

BOLO DE CHOCOLATE E ESPECIARIAS COBERTO COM GANACHE DE CHOCOLATE BRANCO E CAFÉ



INGREDIENTES

- PARA O BOLO:
- 10 OVOS
- 550GR DE FARINHA COM FERMENTO
- 400GR DE AÇÚCAR AMARELO
- 80GR DE CHOCOLATE EM PÓ
- 40GR DE CACAU EM PÓ
- 300ML DE LEITE
- 200ML DE AZEITE
- 2GR DE CANELA EM PÓ
- 2GR DE GENGIBRE EM PÓ
- PARA O RECHEIO E COBERTURA:
- 200ML DE NATAS 35%
- 250GR DE MASCARPONE
- 300GR DE CHOCOLATE BRANCO
- 100GR DE CHOCOLATE AMARGO OU SEMI-AMARGO
- 2 C. SOPA DE CAFÉ INSTANTÂNEO
- CHOCOLATE QB PARA DECORAR

CONFEÇÃO

1. Para o bolo:

2. Bater os ovos à temperatura ambiente com o açúcar utilizando o acessório batedor, vel8/8 minutos.

3. Adicionar o azeite e o leite, vel8/2 min.

4. Adicionar o chocolate, o cacau, e as especiarias, vel6/30 seg.

5. Adicionar a farinha, vel4/30seg, ou envolver com uma espátula manualmente.

6. Untar 2 formas de 20cm de diâmetro, polvilhar com chocolate em pó e levar a forno pré-aquecido a 170C, cerca de 50 minutos (fazer teste do palito).

8. Para a ganache de chocolate branco:

9. Ferver 100mL de natas com o café solúvel e vertê-las sobre o chocolate branco picado. Deixar repousar 1 minuto e depois homogeneizar com uma vara de arames, se tal não acontecer, levar ao micro-ondas, potência mínima por períodos de 10 segundos e ir mexendo até estar todo o chocolate derretido. Deixar repousar no mínimo 6 horas (fiz no dia anterior ao bolo).

10. Retirar a ganache do frigorifico e quando estiver à temperatura ambiente colocar na CC com o acessório de amassar/triturar, vel6/7/1 min cada.

11. Trocar para o acessório batedor e adicionar o mascarpone vel 7/2 minutos.

13. Para a ganache de chocolate amargo:

15. (Esta ganache deve ser feita no momento de utilização)

16. Ferver 100mL de natas e vertê-las sobre o chocolate amargo picado. Deixar repousar 1 minuto e depois homogeneizar com uma vara de arames, se tal não acontecer levar ao micro-ondas, potência mínima por períodos de 20 segundos e ir mexendo até estar todo o chocolate derretido.

18. Montagem e decoração:

20. Depois de frios nivelar e cortar os bolos ao meio.

21. Colocar a primeira porção de bolo num prato, cobrir com a ganache de chocolate branco, colocar mais uma porção de bolo, rechear, e assim sucessivamente, no fim cobrir o topo e as laterais do bolo. Reservar no frigorífico enquanto prepara a ganache de chocolate amargo.

22. Colocar por cima do bolo a ganache de chocolate amargo ainda quente cobrindo o topo do bolo e deixando escorrer algumas gotas de chocolate pela lateral.

23. Usar pedaços de chocolate e a ganache de chocolate branco que sobrou para decorar o topo do bolo.
