

Bolo de Saboia (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 290g de claras de ovos
- 150g de açúcar panela (açúcar refinado para mim)
- 100g de farinha T45
- 90g de farinha de castanha
- 150g de açúcar mascavo
- 130g de manteiga noisette (cerca de 160g de manteiga)
- 3 favas de baunilha (apenas uma para mim)

Préparation

1. Se você tem alguns minutos livres, recomendo que fique nesta página para fazer esta receita que vai te convencer, com certeza!
2. Uma receita fácil, rápida, que requer pouco equipamento, mas que é especialmente deliciosa. Me apaixonei por este bolo de Savoie arejado, fofo, com uma crosta crocante.
3. Quase não se sente a farinha de castanha, mas ela dá, associada ao açúcar mascavo, um aroma muito agradável ao bolo.
4. Finalmente, a receita deve ser feita em uma forma em forma de estrela, como indicado no livro Opéra de Cédric Grolet, mas você pode, como eu, usar a forma de sua escolha (atenção, a forma deve ser suficientemente grande, o bolo cresce enquanto assa).
5. Ingredientes: Usei a baunilha Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (sem afiliação).
6. Pré-aqueça o forno a 175°C.
7. Unte sua forma com manteiga e polvilhe com açúcar mascavo.
8. Comece fazendo a manteiga noisette para que possa esfriar antes de seguir com a receita: derreta cerca de 50g de manteiga e deixe no fogo até parar de crepitar, deve ter uma cor âmbar e cheiro de noz.
9. Despeje em outro recipiente e deixe esfriar.
10. Bata as claras com o açúcar panela/refinado até obter um merengue bem liso, brilhante e firme.
11. Adicione delicadamente, com a espátula, as farinhas peneiradas e o açúcar mascavo.
12. Despeje um terço dessa mistura e os grãos de baunilha na manteiga, misture bem para ter uma massa homogênea e depois despeje no restante da preparação.
13. Misture delicadamente com a espátula, depois despeje imediatamente a massa na forma.
14. Polvilhe com açúcar de confeiteiro, depois asse por 35 minutos.
15. Ao retirar do forno, desenforme imediatamente e deixe esfriar em uma grade antes de saborear!