CAKE awards Anos 80

RECEITAS Nestlé

Cake Awards 2024

As receitas vencedoras
do maior evento da
Confeitaria Artística Brasileira

A primeira e única premiação da Confeitaria Artística Brasileira, idealizada pelos renomados confeiteiros Luiz Toledo e Rick Zavala e pelo empresário Helio Heluane, em uma parceria de sucesso com a Showtime Produções.
Trata-se da maior premiação da confeitaria artística nacional, com 12 categorias, revelando grandes talentos da confeitaria espalhados pelo nosso Brasil!

Cake Awards já nasceu fazendo História, descobrindo grandes promessas da confeitaria nacional e premiando também talentos já conhecidos.

Todas as edições já obtiveram grande repercussão no mercado, movimentando e gerando novas oportunidades para os profissionais e empresas do setor.

A mistura do encantamento de cada trabalho, somada à elegância da noite de premiação trazem um diferencial a quem assiste e também de quem participa.

Um evento planejado para que o melhor da Confeitaria Artística Brasileira seja evidenciado em uma noite de gala, criando uma experiência memorável!

@cakeawards

Índice

Biscoito Churros | Isabela Lourenço 03

Madeleines de Framboesa | Aline Gonçalves 05

Trufa à Moda Antiga | Lola Kaulinis 07

Cupcake de Iogurte Nestlé® com Cobertura de Pasta de Leite Ninho® | Eli Alencar 09

Choux de Nozes com Baba de Moça® | Fabiano Tchunnay 11

Delícia de Abacaxi Tropical | Cláudia Marinho 13

Bolo de Nestlé® Creme de Leite | Vanessa Sales 15

Bolo de Fubá | Djalma 17

Caseirinho de Ninho® com Creme de Avelã | Allan Lopes 19

Bolo Verde com Limão | Poliana Simão 21

Bolo de Pão de Mel | Bete Fonseca 23

Bolo com Tostines® Especiarias e Doce de Leite | Luciana Calamita 25

Bolo Olho de Sogra Sofisticado | Carol Niwa 27

CAKE awards Anos 80

RECEITAS Nestlé

Material interativo

Você pode clicar na receita desejada e ir diretamente para essa página.

Biscoito Churros

Biscoito que derrete na boca,
maravilhoso aroma de canela
e o sabor delicioso de doce de leite.

CRIADA POR

CHEF
Isabela Lourenço

isabelalourenco.cookier

Ingredientes

- 220g de manteiga ou margarina
- 1 lata de Leite MOÇA® cozida na pressão por 30 minutos
- 100g de amido de milho
- 450g de farinha de trigo
- 1 e meia colher (sopa) de canela em pó

FEITO COM:

Clique aqui
Para voltar para o Índice

Biscoito Churros

Tempo de Preparo
30min

Rendimento
50 unidades

Modo de preparo

1. Em um recipiente misture a manteiga e o doce de leite.

2. Peneire o amido de milho, a farinha e a canela. Acrescente metade dos ingredientes à mistura de manteiga, incorpore delicadamente e acrescente o restante, cuidando para não sovar a massa demais e para que o glúten não seja ativado.

3. Abra a massa entre plásticos ou papel manteiga com um rolo, o ideal são 5mm de espessura. Leve à geladeira depois de aberta, até que a massa esteja firme, para ficar mais fácil de cortar sem perder a forma. Sugestão: utilizar um cortador redondo de 4cm de diâmetro.

4. Transfira os biscoitos para uma forma de alumínio com papel manteiga e leve para assar em temperatura média (180ºC), preaquecido, por cerca de 12-15 minutos, ou até dourar. Retire, espere esfriar e sirva.

Dicas

Após assado você pode rechear os biscoitos com Doce de Leite e passar em uma mistura de açúcar refinado e canela a gosto, ainda morno.

Madeleines de Framboesa

As Madeleines são uma receita clássica francesa muito apreciadas no mundo todo. Um delicado bolinho amanteigado em formato de concha na medida certa para servir com elegância. Nesta versão, as conchinhas ganham uma camada de chocolate branco deixando o doce ainda mais encantador.

