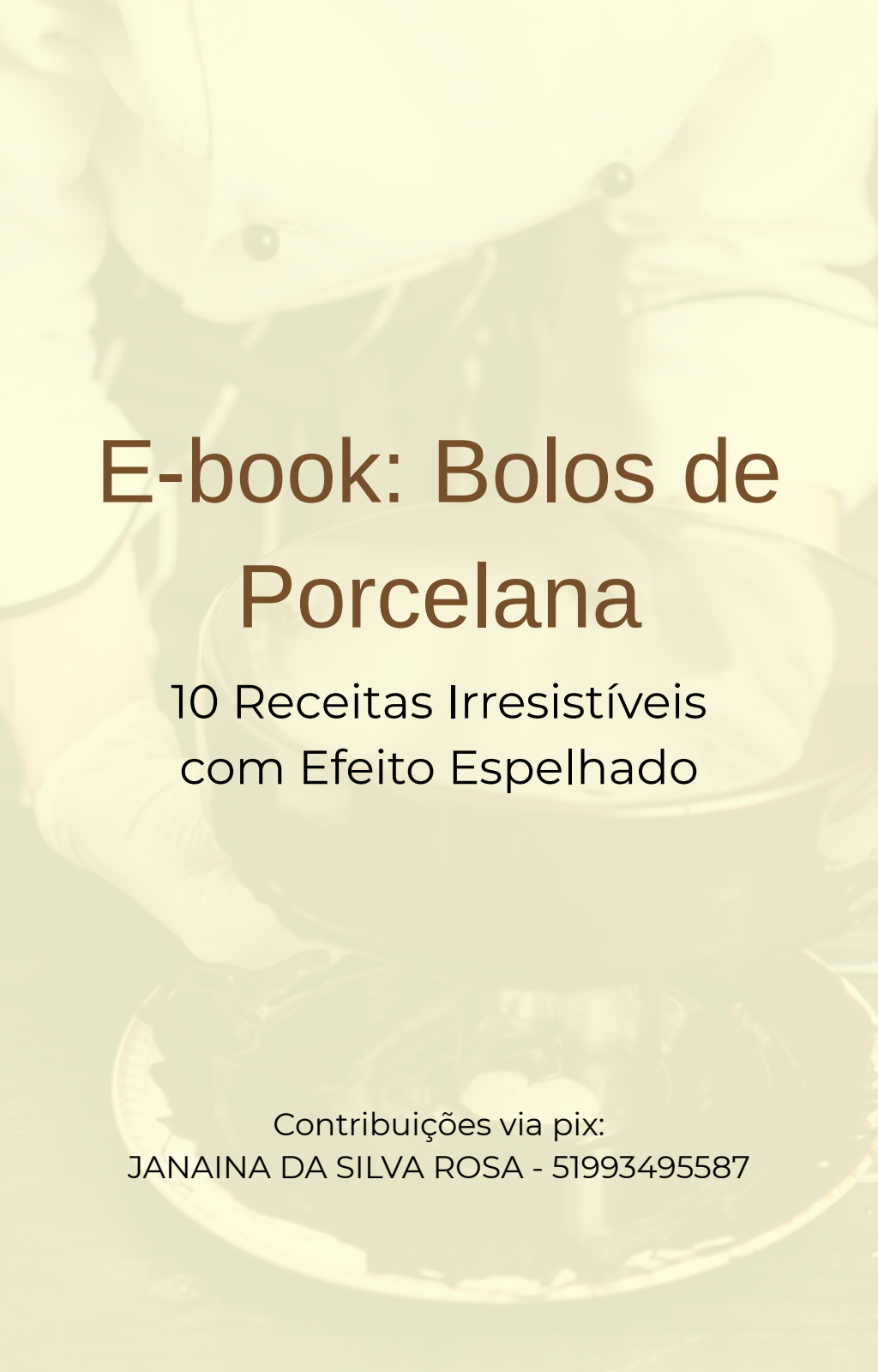




E-book: Bolos de Porcelana

10 Receitas Irresistíveis
com Efeito Espelhado

Contribuições via pix:
JANAINA DA SILVA ROSA - 51993495587

1. BOLO DE CHOCOLATE COM GLACÊ ESPELHADO DE CACAU

Massa:

