



Minhas Receitas



**Bolo no pote (pão de ló) com
creme diplomata e musseline**

Ingredientes do Pão de Ló:

6 ovos (separar clara em neve)

360 g de açúcar refinado

250 ml de água filtrada

360 g de farinha de trigo

10 g de fermento em pó

60g de cacau ou chocolate em pó (opcional)

Modo de fazer:

Bater as claras em neve e acrescentar as gemas, uma a uma. Depois, acrescentar aos poucos o açúcar. Vai ficar um creme.

Juntar o fermento à farinha e, se quiser saborizar com chocolate, juntar o chocolate à farinha ou à água.

Acrescentar alternadamente, e aos poucos, a água e a farinha e mexer de baixo para cima, com carinho. Não pode haver grumos de farinha antes de colocar a água.

Untar a forma (retangular 30X25) com margarina e farinha de trigo, só o fundo. Forno pré aquecido (2/3 minutos), 180 graus, 20 a 25 minutos. Ficou com tonalidade cor de caramelo, tirar do forno.

Ingredientes do creme musseline

600 ml de leite

6 gemas (120g)

60g de amido de milho

180g de açúcar refinado

150g de manteiga (ou margarina uso culinário sem sal em temperatura ambiente)

150g de açúcar de confeitoiro

Modo de fazer

Misturar o leite, as gemas, o amido e o açúcar refinado e depois levar ao fogo alto para engrossar.

Passar para um refratário, cobrir com filme (apertar para não ficar espaço) e deixar esfriar (fora da geladeira).

Depois que esfriar bem, bater na batedeira com a manteiga e o açúcar de confeitoiro.

Deixar ficar em ponto de creme bem macio e aerado.

Ingredientes do creme diplomata

600 ml de leite

6 gemas (120g)

60g de amido de milho

180g de açúcar refinado

250g de chantilly (em creme vegetal)

Modo de fazer

O mesmo processo anterior para o creme.

Depois bater o creme na batedeira com o chantilly.

Ingredientes da calda de frutas amarelas

1 polpa de frutas sabor abacaxi (descongelada)

1 polpa de frutas sabor manga (descongelada)

4 colheres de sopa de açúcar refinado

Modo de fazer:

Pode usar outras polpas de frutas a gosto (da mesma cor e tipo)

Cozinhar em fogo alto.

Reduzir até o ponto de papinha de nenê.

Montagem do bolo musseline/diplomata

Todos os ingredientes devem estar frios.

Utilizar potes plásticos, redondos ou quadrados.

Colocar um quadrado de bolo (cortado ao meio), uma de creme (pode usar saquinho descartável ou colher, com saquinho o acabamento fica mais bonito), um pouco de calda, outra camada de bolo e continua. Finaliza com a camada de creme e um pouco de calda.

Dicas:

Fazer a massa e congelar. Para descongelar, 2 horas em temperatura ambiente.

O creme precisa de geladeira e tem validade de 2 a 3 dias.

A calda também deve ser guardada na geladeira.

Após embalado, guardar na geladeira.

Pode juntar frutas cristalizadas ou secas no creme após pronto.

Na montagem, pode usar também granulado.



**Bolo no pote pão de mel licorizado
e de cenoura**

Ingredientes da massa de pão de mel

3 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 1/2 xícara (chá) de açúcar refinado

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

1/2 colher (sopa) de canela em pó

1 colher (sopa) de cravo em pó

1 xícara (chá) de mel (pode ser o de litro à base de mel)

3 colheres (sopa) de margarina (textura de pomada)

1 colher (sopa) de bicarbonato de sódio

2 xícaras (chá) de leite morno

1 colher (sopa) de fermento

Modo de fazer:

Acrescentar o bicarbonato ao leite morno.

Não precisa de batedeira, bater na mão.

Misturar os secos: farinha, açúcar, cacau, chocolate, canela, fermento.

Acrescentar o mel e a margarina e continuar misturando, alternando com o leite+bicarbonato.

Forma retangular 30X25 untada e farinhada, forno 180 graus, 25 a 30 minutos.

Ingredientes da massa do bolo de cenoura:

3 cenouras médias cruas picadas

1/2 xícara (chá) de óleo

4 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar refinado

2 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de fazer:

Bater no liquidificador as cenouras, o óleo, os ovos e o açúcar refinado.

Passar para uma vasilha e juntar o fermento e a farinha de trigo (aos poucos), misturando.

Colocar em uma forma untada (só no fundo) e levar ao forno 180 graus, 25 a 30 minutos.

Dicas:

Pode assar em marmitinhas de alumínio ou forminhas de cup cake.

Pode colocar granulado ou gotas de chocolate forneáveis dentro da massa.

Não precisa untar, colocar massa até a metade e levar ao forno dentro de uma assadeira. O tempo é bem menor, rapidinho ele assa.

Ingredientes do creme acetinado de doce de leite

2 latas de leite condensado (de boa qualidade) cozidas na pressão por + ou - 20 minutos

2 caixinhas de creme de leite (se for de lata, sem o soro)

1 colher (chá) de manteiga sem sal (ou margarina culinária)

Modo de fazer:

Misturar os ingredientes fora do fogo e depois cozinhar em fogo alto, mexendo sem parar.

Ingredientes da trufa branca:

500 gramas de chocolate branco derretido

1 1/2 caixinha de creme de leite

1 colher (sopa) de glucose de milho

1 colher (sopa) de manteiga sem sal (ou margarina culinária)

2 colheres (sopa) de rum

Modo de fazer:

Colocar a glucose de milho no microondas por 12 segundos para facilitar o manuseio (não pode ferver, é só para dar uma amolecida).

Misturar todos os ingredientes em uma vasilha.

Não vai ao fogo nem ao microondas. É só misturar bem e deixar na consistência de creme.

Ingredientes da calda licorizada:

1 lata de leite condensado

1/2 lata de conhaque

Modo de fazer:

Misturar o leite condensado e o conhaque, até ficar homogêneo.

Ingredientes da calda fluida de chocolate:

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

1/2 xícara (chá) de leite fervido e frio

100 g de chocolate meio amargo derretido

1 lata de leite condensado

2 colheres (sopa) de licor de cacau

1/2 caixinha de creme de leite (ou lata sem o soro)

Modo de fazer:

Misturar todos os ingredientes em uma vasilha até ficar homogêneo. Pode bater no liquidificador, caso queira.

Não precisa ir ao fogo.

Montagem do pão de mel no pote:

Utilizar pote plástico redondo 500ml, 200ml, 140ml.

Começa esfarelando a massa e colocando no fundo do pote, cobrindo o fundo.

Colocar o creme acetinado de doce de leite por cima, mais ou menos 2 colheres de sopa.

Nova camada de massa, coloca a calda licorizada (um pouco) e a trufa branca (2 colheres de sopa).

Mais massa e mais creme acetinado.

Vai alternando a massa, o recheio e a calda até chegar ao final do pote. Termina com recheio.

A mesma coisa para os potes menores.

Montagem do bolo de cenoura:

Cortar o bolo em círculos, no formato do pote.

Colocar uma roda de bolo no fundo, recheio de trufa branca (2 colheres de sopa), nova camada de bolo, nova camada de trufa.

Se couber, nova camada de bolo e nova camada de trufa.

No final, coloca a calda líquida de chocolate, generosamente.

