

"CHOCLOVA" - PAVLOVA EM BOLO DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

- PARA O BOLO DE CHOCOLATE:
- 4 OVOS L
- 2 CHÁVENAS (DE 250 ML) DE AÇÚCAR
- 1 CHÁVENA DE ÓLEO
- 1 CHÁVENA DE LEITE
- 1 CHÁVENA DE CACAU EM PÓ (OU CHOCOLATE EM PÓ)
- 2 CHÁVENAS DE FARINHA (PARA BOLOS, COM FERMENTO)
- 1 COLHER (SOBREMESA) DE FERMENTO QUÍMICO (ROYAL)
- PARA A PAVLOVA:
- 4 CLARAS
- 12 COLHERES (SOPA) DE AÇÚCAR
- 1 COLHER (SOBREMESA) DE VINAGRE DE VINHO BRANCO
- 2 COLHERES (SOBREMESA) DE AMIDO DE MILHO (MAIZENA)
- PARA O RECHEIO:
- 2 PACOTES DE NATAS COM 35% DE GORDURA
- GOTAS DE SUMO DE LIMÃO
- 300 GR DE FRAMBOESAS FRESCAS
- PARA A GANACHE DE CHOCOLATE (COBERTURA):
- 200 GR DE CHOCOLATE 70% DE CACAU
- 1 PACOTE DE NATAS

CONFEÇÃO

1. O objetivo é preparar a) 1 Bolo de Chocolate e cortá-lo ao meio depois de cozer e de arrefecer ou 2 Bolos de Chocolate com metade dos ingredientes cada um (esta foi a minha opção, para assegurar que ficavam cozidos no interior, sem secarem demasiado no exterior); b) confeccionar 2 Pavlovas, com metade do merengue cada uma; c) um recheio de natas batidas em Chantilly, com framboesas e d) uma Ganache de Chocolate para cobertura.

3. a) Começar por preparar o BOLO DE CHOCOLATE.

4. Aquecer o forno a 170º. Untar e polvilhar de farinha (ou usar desmoldante) uma forma redonda sem buraco, com aro amovível de preferência (ou duas formas com as mesmas dimensões, dependendo da opção).

5. Com a lâmina batedora e sem o copo de vapor, bater muito bem os ovos com o açúcar (velocidade 8, 8 minutos).

6. Adicionar o leite e o óleo e bater um pouco mais (velocidade 8, 2 minutos).

7. Juntar o cacau em pó (bater mais 2 minutos).

8. Terminar, envolvendo a farinha misturada com o fermento (velocidade 4, 30 segundos). Caso a farinha não fique bem misturada, terminar de envolver manualmente.

9. Levar ao forno a cozer por cerca de 30 minutos (se a massa tiver sido dividida em duas partes) ou por cerca de 40 minutos (se for uma dose única), tapando a(s) forma(s) com papel de alumínio para não queimar. Confirmar se está cozido no centro, antes de retirar do forno.

10. Deixar arrefecer um pouco, desenformar e deixar arrefecer. Cortar na horizontal, caso se tenha optado por fazer um bolo único.

12. b) Preparar as PAVLOVAS

13. Ligar o forno a 180º.

14. Usar 2 folhas de papel vegetal ou 2 tapetes de silicone e 2 tabuleiros de forno. Desenhar, com a ajuda do aro da forma usada para confeccionar o bolo, um círculo (no interior do aro) em cada uma das folhas de papel vegetal. Repetir na outra folha e forrar com esse papel ambos os tabuleiros de ir ao forno. Em substituição do papel vegetal, podem usar-se 2 tapetes de silicone (que já têm os círculos desenhados).

15. Na taça limpa, sem o copo pequeno e usando o acessório batedor, bater as claras em castelo bem firme, durante 8 minutos na velocidade 7. A 4 minutos do fim, ir adicionando pela abertura da tampa, o açúcar.

16. Verificar se o merengue está consistente; se não, bater mais 2 ou 3 minutos.

17. Quando o merengue estiver bem firme, envolver o vinagre e a farinha, na velocidade 7, durante 1 minuto.

18. Transferir metade da mistura de claras para cima de cada uma das folhas do papel vegetal, deitando colheradas até encher o círculo desenhado. Alisar.

19. Colocar os tabuleiros no forno pré aquecido. Reduzir a temperatura para os 150º e cozinhar durante 25 minutos (devem estar crocantes por fora, mas pastosas no interior; o tempo que permanecerão no forno, dar-lhes-ão um tom ligeiramente dourado).

20. Desligar o forno, mantendo o merengue lá dentro até arrefecer completamente, sem abrir a porta do forno.

22. c) Preparar o RECHEIO

23. Na taça, bem fria e limpa, com o acessório batedor e sem o copo pequeno, colocar as natas bem frias e batê-las até engrossarem, durante 6 minutos. Começar na velocidade 6, após 2 minutos passar a velocidade 7 e aumentar para velocidade 8 nos 2 minutos finais. Juntar as gotas de sumo de limão e bater, na mesma velocidade, mais 1 minuto.

24. Conservar no frio até usar.

26. d) Preparar a GANACHE DE CHOCOLATE

27. Colocar o acessório misturador. Colocar as natas na taça e programar 4 min, temperatura 70º, velocidade 2, para aquecer as natas.

28. Juntar o chocolate em pedaços, esperar 1 minuto e programar 2 min, temperatura 40º, velocidade 5.

30. e) Montagem da CHOCLOVA

31. No dia de servir, colocar uma das partes do bolo de chocolate num prato de servir e, sobre ele, uma das pavlovas. Com uma faca bem afiada e na vertical, ajustar a pavlova ao tamanho do bolo, caso necessite.

32. Cobrir com as natas batidas e as framboesas.

33. Ajustar o tamanho da segunda pavlova. Colocá-la, cuidadosamente, sobre as framboesas, com a parte lisa virada para cima.

34. Sobre a segunda pavlova, pôr a outra metade do bolo de chocolate.

35. Verter a ganache sobre o bolo, deixando-a escorrer livremente e alisando em cima. Decorar a gosto.

37. DICAS:

38. 1) Os Bolos e as Pavlovas podem ser feitas de véspera e conservadas em lugar seco, cobertas com papel de cozinha;

39. 2) A Ganache deve ser feita um pouco antes da montagem, para arrefecer ligeiramente, mas não secar;

40. 3) A montagem da Choclova deve ser feita no dia de servir
