Mini bolo

Tempo de preparo

120 minutos

Rendimento

8 mini bolos

Sobre a Receita

O Mini bolo é uma sobremesa charmosa e deliciosa, perfeita para qualquer ocasião. Feito com uma massa de bolo de chocolate rica e úmida, recheado com um creme de leite condensado e cacau, e finalizado com uma cobertura de chocolate branco e granulado, cada mini bolo é uma explosão de sabores e texturas. Ideal para festas, eventos ou como um presente gourmet, esses mini bolos são irresistíveis.

Os mini bolos são uma adaptação moderna dos tradicionais bolos de festa, criados para atender à demanda por porções individuais e práticas. A popularidade dos mini bolos cresceu rapidamente, especialmente em eventos como casamentos e aniversários, onde a apresentação elegante e a facilidade de servir são altamente valorizadas. No Brasil, a combinação de chocolate e leite condensado é um clássico que nunca sai de moda, garantindo o sucesso dessa receita.

- Versatilidade: Podem ser servidos em diversas ocasiões, desde festas de aniversário até eventos corporativos, ampliando seu potencial de vendas.
- Rendimento: Com um rendimento de 8 unidades por receita, é uma opção eficiente para produção em larga escala.
- Tempo de Preparo: Relativamente rápido, com 2 horas de preparo, permitindo uma boa rotatividade na produção.

Ingredientes

Massa Bolo

Pré Mescla Bolo Chocolate - 1Kg

Leite - 0,4Kg

Ovos - 0,4Kg

Óleo de Milho - 0,1Kg

Recheio

Leite Condensado - 2Kg

Óleo de Milho - 0,06Kg

Cacau em pó - 0,2Kg

Creme de Leite - 0,2Kg

Finalização

Chocolate branco derretido - 2Kg

Granulado - 0,6Kg

Finalização

Chocolate branco derretido - 2Kg

Granulado - 0,6Kg

Modo de Preparo

1. Coloque na batedeira Pré Mistura Pré Mescla Bolo chocolate, com os demais ingredientes.
2. Na velocidade 1 misture os ingredientes, por 1 minuto
3. Aumente a velocidade e bata por 5 minutos;
4. Coloque em duas formas de 60X30, até a metade da altura;
5. Asse em forno de lastro a 160ºC ou em forno turbo a 150ºC por 18 minutos.

Recheio

1. Coloque todos os ingredientes na panela, misture e leve ao fogo;
2. Espere atingir 107ºC e retire;
3. Coloque em um bowl com o filme plástico e leve a geladeira;

Finalização

1. Corte o bolo no aro 7, no acetato monte as camadas de bolo e recheio
2. 3 camas de bolo e 3 de recheio
3. Leve a geladeira e deixe por 30 minutos
4. Com o chocolate derretido, espalhe sobre uma superfície por cima de um acetato da mesma medida do bolo
5. Deixe esfriar e cubra toda a lateral do bolo
6. Leve a geladeira por mais 10 minutos
7. Retire o acetato e finalize com o granulado