CRIADA POR

CHEF
Aline Gonçalves
inkubolos

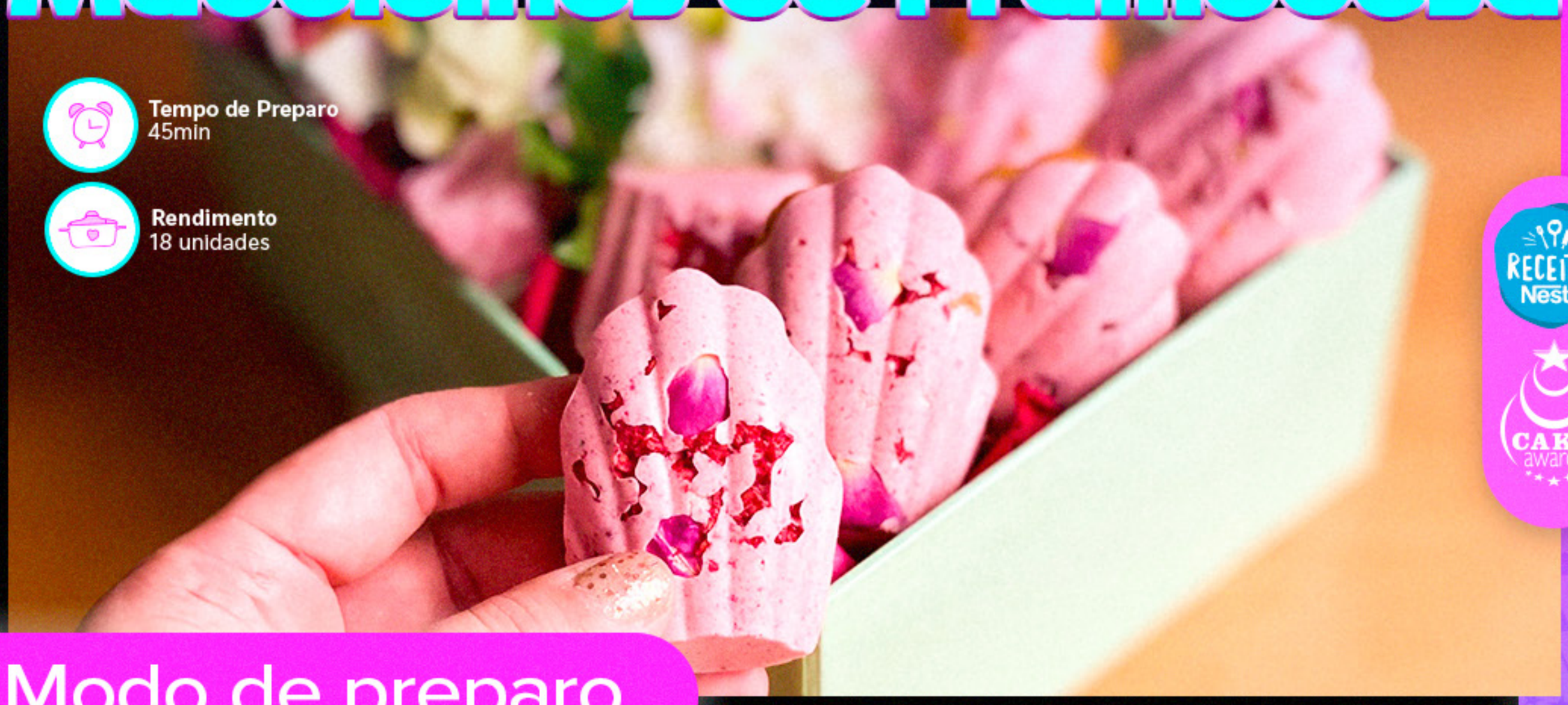
Ingredientes

- 100g de ovos (2 unidades)
- 75g de açúcar
- 25g de mel
- 25g de nata
- 30g de amido
- 100g de farinha
- 3,5g de fermento
- 60g de manteiga
- 18 un. de framboesa
- 250g de chocolate branco Nestlé®
- 5g de framboesa liofilizada em pó

FEITO COM:

Clique aqui
Para voltar para o Índice

Madeleines de Framboesa



Tempo de Preparo
45min

Rendimento
18 unidades

Modo de preparo

1. Caramelize a manteiga deixando aquecer em uma panela até atingir uma coloração âmbar.
2. Misture os ovos com açúcar e mexendo bem. Em seguida adicione o mel e a nata ligeiramente batida e misture depois, Juste os secos, adicione à mistura com ovos e misture com um fuet.
3. Coloque a manteiga caramelizada e misture bem.
4. Disponha a massa em moldes de silicone de conchas usando uma manga de confeitar. Preencha ⅔ da cavidade. Asse por 4 minutos, insira as framboesas e asse por mais 7 minutos a 160 graus. Retire das forminhas quando estiver morno e deixe resfriar completamente.
5. Tempere 250 g de chocolate branco Nestlé e adicione framboesa liofilizada em pó ou o corante de sua preferência. Coloque pedaços de framboesas ou morangos desidratados no molde de silicone e encha até a metade com o chocolate Nestlé.
6. Coloque os bolinhos sobre o chocolate e pressione levemente para espalhar o chocolate. Leve a geladeira por alguns minutos e desenforme.
7. Conserve por até 5 dias em uma embalagem vedada.

