

BOLO ENCASTRADO



INGREDIENTES

- 2 BASES MASSA FOLHADA RECTANGULAR
- OVOS MOLES Q.B.
- 10 GEMAS
- 310 G DE AÇÚCAR
- 190 ML ÁGUA
- PÃO DE LÓ
- 3 OVOS
- 120 GR AÇÚCAR
- 30 ML ÁGUA
- 120 GR FARINHA
- 1/2 C.C. FERMENTO ROYAL
- 1 PITADA SAL
- DECORAÇÃO
- MORANGOS Q.B.
- AÇÚCAR EM PÓ
- 3 PALMIERS

CONFEÇÃO

1. Corte a massa folhada em 2 parte iguais, uma das partes corte em tiras longitudinais com 1 cm, a outra corte em tiras transversais de igual medida, pique gentilmente com um garfo.
2. Encastre as tiras longitudinais com as transversais e coloque num tabuleiro junto com as 2 parte inteiras, a 220 graus durante 25 minutos;
3. Pão de ló
4. Pré-aqueça o forno a 220°C. Unte uma forma rectangular com Spray desmoldante. Reserve.
5. Coloque o acessório batedor. Junte os ovos o açúcar e o sal na taça e programe 4 min, a 40°C, na Vel.5.
6. Quando terminar o tempo, junte a água e programe mais 5 min, na Vel.5, sem temperatura.
7. Junte por fim a farinha e o fermento e bata uns segundos na Vel.3 até a farinha se envolver na massa, acabe este processo com a espátula uma vez que se bater demais o bolo enqueija.
8. Coloque a massa na forma e leve ao forno 20 minutos. Retire do forno e deixe arrefecer.
9. Ovos moles
10. Para fazer o ponto de pérola, coloque no copo a água com o açúcar e programe 15 min, temp 100 gr , vel 2.
11. Numa taça à parte, desfaça as gemas, e quando terminar os 15 min, junte em fio um pouco da calda de açúcar, mexendo sempre para não cozerem, ou então deixe arrefecer um pouco a calda antes de juntar às gemas.
12. Em seguida, coloque o batedor e programe 10 min temp 100°, 2 sem tampa. Após terminar ponho no frigorífico.

13. Montagem do bolo

14. Uma parte de massa folhada cozida, barre com os ovos moles, coloca o pão de ló, barra com ovos moles, coloca mais uma parte de massa folhada, barra com ovos moles e termina com a massa encastoadada.

15. Decora com açúcar em pó, morangos e palmiers feitos com as tiras que sobraram do encastre.
