a gelatina em água fria.

Ferva o leite e junte a gelatina até dissolver.

Verta sobre o chocolate e a pasta de avelã.

Misture até obter um creme homogéneo.

Bata as natas e envolva delicadamente.

Use de imediato e guarde no frigorífico até solidificar.



Montagem do bolo

Verta parte do creme de avelã sobre a base de massa quebrada. Coloque por cima uma bolacha crocante de cacau e mais creme de avelã. Adicione o pão de ló de avelã para completar a base.

Refrigere até solidificar.



Verta creme de avelã numa forma de silicone e ponha uma bolacha crocante de cacau por cima. Adicione mais creme de avelã e pulverize com crocante de avelã e adicione outra bolacha crocante.

Verta mais creme de avelã no molde, deixando 1 cm até ao topo, adicione o segundo pão de ló e congele.

Coloque a camada superior congelada sobre a inferior, pulverize com spray de chocolate e decore a gosto.