Dicas

Troque a framboesa por morango, mirtilo, pitanga ou outra fruta comum em sua região (lembre de tirar o caroço se tiver)

Liofilização é um tipo de desidratação no qual não é adicionado açúcar e as frutas ficam semelhantes a chips

Caso não encontre as frutas Liofilizadas use frutas desidratadas ou confeitos de sua preferência na decoração.

Para colorir o chocolate branco certifique-se de utilizar corante lipossolúvel para chocolate

Sirva as madeleines com chazinho, todos vão adorar!

Trufa à moda Antiga

CRIADA POR

CHEF
Lola Kaulinis
docementelola

FEITO COM:

Ingredientes

- 250g de Chocolate Meio Amargo NESTLÉ® derretido
- 2 colheres (sopa) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1 colher (sopa) de NESCAFÉ® Tradição Solúvel
- 100g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 2 gemas
- 30ml de conhaque (opcional)
- 25g de Cacau em Pó NESTLÉ® CHOCOLATERIA peneirado

Clique aqui
Para voltar para o Índice

Trufa à moda antigo

Tempo de Preparo
60min

Rendimento
30 unidades

Modo de preparo

1. Em um recipiente, misture o Chocolate, o NESCAFÉ solúvel, a manteiga e as gemas, misturando até incorporar tudo muito bem. Cubra com plástico-filme e deixe na geladeira por 4 horas para firmar por completo.

2. Após firmar, enfarinhe as mãos com o cacau polvilhado para evitar que as trufas grudem e com uma colher de sobremesa, vá tirando colheradas cheias da massa da trufa, boleando-as nas palmas das mãos. Com um garfo, role-as no Cacau para cobri-las. Depois de prontas, guarde-as em recipiente hermético e conserve na geladeira por até 1 semana.

Dicas

Se não gostar de colocar as gemas, pode substituir por 65 g de NESTLÉ® Creme de Leite e colocar na hora de tirar do fogo, com o Chocolate já derretido.

Cupcake de Iogurte Nestlé

+ COBERTURA DE PASTA DE LEITE NINHO®

CRIADA POR

CHEF
Eli Alencar

elialencar_cakes

FEITO COM:

Ingredientes

Massa

250g de farinha de trigo

50g de açúcar

40g de NESQUIK® em Pó

1 copo de iogurte NESTLÉ® MORANGO

Meia xicara de óleo

3 ovos

1 colher sopa de fermento(rasa).

5 gotinhas de corante comestível vermelho

Recheio

40g de chocolate GALAK NESTLÉ® (branco).

1 colher (sopa) NINHO® Forti+ Instantâneo em Pó

1 Lata de Leite Moça®

1 Lata de Creme de Leite Nestlé®

Cobertura

150g de Leite em Pó Ninho®

200g de açucar de confeiteiro

1 Lata de Creme de Leite Nestlé®

CLIQUE AQUI
Para voltar para o Índice

Cupcake de Iogurte Nestle

Tempo de Preparo
1h40min

Rendimento
15 unidades

Modo de preparo

Massa

Na bateteira coloque todos os ingredientes secos (menos o fermento) misture com auxilio de uma colher, em seguida acrescente os ingredientes liquidos junto com os ovos, bata de leve acresente o fermento e o corante e bata 2 minutinhos. Coloque nas forminhas pra cupcake e leve ao forno pre aquecido, por 12 minutos, sempre de olho pois varia muito de uma forno pra outro.

Recheio

Coloque todos os ingredientes em uma panela antiaderente, leve ao fogo baixo, mexendo bem ate pasar a colher e fazer o caminho no meio demorando a se unir novamente.
Tire do fogo coloque em uma travessa untada pra esfriar. Forno pré-aquecido, por 12 minutos, sempre de olho pois varia muito de uma forno pra outro.

Cobertura

Misture o leite ninho em pó com o açucar de confeiteiro e aos poucos vai adicionando creme de leite, sempre mexendo de leve ate formar a pasta, se ficar mole e so acresentar mais um pouquinho de açucar de confeiteiro e leite ninho em pó, (sempre adicionar aos pouquinhos o creme de leite).

Como decorar

Depois dos cupcakes já frios, fure no meio e coloque o recheio. Na bancada com o auxilio de um rolo estique a pasta e com um cortador redondo faça os circulos pra cobrir os cupcakes, (pode ser na cor ou no tema de sua preferência) na decoraçao pode usar cortadores ou moldes de cilicone da sua preferencia e tema é so deixar a imaginaçao fluir.

