

Bolo mármore de chocolate e canela

Ingrédients

- 120g de manteiga amolecida
- 200g de açúcar
- 2 ovos
- 7g de fermento em pó
- 75g de farinha T55 + 3g de canela em pó (1)
- 130g de farinha T55 + 25g de cacau em pó (2)
- 65g de creme de leite (1)
- 135g de creme de leite (2)
- 60g de água
- 15g de açúcar refinado
- 1 pitada de canela
- 50g de açúcar
- 60g de creme de leite
- 1 gema de ovo
- 15g de manteiga
- 50g de chocolate ao leite com 40% de cacau
- 300g de chocolate ao leite com pedaços de avelã com 40% de cacau
- 45g de óleo de semente de uva
- 100g de creme de leite fresco
- 10g de açúcar de confeiteiro

Préparation

1. Aqui está a receita de um bolo que fiz há algumas semanas mas que só tinha colocado a receita nos destaques do Instagram.
2. Gostei tanto deste bolo que quis colocá-lo aqui também para que a receita seja mais acessível e talvez mais fácil de seguir para os interessados!
3. Trata-se de um bolo inspirado em chocolate quente, um mármore de chocolate e canela coberto com um cremoso de caramelo com canela, coberto com uma cobertura de chocolate ao leite e uma nuvem de chantilly.
4. Não se preocupem, se não tiverem a forma de bolo com insert, podem simplesmente colocar ou espalhar o cremoso sobre o bolo bem frio e depois congelar tudo antes de despejar a cobertura.
5. No bowl da batedeira equipada com a pá, misture a manteiga, o açúcar e o sal.
6. Adicione o fermento em pó e depois os ovos.
7. Retire 1/3 da massa (aproximadamente).
8. Na parte pequena, adicione a farinha peneirada e a canela (1), depois o creme de leite (1).
9. Na parte grande, adicione a farinha e o cacau (2) peneirados, depois o creme de leite (2).
10. Coloque as massas em dois sacos de confeiteiro e coloque-as na geladeira por 30 minutos.
11. Em seguida, coloque as duas massas alternadamente na forma de bolo (com o tubo para o insert) untada ou forrada com papel manteiga.
12. Faça uma linha fina de manteiga em todo o comprimento do bolo.
13. Asse no forno pré-aquecido a 160°C por 1h10, verifique o cozimento com a ponta de uma faca.
14. Enquanto assa, prepare a calda e o cremoso.
15. Leve a água, a canela e o açúcar para ferver.
16. Deixe esfriar.

17. Quando o bolo estiver cozido, espere 5 minutos e desenforme-o sobre uma grade.
18. Embeba-o com a calda usando um pincel, depois deixe esfriar completamente em temperatura ambiente ou na geladeira.
19. Faça um caramelo seco com o açúcar e aqueça o creme de leite com a canela.
20. Despeje o creme sobre o açúcar, mexendo bem.
21. Retire do fogo, deixe esfriar por alguns minutos e depois despeje sobre a gema de ovo, batendo.
22. Volte para uma panela e cozinhe como um creme inglês a 85°C.
23. Fora do fogo, adicione a manteiga, a pitada de sal e o chocolate ao leite, e se necessário bata para aperfeiçoar a emulsão.
24. Cubra com filme em contato e coloque na geladeira.
25. Quando o bolo estiver totalmente frio, coloque o cremoso em um saco de confeitar e recheie o bolo.
26. Coloque o bolo no congelador para poder glaçá-lo posteriormente.
27. Derreta suavemente o chocolate em banho-maria, depois adicione o óleo de semente de uva.
28. Misture bem, depois deixe amornar.
29. Quando o bolo estiver bem frio, retire-o do congelador e coloque-o em uma grade.
30. Despeje a cobertura sobre ele.
31. Deixe cristalizar na geladeira.
32. Coloque o creme de leite e o chantilly na tigela da batedeira equipada com o fouet, depois bata até obter chantilly.
33. No momento de servir, adicione sobre o bolo ou com cada fatia após o corte.
34. Delicie-se!