

Bolo de framboesa

Ingrédients

- 60g de manteiga
- 4 ovos
- 120g de açúcar
- 200g de purê de framboesa tipo Ponthier
- 50g de creme de leite a 30% de gordura
- 7g de fermento químico
- 200g de farinha
- 25g de purê de framboesa
- 40g de água
- 20g de açúcar
- 250g de inspiração framboesa de Valrhona
- 65g de óleo neutro (tipo óleo de semente de uva)

Préparation

1. Após o flan pâtissier de framboesa para usar um purê de frutas começado, aqui está o bolo de framboesa!
2. Quando uso purês de frutas em certas receitas, é raro que eu termine o litro rapidamente, então tento encontrar receitas para evitar o desperdício (então sim, claro, você pode congelar o purê na forma de cubos de gelo, mas se o congelador estiver cheio, é sempre bom ter uma receita em mãos para usá-lo).
3. Comece derretendo a manteiga, depois deixe esfriar.
4. Bata os ovos com o açúcar, depois adicione o purê de framboesa e o creme de leite.
5. Adicione a farinha e o fermento peneirado, depois termine com a manteiga derretida morna.
6. Despeje a massa na forma de bolo untada e enfarinhada ou forrada com papel manteiga, e leve ao forno a 160°C por cerca de 1 hora (verifique com a ponta de uma faca inserida no bolo, o tempo de cozimento pode variar de acordo com o forno).
7. Um pouco antes de terminar o cozimento, prepare a calda de umedecimento.
8. Quando o bolo estiver assado, desenforme e deixe esfriar sobre uma grade.
9. Leve todos os ingredientes a ferver em uma panela.
10. Quando o açúcar estiver totalmente dissolvido, retire a panela do fogo.
11. Umedeça o bolo ainda quente com a ajuda de um pincel.
12. Derreta a inspiração framboesa em banho-maria, depois adicione o óleo.
13. Misture bem, depois espere a cobertura chegar entre 30 e 35°C para despejá-la sobre o bolo colocado sobre uma grade.
14. Deixe cristalizar, depois aproveite!