Dicas

A cobertura de pasta de leite ninho não tem segredo e só adicionar o creme de leite aos pouquinhos ate dar o ponto, e pode usar corantes comestíveis pra tingir na sua cor desejada, pra deixá-la branquinha e só colocar dióxido de titânio. Com a pasta de leite ninho pode cobrir bolos e fazer modelagens comestíveis, a secagem e rápida e as cores ficam incríveis. Ao colocar os cupcakes no forno já vai mexendo o recheio, colocou o recheio pra esfriar já vai fazendo as decorações, depois dos cupcakes frios e só rechear, montar e servir.

Choux de Nozes

+ COM BABA DE MOÇA®

CRIADA POR

CHEF
Fabiano Tchunnay
fabianotchunnay

Ingredientes

Massa

100ml de água
50g de manteiga sem sal
1 pitada de sal
100g de farinha de trigo
4 ovos

Recheio

1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395g
1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
60g de nozes picadas

Baba de Moça

6 gemas
100ml de leite de coco
10g de amido de milho
135g de açúcar refinado
120 ml de água

Merengue

3 claras
200g de açúcar refinado

FEITO COM:

CLIQUE AQUI
Para voltar para o Índice

Choux de Nozes

Tempo de Preparo
2h25min

Rendimento
30 unidades

Modo de preparo

Massa

1. Em uma panela, aqueça em fogo médio, a água, a manteiga e o sal.
2. Quando começar a ferver, diminua o fogo e acrescente a farinha de trigo peneirada, cozinhando até que a farinha esteja completamente misturada e a massa começar a grudar na panela.
3. Coloque a massa em uma batedeira e bata com o batedor raquete até que a massa fique morna.
4. Continue batendo a massa em velocidade baixa e adicione os ovos um a um, batendo bem entre cada adição, até formar uma massa lisa e homogênea.
5. Coloque a massa em um saco de confeitar já preparado com o bico pitanga 2cm e pingue a massa em uma assadeira levemente untada com óleo ou no tapete de silicone, deixandoum espaço de 2cm entre elas, pois ao assar dobrarão de tamanho.
6. Leve ao forno pré-aquecido a 200 graus e esse por aproximadamente 25 minutos.

Recheio de Nozes

1. Em uma panela misture todos os ingredientes e cozinhe em fogo alto por aproximadamente 3 minutos após levantar fervura.

Baba de Moça

1. Em um recipiente, peneire as gemas, misture o leite de coco e o amido de milho. Misture bem para que o amido se incorpore por completo. Reserve tampado.
2. Em uma panela, misture o açúcar e a água e ferva até atingir ponto de fio médio (ao puxar com o garfo, dever formar um fio fino que acompanha o movimento do garfo).
3. Desligue o fogo e adicione o creme de gemas aos poucos, mexendo rapidamente para não cozinhar as gemas.
4. Volte a mistura ao fogo baixo e mexa até que engrosse e você possa ver o fundo da panela.
5. Transfira para outro recipiente, cubra com filme plástico e leve para gelar.

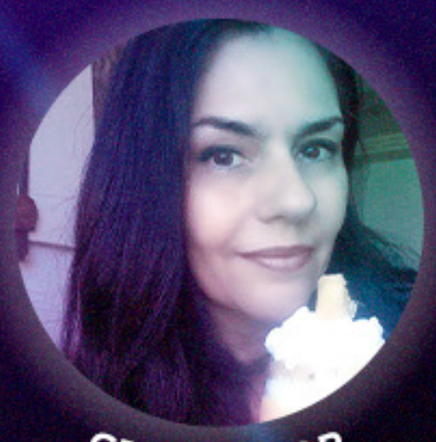
Merengue

1. Em uma panela, em banho-maria aqueça as claras com o açúcar refinado, mexendo sem parar para a clara não cozinhar, até que o açúcar esteja dissolvido.
2. Na batedeira, bata a mistura até formar um merengue em ponto de pico firme.

Montagem

1. Coloque a baba de moça em um saco de confeitar preparado com o bico pitanga 0,8cm.
2. Com o próprio bico faça um furo na base da choux e recheie até a metade.
3. Repita o processo com o recheio de nozes, completando o espaço da choux.
4. Coloque o merengue em um saco de confeitar preparado com o bico perlê 2cm e decore a parte de cima das choux. Queime com o maçarico e está pronto.