- 4 ovos
- 200g de açúcar
- 180g de farinha de trigo
- 50g de cacau em pó
- 1 colher (sopa) de fermento
- 150ml de leite
- 100ml de óleo

Modo de Preparo da Massa:

- Bata os ovos com o açúcar até dobrar de volume.
- Misture o óleo e o leite.
- Peneire os ingredientes secos e incorpore à massa.
- Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 35-40 minutos.

Glacê Espelhado de Cacau:

- 120ml de água
- 110g de açúcar
- 75g de glucose
- 50g de leite condensado
- 50g de cacau em pó
- 80g de chocolate meio amargo
- 6g de gelatina em pó + 36ml de água



Modo de Preparo do Glacê:

Hidrate a gelatina com a água e reserve.

Em uma panela, leve ao fogo a água, açúcar e glucose até ferver.

Desligue o fogo e adicione o cacau peneirado e o leite condensado, mexendo bem.

Acrescente o chocolate picado e a gelatina hidratada. Bata tudo com mixer até ficar homogêneo e brilhante.

Utilize a 35°C.

2. BOLO DE BAUNILHA COM GLACÊ ESPELHADO ROSA

Massa:

- 3 ovos
- 150g de açúcar
- 120ml de leite
- 80ml de óleo
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 180g de farinha
- 1 colher (sopa) de fermento

Modo de Preparo da Massa:

- Bata os ovos com o açúcar até dobrar de volume.
- Misture o óleo, o leite e a baunilha.
- Incorpore os ingredientes secos peneirados.
- Asse a 180°C por cerca de 35 minutos.

Glacê Rosa:

- 120g de açúcar
- 100ml de água
- 100g de glucose
- 65g de leite condensado
- 100g de chocolate branco
- Corante rosa lipossolúvel
- 6g de gelatina + 36ml de água



Modo de Preparo do Glacê:

Hidrate a gelatina com a água e reserve.
Leve ao fogo o açúcar, água e glucose até ferver.
Retire do fogo, adicione o leite condensado e o chocolate.
Acrescente a gelatina e o corante.
Bata com mixer e utilize a 35°C.

3. BOLO DE LIMÃO SICILIANO COM GLACÊ AMARELO

Massa:

- 4 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de suco de limão siciliano
- Raspas de 2 limões
- 1/2 xícara de óleo
- 1 1/2 xícara de farinha
- 1 colher de fermento

Modo de Preparo da Massa:

- Bata os ovos com o açúcar até ficar fofo.
- Misture o suco, as raspas e o óleo.
- Adicione a farinha peneirada com o fermento.
- Asse em forno a 180°C por 30 a 35 minutos.

Glacê Amarelo:

- 120g de açúcar
- 100ml de água
- 100g de glucose
- 65g de leite condensado
- 100g de chocolate branco
- Corante amarelo lipossolúvel
- Essência de limão (opcional)
- 6g de gelatina + 36ml de água



Modo de Preparo do Glacê:

Hidrate a gelatina com a água e reserve.

Leve ao fogo o açúcar, água e glucose até ferver.

Retire do fogo, adicione o leite condensado e o chocolate branco picado.

Acrescente a gelatina hidratada e o corante amarelo (e a essência de limão, se desejar).

Bata com mixer até obter uma cobertura lisa e brilhante. Utilize a 35°C.

4. BOLO DE MIRTILO COM GLACÊ AZUL

Massa:

- 3 ovos
- 150g de açúcar
- 100ml de leite
- 70ml de óleo
- 1/2 xícara de mirtilos frescos
- 180g de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento

Modo de Preparo da Massa:

- Bata os ovos com o açúcar até dobrar de volume.
- Misture o óleo e o leite.
- Incorpore os ingredientes secos peneirados e adicione os mirtilos.
- Asse a 180°C por 30 a 35 minutos.

