

BOLO DE CHOCOLATE COM DOCE DE OVOS



INGREDIENTES

- INGREDIENTES BOLO
- 4 OVOS
- 200 G DE CHOCOLATE NEGRO (EU USEI DE LEITE)
- 200 G DE FARINHA
- 180 G DE MANTEIGA
- 160 G DE AÇUCAR
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO
- RASPAS DE UMA LARANJA
- PEPITAS DE CHOCOLATE PARA DECORAR
- INGREDIENTES GANACHE DE CHOCOLATE SIMPLES
- 1 PACOTE DE NATAS
- 200G DE CHOCOLATE 70% CACAU
- INGREDIENTES DOCE DE OVOS
- 120G DE ÁGUA
- 250G DE AÇUCAR
- 8 GEMAS (OVOS L)

CONFEÇÃO

1. PREPARAÇÃO BOLO DE CHOCOLATE

3. Deitar a manteiga no copo do Companion e juntar o chocolate partido em pedaços. Programar 6 minutos, temperatura 50 , velocidade 3 com o acessório misturador.

4. 2. Colocar o acessório batedor , adicionar os ovos e o açúcar e as raspas de laranja. Bater 5 minutos, temperatura 40, velocidade 5.

6. 3. Retirar o acessório batedor e colocar o lâmina de amassar, juntar a farinha e lançar o programa de amassar P3.

8. 4. Barrar uma forma com manteiga e polvilhar com farinha. Verter o preparado.

10. 5. Levar ao forno previamente aquecido a 180º durante 25 a 30 minutos.

12. PREPARAÇÃO DO GANACHE DE CHOCOLATE

14. 1. Colocar o acessório misturador no copo do Companion. Colocar as natas no copo e programar 4 minutos, temperatura 70º, velocidade 2 para aquecer as natas.

16. 2. Juntar o chocolate em pedaços, esperar 1 minuto e marcar programar 2 minutos, temperatura 40º, velocidade 5.

-
18. Desenformar o bolo e cobri-lo com o ganache (a cobertura deve solidificar para decorara a gosto com pepitas de chocolate).
SERVIR COM DOCE DE OVOS
-
20. PREPARAÇÃO DOCE DE OVOS
-
22. Colocar no copo do Companion, munido do acessório misturador a água e o açúcar. Programar 20 minutos, Temperatura 100º, velocidade 2.
-
23. 2. Deixar arrefecer a calda de açúcar, para não cozer as gemas (quando o desenho do termómetro do Companion deixar de estar vermelho, ou seja desliga, a temperatura da mistura será de 50º):
-
25. 3. Trocar o acessório misturador pela borboleta. Com a ajuda de um passador de rede, desfazer as gemas para dentro de um recipiente.
-
27. 4. Programar 12 minutos, temperatura 100º e velocidade 2 e colocar em funcionamento. Retire a tampinha de vapor do Companion e adicione pela abertura as gemas de ovos lentamente. Não colocar a tampinha e deixar cozinhar assim.
-
29. 5. No fim do tempo, colocar num recipiente e deixar arrefecer completamente.
-
31. (também pode rechear o bolo, mas desta vez decidi servir em pequenas tacinhas junto com o bolo)
-