Delícia de Abacaxi Tropical



CRIADA POR

CHEF
Cláudia Marinho
cm.docesflores

Ingredientes

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395g
- 1 lata de abacaxi em calda
- 1 gema
- 200ml de NESTILLY® batido em ponto em chantilly
- 100g de coco em flocos

FEITO COM:

CLIQUE AQUI
Para voltar para o Índice

Delicia de Abacaxi Tropical

Tempo de Preparo
40min

Rendimento
3 taças

Modo de preparo

1. Em uma panela, misture o Leite MOÇA®, 1 medida da lata de abacaxi em calda picado e a gema. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar. Retire do fogo, transfira para um recipiente e deixe esfriar coberto com plástico-filme.

2. Em taças maiores, monte camadas com o creme frio, rodelas de abacaxi em calda e coco em flocos. Por último, finalize com o NESTILLY® batido e um pedaço de abacaxi em calda. Leve à geladeira por no mínimo 30 minutos. Sirva gelado.

Bolo de Creme de Leite

Sabe aquele bolo sabor de infância, que evocam memórias afetuosas? É exatamente a descrição para esse bolo simples, e muito fácil de preparar. Tenho certeza que sua família vai amar esse delicioso bolo com sabor de família sentada a mesa para um belo café da tarde!

CRIADA POR

CHEF
Vanessa Sales
vanessasalescakedesign

Ingredientes

- 4 gemas
- 2 xícaras (chá) de açúcar refinado
- 2 colheres (sopa) de margarina sem sal
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada
- 4 claras batidas em ponto de neve
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó
- Açúcar e canela em pó para polvilhar

FEITO COM:

Clique aqui
Para voltar para o Índice

Bolo de Creme de Leite

Tempo de Preparo
45min

Rendimento
15 pedaços

Modo de preparo

1. Em um recipiente, bata as gemas, o açúcar e a margarina por aproximadamente 10 minutos, até formar um creme bem homogêneo, com a ajuda de um batedor de arame ou utilizando a batedeira em velocidade média.

2. Em seguida, acrescente o NESTLÉ® Creme de Leite (agite muito bem a lata antes, pois não há necessidade de retirar o soro), e misture delicadamente. Na sequência, acrescente a farinha e misture apenas para incorporar. Adicione as claras batidas e, por último, o fermento para obter uma massa homogênea.

3. Transfira a massa para uma forma redonda de furo central, untada com margarina e polvilhada com farinha e leve para assar em forno médio (180°C), preaquecido, por aproximadamente 30 minutos. Assim que sair do forno, polvilhe com açúcar e canela, esperar esfriar para desenformar e sirva.

Bolo de Fubá

CRIADA POR

CHEF
Djalma

djalma.reinaldo

Ingredientes

Massa

4 ovos

1 xícara (chá) de leite de coco

1 xícara (chá) de óleo de girassol ou milho

1 colher (chá) de pasta de baunilha

1 xícara (chá) de coco ralado médio

1 e meia xícara (chá) de açúcar refinado

1 xícara (chá) de flocão de milho

1 e meia xícara (chá) de fubá de granulação média ou milharina

1 colher (sopa) de fermento químico em pó

Recheio

250g de goiabada cremosa

Cobertura

150g de cream cheese

150g de açúcar impalpável

Clique aqui
Para voltar para o Índice

Bolo de Fubá

Tempo de Preparo
60min

Rendimento
15 porções

Modo de preparo

Massa e Recheio

1. Em um recipiente, misture os ingredientes líquidos. Adicione o coco ralado, o açucar e as farinhas, misturando bem. Incorpore o fermento em pó e misture novamente. Despeje a massa, que estará bastante líquida, em uma forma de 25cm ou 27 cm com furo no meio e untada com óleo. Asse em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 35-40 minutos ou até crescer e firmar. Desenforme o bolo enquanto ainda estiver morno e deixe esfriar.

2. Após esfriar, faça um corte superficial em forma de valeta na parte superior do bolo, criando um espaço para adicionar a goiabada. Reserve.

Cobertura

1. Em um recipiente, utilize um batedor de arame para misturar o cream cheese e o açúcar impalpável até obter uma cobertura homogênea. Espalhe essa mistura sobre o bolo, cobrindo a goiabada e proporcionando um acabamento apetitoso. Sirva.

Caseirinho de Ninho

COM CREME DE AVELÃ

CRIADA POR

CHEF
Allan Lopes

allanlopesbolos

Ingredientes

Massa

100g de margarina sem sal

150g de açúcar refinado

2 ovos

70g de NESTLÉ® Creme de Leite

250g de creme de avelã

65g de NINHO® Forti+ em Pó Integral

170g de farinha de trigo

5g de fermento químico em pó

Creme de Ninho

200g de Leite MOÇA® (lata ou caixinha)

200g de NESTLÉ® Creme de Leite

80g de NINHO® Forti+ em Pó Integral

FEITO COM:

Caseirinho de Ninho

Tempo de Preparo
60min

Rendimento
15 porções

Modo de preparo

Massa e Recheio

1. Na batedeira, coloque a margarina, o açúcar e os ovos e leve para bater até obter uma mistura cremosa e fofa.

2. Retire da batedeira e acrescente o NESTLÉ® Creme de Leite e o creme de avelã, misturando com o auxílio de um batedor de arame até incorporar tudo. Acrescenta o NINHO®, a farinha de trigo peneirada e o fermento em pó, misturando levemente com até incorporar os ingredientes e obter uma massa homogênea.

