

Bolo de camadas estilo cesta de Páscoa

Ingrédients

- 5 ovos
- 80g de manteiga
- 320g de açúcar
- 325g de farinha
- 13g de fermento em pó
- 2 colheres de chá de extrato de baunilha
- 1 pitada de sal
- 782g de creme de leite a 35% de gordura
- 1 vagem de baunilha
- 18g de glicose
- 18g de açúcar invertido ou mel neutro
- 203g de chocolate Ivoire
- 200 a 250g de morangos
- 2 ovos
- 80g de manteiga
- 75g de açúcar
- 80g de farinha
- 6g de fermento em pó
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 1 pitada de sal
- 150g de creme de leite a 35% de gordura
- 1 vagem de baunilha
- 18g de glicose
- 18g de açúcar invertido ou mel neutro
- 203g de chocolate Ivoire
- 387g de creme de leite integral
- 3 ovos
- 245g de açúcar
- 245g de farinha
- 245g de creme de leite integral
- 7g de fermento em pó
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 200 a 250g de morangos

Préparation

1. Última receita de Páscoa deste ano, esta pequena sobremesa em forma de cesta que ficará muito bonita na sua mesa de refeição em família!
2. É bastante simples e rápido de fazer, e você pode ainda simplificá-la não fazendo as madeleines e substituindo-as por madeleines de comércio ou outros biscoitos longos tipo Fingers.
3. Após a degustação, acho que teria preferido com um pouco mais de creme em proporção ao bolo, se você acha que esse é o seu caso também, pode fazer o molly cake um pouco menor e cortá-lo em 3 fatias para colocar um pouco mais de ganache montada e morangos, nesse caso aumente ligeiramente as quantidades de ganache montada.
4. Finalmente, eu o decorei com coelhos, mas claro que galinhas de chocolate e outros animais ou grandes ovos também farão um efeito muito bonito Material :Eu usei meu Cooking Chef da Kenwood (com o gancho) para temperar o chocolate, para preparar o molly cake & para montar a ganache: código FLAVIE = 3 acessórios à escolha grátis na compra de um cooking chef / colaboração comercial.
5. Forma para molly cakeEu usei a forma para madeleines, a espátula curvada & os sacos de confeitar

Guy Demarle: código de indicação FLAVIE10 a ser informado no cadastro para 10 % de desconto na primeira compra / colaboração comercial.

6. Ingredientes :Eu usei a baunilha Norohy & o chocolate Ivoire da Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).

7. Ivoire Cerca de 200g de chocolate (o de sua escolha) 200g de morangos Decorações de chocolate: coelhos, ovos, ovos de açúcar... Madeleines : 2 ovos de manteiga de açúcar de farinha de fermento em pó 1 colher de chá de extrato de baunilha 1 pitada de sal Derreta a manteiga e deixe esfriar.

8. Bata os ovos com o açúcar, depois adicione a farinha e o fermento peneirados, o sal e a baunilha.

9. Finalize com a manteiga derretida, misture bem e deixe descansar na geladeira por pelo menos 2 horas.

10. Em seguida, encha levemente as formas para não ter madeleines muito grossas, e asse por cerca de 10 a 15 minutos a 180°C.

11. Deixe esfriar e depois desenforme as madeleines.

12. Ganache montada de baunilha : de creme de leite a 35% de gordura 1 vagem de baunilha de glicose de açúcar invertido ou mel neutro de chocolate Ivoire de creme de leite integral Aqueça a pequena quantidade de creme com a glicose, o açúcar invertido e a vagem de baunilha raspada.

13. Despeje o líquido quente sobre o chocolate branco previamente derretido, em várias vezes e misturando bem com a espátula após cada adição para obter uma ganache bem lisa e brilhante.

14. Adicione finalmente a grande quantidade de creme de leite frio e misture com um mixer de imersão para aperfeiçoar a emulsão.

15. Cubra com filme plástico e deixe descansar na geladeira por no mínimo 6 horas, se possível uma noite.

16. Molly cake : 3 ovos de açúcar de farinha de creme de leite integral de fermento em pó 1 colher de chá de extrato de baunilha Bata os ovos com o açúcar até que fiquem claros e bem volumosos.

17. Em seguida, adicione a farinha e o fermento peneirados, bata novamente por alguns segundos.

18. Bata o creme de leite em chantilly com a baunilha, depois adicione ao mistura anterior.

19. Despeje imediatamente a massa na sua forma untada e forrada com papel manteiga, depois asse no forno pré-aquecido a 160°C por cerca de 1 hora.

20. Ao sair do forno, desenforme o bolo e embrulhe em filme plástico para que ele permaneça bem macio.

21. Alça de chocolate : Cerca de 200g de chocolate (o de sua escolha) Eu usei meu cooking chef para o tempero do chocolate, se você não estiver equipado, pode temperar o chocolate de duas maneiras diferentes: Seguir a curva de temperagem indicada na embalagem Temperar por sementeira: derreta lentamente 2/3 do seu chocolate, e enquanto isso, pique o restante finamente.

22. Quando a grande quantidade de chocolate estiver totalmente derretida, adicione o restante do chocolate picado e misture bem até que o chocolate esteja homogêneo Eu não tinha forma, então simplesmente usei filme plástico para formar a alça da minha cesta; deixei cristalizar bem e a ralei um pouco para um efeito mais rústico.

23. Montagem : 200g de morangos As decorações de chocolate e/ou açúcar de sua escolha Corte o topo do molly cake para deixá-lo plano.

24. Corte-o então ao meio na altura.

25. Bata a ganache de baunilha até obter uma textura de chantilly.

26. Coloque a ganache montada em um saco de confeitar, e decore uma camada não muito espessa de ganache na primeira metade do molly cake, assim como um cordão ao redor.

27. Adicione rodela de morangos.

28. Cubra com ganache, e novamente algumas rodela de morangos.

29. Adicione a segunda metade do molly cake.

30. Adicione ganache montada em toda a volta e alise, de forma a poder colar as madeleines.
31. Em seguida, decore o restante da ganache sobre o topo das madeleines com um bico de confeitar pequeno.
32. Adicione então as decorações: coelhos e ovos de chocolate, ovos de açúcar, morangos... e finalmente a alça de chocolate, antes de se deliciar!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com