



Passo a Passo
Bolo Bombom
de Gargamel





Ingredientes

CASCA DE CHOCOLATE DO BOLO

- 1KG de Cobertura Genuine Meio Amargo

Modo de Preparo

Para fazer a casca do bolo você irá precisar de 1kg de cobertura genuine meio amargo, vai colocar pra derreter em um bowl em 30s e 30s no microondas potencia média, até derreter por completo. Em uma forma de silicone, comece espalhando o chocolate, na primeira camada coloque 200g de chocolate e coloque no freezer pra gelar. Depois vá repetindo o processo até chegar em 3 camadas de chocolate e até ficar todo bonitinho e por igual. Pra fazer esse processo é importante que a forma seja de silicone, pra voce conseguir desenformar no final.

Ingredientes

RECHEIO DE DOCE DE LEITE

- 395g de Leite Condensado
- 200g de Doce de Leite Pastoso
- 50g de Creme de Leite



Modo de Preparo

- O primeiro recheio que vocês irão fazer é o de doce de leite, lembrando que esse recheio voes poderão utilizar pra fazer brigadeiro boleado, cobertura, recheio de bolo entre outras opções...
- Misture os ingredientes e leve ao fogo em uma panela de fundo grosso e mexa bem, até ferver ou ficar bem cremoso. Depois que ele estiver no ponto ideal, desligue o forno e coloque é um recipiente pra esperar esfriar.
- É de extrema importância que todos os recheios estejam frios, na hora de rechear o bolo bombom.

Ingredientes

BRIGADEIRO DE CHOCOLATE BRANCO

- 395g de Leite Condensado
- 100g de Chocolate Branco Nobre em Pedacos
- 50g de Creme de Leite

Modo de Preparo

- Misture tudo em uma panela de fundo grosso e leve pro fogo baixo por aproximadamente 8 minutos ou até ferver ou ficar bem cremoso, tire do fogo, coloque pra esfriar em um bowl e reserve.



Ingredientes

BRIGADEIRO DE CHOCOLATE AO LEITE

- 395g de Leite Condensado
- 200g de Chocolate ao Leite Nobre em Pedacos
- 200g de Creme de Leite

Modo de Preparo

- Misture tudo em uma panela de fundo grosso e leve pro fogo médio e fique mexendo até ferver ou ficar bem cremoso, depois de pronto, desligue o fogo e coloque em um bowl e reserve pra esfriar.

Montagem

- Para a montagem vocês irão precisar de um biscoito de sua preferência e de praliné de castanha de caju, na live utilizei um pronto da marca vabene, e o biscoito de leite maltado da marca piraque.

- Comece intercalando as camadas de doce de leite com o praliné, depois adicione o brigadeiro branco, o biscoito e por ultimo o brigadeiro ao leite e praliné de castanha de caju, pra finalizar o bolo você precisa fazer a tampa com chocolate derretido, coloque por cima do bolo, até preencher todos os espaços, leve pra o freezer pra gelar.

- Depois de pronto, desenforme o bolo com cuidado para nao quebrar, coloque em um prato de sua preferência, você pode deixar ele do jeito que está com o chocolate mesmo, ou pode pintar ele de dourado, pra fazer esse processo você ira precisar de po dourado verdadeiro, álcool de cereais e uma bombinha...



- Misture um pouco de álcool e mais pó na bombinha e comece a pintar o seu bolo, até o efeito dourado ficar todo por igual. depois finalize com o praliné nas laterais e está pronto sua joia lapidada, ou, quer dizer, seu bolo.

- Para vender em fatias vocês irão precisar cortar ele com a faca aquecida, pra poder ficar lindo e bonitinho, a sugestão de preço de venda da fatia é de R\$ 16,59.

- O bolo inteiro pesou 3,400kg e a sugestão de preço de vendas é de 185,00. Lembre que os valores podem variar de acordo com a realidade de cada pessoa, então por isso, é de suma importância fazer a precificação correta!



@EU.QUERO.BOLO



@ANABROWNIE_