2. Transfira a massa para a forma de bolo de sua preferência, untada e enfarinha e leve para assar em forno médio (180º), preaquecido, por aproximadamente 40 minutos, ou até que o bolo esteja dourado e ao inserir uma faca no centro, ela saia limpa. Retire o bolo do forno e espere esfriar para desenformar.

Creme de Ninho

1. Em uma panela acrescentar todos os ingredientes e misture bem. Em seguida leva ao fogo mexendo sempre até engrossar, por cerca de 10-12 minutos em ponto firme. Retire do fogo e despeje sobre o bolo já desenformado e frio. Sirva.

Dicas

O açúcar pode ser refinado ou cristal.

Se quiser fazer a cobertura de Chocolate pode trocar o NINHO por 30g de Chocolate em Pó NESTLÉ® Chocolateria e colocar na hora de tirar do fogo, com o Chocolate já derretido.

Bolo Verde com limão

CRIADA POR

CHEF
Poliana Simão
polianasimao

Ingredientes

Massa

4 ovos

1 copo de NESTLÉ® Iogurte Natural

Meia xícara (chá) de óleo

1 pacote de massa de bolo de limão de sua preferência (400g)

1 pacote de gelatina de limão de sua preferência (20g)

1 pacote de suco de limão de sua preferência (18g)

1 colher (sopa) de fermento químico em pó

Cobertura

1 lata de Leite MOÇA®

1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite

Meia medida da lata de suco de limão natural

FEITO COM:

Bolo Verde com Limão

Tempo de Preparo
40min

Rendimento
20 fatias

Modo de preparo

Bolo

1. Bata no liquidificador todos os ingredientes, exceto o fermento, até ficarem homogêneos. Retire a massa do liquidificador e acrescente o fermento, misturando suavemente. Transfira a massa para uma forma de redonda de furo central (23 cm de diâmetro), untada e enfarinhada e leve para assar em forno médio (180ºC), preaquecido, por cerca de 30 minutos. Após esse tempo, retire do forno e espere esfriar por completo para desenformar.

Cobertura

1. Em um recipiente, misture todos os ingredientes muito bem. Despeje a cobertura sobre o bolo já frio e sirva. retire do forno e espere esfriar por completo para desenformar.

Bolo de pão de mel

CRIADA POR

CHEF
Bete Fonseca

betefon

Ingredientes

Massa

220g de farinha de trigo

80g de Chocolate em Pó NESTLÉ® CHOCOLATERIA

110g de açúcar mascavo

10g de fermento químico em pó

5g de bicarbonato de sódio

2g de mistura de especiarias em pó (canela, cravo-da-Índia, noz-moscada, cardamomo, gengibre)

135g de mel

400g de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral

Brigadeiro Branco

1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395g

200g de NESTLÉ® Creme de Leite (lata)

Cobertura

500g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo NESTLÉ DOIS FRADES®

100g de NESTLÉ® Creme de Leite (lata)

FEITO COM:

Clique aqui
Para voltar para o Índice

Bolo de Pão de Mel

Tempo de Preparo
200min

Rendimento
15 porções

Modo de preparo

Massa

1. Em um recipiente, misture os ingredientes secos e em seguida junte os líquidos. Mexa bem com batedor de arame e transfira a massa para 3 formas redondas de fundo removível (20 cm de diâmetro), untadas e polvilhadas com Chocolate em Pó. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos ou até firmar e estar completamente assado. Retire do forno e reserve para que esfrie.

Brigadeiro

1. Junte os ingredientes em uma panela, misture e leve ao fogo alto. Mexa até ao ponto de creme grosso (8-10 minutos). Retire do fogo e reserve para esfriar.

Cobertura

1. Em um recipiente, misture os Chocolate derretido e o NESTLÉ® Creme de Leite até obter uma ganache homogênea e cremosa.

2. Monte o Bolo com cada camadas de massa e recheio, não havendo a necessidade de umedecê-la. Finalize com a Ganache, leve para firmar em geladeira por 2 horas e sirva.

