

Slice Cake

Fatia de bolo de chocolate com coco



Massa

Ingredientes

58g leite

7g vinagre ou limão

115g ovos

165g iogurte natural

115g água + 1g café solúvel
liofilizado **OU** 115g de café
coado

90g óleo vegetal

100g açúcar refinado

130g açúcar mascavo

47g cacau em pó

180g farinha de trigo

3g bicarbonato de sódio

5g fermento químico

Modo de Preparo

1. Comece aquecendo a água no microondas, adicione o café solúvel e reserve.

2. Misture o vinagre e o leite integral para fazer o leitelho (leite talhado)

3. No microondas aqueça o açúcar mascavo, óleo, e café para ajudar a derreter o açúcar mascavo.

4. Adicione a mistura de café, mascavo e óleo, iogurte, leite talhado, ovos e misture bem.

5. Adicione os líquidos aos secos e mexa com um fouet somente até ficar homogêneo.

6. Unte somente o fundo de 2 formas retangulares de 11 x 22cm e leve a massa ao forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 24 minutos (o tempo pode variar de acordo com cada forno)

7. Desenforme com a massa ainda morna.

Cremeux de Coco

Ingredientes

55g gemas

22g açúcar refinado

90g leite de coco

36g leite integral

180g creme de leite fresco
(mas você pode usar UHT, lata ou nata)

125g chocolate branco

60g coco ralado fino

6g gelatina em pó

36g água

Modo de Preparo

1. Hidrate a gelatina e reserve.
2. Na panela aqueça o creme de leite fresco e o leite integral.
3. A parte misture as gemas e o açúcar com um fouet. Reserve
4. Agora, vamos temperar as gemas: No bowl onde elas estão, adicione uma parte dos leites aquecidos e mexa bem com o fouet. Repita esse processo com o restante dos leites.
5. Com as gemas temperadas e ainda como fogo apagado volte toda a mistura para a panela e mexa.
6. Acenda o fogo (médio) e cozinhe essa mistura até se formar um creme raspando bem as laterais e fundo da panela até engrossar (entre 80 e 85 °C - ponto napê)
7. Adicione a gelatina hidratada e misture bem.
8. Em um bowl maior coloque o chocolate e verta este creme ainda quente sobre ele. Cubra com plástico para abafar e deixe alguns minutos.
9. Retire o plástico, e use um mixer para emulsionar a mistura.
10. Adicione o coco ralado e use o mixer mais um pouco.
11. Cubra com plástico filme em contato e leve à geladeira por no mínimo 8h.

Obs: Na hora de utilizar o cremeux, bata com fouet elétrico, fouet manual ou na batedeira (delicadamente para não perder o ponto) após o descanso.

Obs2: Ao substituir o creme de leite fresco por nata use 126g de nata e 54g de leite integral bem misturados.

Ao substituir o creme de leite fresco por UHT mexa sempre enquanto estiver aquecendo para que este não caramelize.

Calda para molhar bolos

Ingredientes

160g de água

55g de açúcar refinado

Pasta de baunilha a gosto

Modo de Preparo

1. Mistura tudo na panela e leve ao fogo até que o açúcar se derreta por completo
2. Coloque em um pote com tampa e leve para refrigerar.

Montagem do bolo

- Foram feitas 4 camadas de massa para 3 camadas de recheio.
- Usei 40g de calda em cada camada de bolo e 170g de recheio por camada.
- Após montado leve a geladeira e deixe por no mínimo 6h antes de cortar.
- Após o corte embale como desejar.

receitas cakelover

Não pare apenas na Slice Cake, colecione novas receitas todos os meses com a Cakelover.

Por apenas

29,90

você tem acesso a **vídeo aulas detalhadas de várias receitas**, e a garantia de novas receitas todos os meses.

Conte com nosso time de suporte para tirar suas dúvidas, e **nunca mais fique desanimada tentando fazer algo na sua cozinha e não conseguindo**.

[Clique aqui e conheça o Receitas Cakelover: https://receitas.cakelover.com.br/?src=ebook](https://receitas.cakelover.com.br/?src=ebook)

Você também pode **escanear o Qrcode** e entrar pra turma, aproveite!