Glacê Azul:

- 120g de açúcar
- 100ml de água
- 100g de glucose
- 65g de leite condensado
- 100g de chocolate branco
- Corante azul lipossolúvel
- 6g de gelatina + 36ml de água



Modo de Preparo do Glacê:

Hidrate a gelatina com a água.

Ferva a mistura de açúcar, água e glucose.

Fora do fogo, adicione o leite condensado e o chocolate branco.

Misture a gelatina hidratada e o corante azul.

Bata com mixer até obter um efeito espelhado. Use a 35°C.

5. BOLO DE LARANJA COM GLACÊ ESPELHADO DOURADO

Massa:

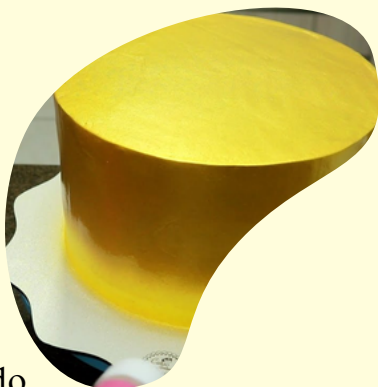
- 4 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de suco de laranja natural
- Raspas de 1 laranja
- 1/2 xícara de óleo
- 1 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento

Modo de Preparo da Massa:

- Bata os ovos com o açúcar até formar um creme.
- Adicione o suco de laranja, o óleo e as raspas.
- Misture a farinha peneirada com o fermento.
- Asse em forno pré-aquecido a 180°C por 35 minutos.

Glacê Dourado:

- 120g de açúcar
- 100ml de água
- 100g de glucose
- 65g de leite condensado
- 100g de chocolate branco
- Corante amarelo + pó perolado comestível dourado
- 6g de gelatina + 36ml de água



Modo de Preparo do Glacê:

Hidrate a gelatina com a água.

Aqueça o açúcar, água e glucose até ferver.

Fora do fogo, adicione o leite condensado e o chocolate branco.

Misture a gelatina hidratada, o corante e o pó dourado.

Bata com mixer até obter o efeito espelhado. Utilize a 35°C.

6. BOLO DE COCO COM GLACÊ PEROLADO BRANCO

Massa:

- 4 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de leite de coco
- 1/2 xícara de óleo
- 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1/2 xícara de coco ralado
- 1 colher (sopa) de fermento

Modo de Preparo da Massa:

- Bata os ovos com o açúcar até dobrar de volume.
- Adicione o óleo e o leite de coco.
- Misture a farinha peneirada, o coco e o fermento.
- Asse a 180°C por 30 a 35 minutos.

Glacê Perolado Branco:

- 120g de açúcar
- 100ml de água
- 100g de glucose
- 65g de leite condensado
- 100g de chocolate branco
- Corante branco + pó perolado comestível
- 6g de gelatina + 36ml de água



Modo de Preparo do Glacê:

Hidrate a gelatina.

Aqueça o açúcar, água e glucose até ferver.

Adicione o leite condensado e o chocolate fora do fogo.

Acrescente a gelatina hidratada, o corante branco e o pó perolado.

Misture bem com mixer e utilize a 35°C.

7. BOLO DE DOCE DE LEITE COM GLACÊ ESPELHADO CARAMELO

Massa:

- 4 ovos
- 1 xícara de açúcar mascavo
- 1/2 xícara de leite
- 1/2 xícara de óleo
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento

Modo de Preparo da Massa:

- Bata os ovos com o açúcar mascavo até dobrar de volume.
- Adicione o óleo, o leite e a essência de baunilha.
- Incorpore a farinha peneirada e o fermento.
- Leve ao forno a 180°C por 35 minutos.

Glacê Caramelo:

- 120g de açúcar
- 100ml de água
- 100g de glucose
- 65g de leite condensado
- 100g de chocolate branco
- Corante marrom claro ou caramelo alimentício
- 6g de gelatina + 36ml de água



Modo de Preparo do Glacê:

Hidrate a gelatina com a água e reserve.