Bolo Tostines e doce de leite

Este bolo traz todo o sabor caramelado e intenso do Biscoito Tostines® e fica ainda mais saboroso como recheio de doce de leite. Perfeito para um aniversário, uma sobremesa festiva ou simplesmente para acompanhar aquele cafezinho da tarde.

CRIADA POR

CHEF
Luciana Soares Calamita
sweetchocolatebolos

Ingredientes

- 200g de farinha de trigo sem fermento
- 1 pacote de Biscoitos TOSTINES® Especiarias
- 1 colher (chá) de fermento químico em pó
- Meia colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 112g de manteiga em temperatura ambiente
- 75g de açúcar refinado
- 100g de açúcar mascavo
- 2 ovos grandes
- 220g de leitelho
  (1 xícara de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral misturada com 1 colher de sopa de suco de limão ou vinagre branco por no mínimo 20 minutos)
- 2 latas de Leite MOÇA® cozidas na pressão por 40 minutos, já resfriadas.

FEITO COM:

Clique aqui
Para voltar para o Índice

Bolo Tostines e Doce de Leite

Tempo de Preparo
45min

Rendimento
15 porções

Modo de preparo

1. Em um processador, triture 9 Biscoitos TOSTINES® Especiarias até obter uma espécie de farofa. Transfira para um recipiente e junte a farinha de trigo, o fermento, o bicarbonato, misture levemente e reserve.

2. Na batedeira, junte a manteiga com os açúcares e bate até obter um creme homogêneo, sempre raspando as laterais com uma espátula. Em seguida junte os ovos e bata bem até que fique em uma consistência bem fofa.

3. Adicione a mistura da batedeira à mistura dos secos alternando com o leitelho delicadamente, até obter uma massa homogênea. Reserve.

4. Prepare duas formas de 15 cm de diâmetro, forrando o fundo com papel manteiga e sem untar as laterais. Divida a massa em duas partes iguais e coloque-a nas formas. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos. Faça o teste do palito para garantir que a massa não está crua. Aguarde 10 minutos após retirar do forno, passe uma faca cuidadosamente nas laterais para soltar o bolo e desenforme-o com cuidado.

5. Corte cada bolo em duas partes e cubra com o Doce de Leite MOÇA cozido, colocando sobre cada camada os Biscoitos restantes quebrados com as mãos em pequenos pedaços (separe 2 para a finalização). Cuidadosamente nas laterais para soltar o bolo e desenforme-o com cuidado.

6. Finalize com uma fina camada de Doce de Leite por cima e adicione os 2 Biscoitos separados e triturados. Sirva.

Dicas

Decorei o bolo usando um bico N 32 da Wilton (pitanga aberta), para a aplicação do Doce de Leite nas bordas.

Bolo olho de Sogra

SOFISTICADO

Você irá se surpreender com o sabor deste bolo que é equilibrado no dulçor e de textura cremosa.

CRIADA POR

CHEF
Carol Niwa

carolniwabolospersonalizados

Ingredientes

Massa

300g de ovos

300g de açúcar refinado

175g de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral

180g óleo girassol ou milho

1 colher (sopa) de aroma de rum (opcional)

350g farinha de trigo peneirada

12 g fermento químico em pó peneirado

Cobertura e Decoração

1 kg de NESTILLY® batido em ponto de chantilly

Coco em flocos

Ameixas

Creme Belga Trufado de coco

150ml Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral

40 g amido de milho

395g Leite MOÇA® (1 lata)

200ml de leite de coco

3 gemas peneiradas

90g de Chocolate GALAK®

150g coco em flocos desidratado sem açúcar

1 colher (sopa) de aroma de rum (opcional)

200g de NESTLÉ® Creme de Leite (1 caixinha)

Creme de Ameixa

350g ameixa sem caroço

450ml de água

150g de açúcar refinado

150g de Leite MOÇA® cozido na pressão por 30 minutos

Calda

Calda do cozimento da ameixa

Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral para completar 350g de calda

FEITO COM:

Clique aqui
Para voltar para o Índice

Bolo olho de Sogra

Tempo de Preparo
60min + 10h de descanso

Rendimento
30 fatias

Modo de preparo

Massa

1. Na batedeira, junte os ovos e o açúcar. Inicie na velocidade baixa para misturar os ingredientes e depois continue em velocidade alta por 15 minutos. A mistura dobrará de volume e formará um creme aerado e claro.
1. Em uma panela, junte o Leite e o óleo. Leve ao fogo para ferver faltando 3 minutos para terminar de bater a mistura de ovos. Acrescente o aroma de rum assim que a mistura do leite ferver (opcional)
1. Diminua a velocidade da batedeira para baixa e adicione a mistura de leite fervido com cuidado, continue batendo até homogeneizar. Em seguida, acrescente a farinha aos poucos. Desligue a batedeira e acrescente o fermento peneirado. Misture delicadamente com o batedor da batedeira ou com um batedor de arame.
1. Distribua a massa em partes iguais em 3 formas de aro 25 cm de diâmetro com papel manteiga apenas no fundo da forma. Leve para assar em forno médio-alto (200ºC), preaquecido, por aproximadamente 30 minutos ou até dourar a massa e fazendo o teste do palito para que saia limpo. Reserve a massa em temperatura ambiente até esfriar

Creme Belga Trufado de Coco

1. Em um recipiente, dilua o amido de milho por completo no Leite.
1. Em seguida, em uma panela, junte todos os ingredientes, exceto NESTLÉ® Creme de Leite. Leve ao fogo médio-baixo, mexendo sempre por cerca de 10 minutos ou até formar um creme espesso, não é necessário soltar do fundo da panela. Desligue o fogo e acrescente Creme de Leite, misturando até homogeneizar. Disponha em um recipiente e cubra com plástico filme encostando no creme para evitar que se crie película e reserve em temperatura até esfriar.
1. Em seguida, em uma panela, junte todos os ingredientes, exceto NESTLÉ® Creme de Leite. Leve ao fogo médio-baixo, mexendo sempre por cerca de 10 minutos ou até formar um creme espesso, não é necessário soltar do fundo da panela. Desligue o fogo e acrescente Creme de Leite, misturando até homogeneizar. Disponha em um recipiente e cubra com plástico filme encostando no creme para evitar que se crie película e reserve em temperatura até esfriar.

Creme de Ameixa

1. Junte em uma panela as ameixas, o açúcar e água. Leve ao fogo médio-baixo por 40 minutos ou até as ameixas ficarem macias. Reserve até amornar.
1. Coloque uma peneira sobre um recipiente e distribua as ameixas para drenar. Reserve a calda para umedecer o bolo.
1. Em seguida, processe as ameixas com o auxílio de um mixer até formar um creme. Caso goste de sentir os pedacinhos da ameixa, não processe muito. Disponha o creme de ameixas e agregue o Leite MOÇA cozido em ponto de Doce de Leite, misturando até homogeneizar. Reserve em temperatura ambiente até utilizar.

Bolo olho de Sogro

Tempo de Preparo
60min + 10h de descanso

Rendimento
30 fatias

Modo de preparo

Montagem e Finalização

1. Desenforme as massas e com o auxílio de uma faca de serra ou nivelador para bolo, remova a camada superior do bolo para deixar bem nivelado e todas as massas com a mesma espessura.

1. Monte o bolo dentro de um aro de 25cm com o auxílio de uma tira de acetato para não grudar: disponha uma camada de massa, umedeça com a calda e recheie com o creme, nivele. Acrescente uma camada do creme de ameixa por cima do creme de coco e nivele. Intercale as camadas de massa umedecida, creme de coco e creme e ameixa, finalizando com a massa. Leve para descansar na geladeira por pelo menos 6 horas. Desenforme o bolo num prato ou boleira.

1. Com o auxílio de um saco de confeitar, cubra o bolo com o NESTILLY batido. Distribua o coco em flocos na lateral do prato e com o auxílio de uma espátula de silicone faça movimentos leves e delicados de baixo para cima fazendo com que o coco se fixe na cobertura. Repita este processo até todo o bolo estar completamente coberto com o coco. Decore como preferir utilizando um bico de confeitar e distribua ameixas no topo do bolo. Sirva gelado.

Dicas

O aroma de rum é opcional, mas faz toda a diferença na receita. Caso não goste, pode substituir por essência de baunilha apenas na massa.

Para a versão Naked Cake substitua o óleo por manteiga e sirva em temperatura ambiente.

Esta receita rende um bolo de aro 25cm com 3 camadas de massa e 2 camadas de recheio ou um bolo de aro 20cm com 4 camadas de massa e 3 camadas de recheio (fica um bolo mais alto e sofisticado, como na foto da receita)

Pode cortar camadas mais finas de massa e intercalar os recheios ao invés de colocá-los numa única camada.

O tempo de cozimento das ameixas e quantidade de água pode variar de acordo com a qualidade da ameixa. Se estiver muito seca, necessitará mais água e tempo de cozimento.

O creme belga trufado de coco não deve ser cozido por muito tempo, a textura correta é um creme encorpado, mas não firme. Após esfriar o creme ganha mais consistência devido utilizar coco desidratado.

RECEITAS Nestlé

©2024, Nestlé Brasil Ltda.
Todos os direitos reservados.