Em uma panela, leve ao fogo o açúcar, a água e a glucose até ferver.

Fora do fogo, adicione o leite condensado e o chocolate branco picado.

Acrescente a gelatina hidratada e o corante.

Misture com um mixer até obter um glacê liso e espelhado. Utilize a 35°C.

8. BOLO DE UVA COM GLACÊ ROXO BRILHANTE

Massa:

- 3 ovos
- 150g de açúcar
- 100ml de suco de uva integral
- 70ml de óleo
- 180g de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento

Modo de Preparo da Massa:

- Bata os ovos com o açúcar até espumar.
- Adicione o suco de uva e o óleo.
- Misture os ingredientes secos peneirados.
- Asse em forno a 180°C por 30-35 minutos.

Glacê Roxo:

- 120g de açúcar
- 100ml de água
- 100g de glucose
- 65g de leite condensado
- 100g de chocolate branco
- Corante roxo lipossolúvel
- 6g de gelatina + 36ml de água



Modo de Preparo do Glacê:

Hidrate a gelatina.

Ferva a mistura de açúcar, água e glucose.

Retire do fogo e adicione o leite condensado e o chocolate.

Junte a gelatina hidratada e o corante.

Bata com mixer até ficar liso e brilhante. Utilize a 35°C.

9. BOLO TRUFADO COM GLACÊ PRETO ESPELHADO

Massa:

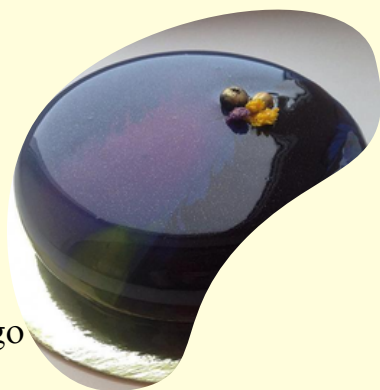
- 4 ovos
- 200g de açúcar
- 180g de farinha de trigo
- 50g de cacau em pó
- 150ml de leite
- 100ml de óleo
- 1 colher (sopa) de fermento

Modo de Preparo da Massa:

- Bata os ovos com o açúcar.
- Adicione o leite e o óleo.
- Misture os secos peneirados.
- Asse a 180°C por 35-40 minutos.
- Recheie com a trufa derretendo o chocolate com o creme de leite e misturando bem.

Glacê Preto:

- 120g de açúcar
- 100ml de água
- 100g de glucose
- 65g de leite condensado
- 100g de chocolate meio amargo
- Corante preto lipossolúvel
- 6g de gelatina + 36ml de água



Modo de Preparo do Glacê:

Hidrate a gelatina.

Ferva o açúcar, água e glucose.

Fora do fogo, adicione o leite condensado, o chocolate e o corante.

Misture a gelatina hidratada e bata com mixer.

Use a 35°C.

10. BOLO DE MARACUJÁ COM GLACÊ LARANJA VIBRANTE

Massa:

- 4 ovos
- 180g de açúcar
- 100ml de suco de maracujá concentrado
- 70ml de óleo
- 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento

Modo de Preparo da Massa:

- Bata os ovos com o açúcar até dobrar de volume.
- Acrescente o óleo e o suco de maracujá.
- Misture os ingredientes secos peneirados.
- Asse em forno a 180°C por 30-35 minutos.

Glacê Laranja:

- 120g de açúcar
- 100ml de água
- 100g de glucose
- 65g de leite condensado
- 100g de chocolate branco
- Corante laranja lipossolúvel
- Essência de maracujá (opcional)
- 6g de gelatina + 36ml de água



Modo de Preparo do Glacê:

Hidrate a gelatina.

Ferva açúcar, água e glucose.

Adicione leite condensado e chocolate.

Acrescente gelatina, corante e essência.

Bata com mixer e use a 35°C.