Bolo de Noivas Pernambucano

por **Cecília Chaves**

Aula 2

Doce de ameixa

200g de ameixa seca
(preferencialmente sem caroço)

300g de água

150g de açúcar cristal

Rendimento médio
300g de doce pronto

1 - Coloque em uma panela as ameixas (sem caroço) e a água e leve para cozinhar em fogo médio até que a ameixa fique mole e comece a se desfazer.

2 - Quando ela atingir esse ponto, acrescente o açúcar e deixe cozinhar mais um pouco em fogo brando por aproximadamente 5 a 7 minutos. O doce deve ficar leve e macio.

Se você for dobrar ou triplicar a receita, é preciso deixar por mais tempo, até adquirir o resultado desejado.

3 - Depois de pronto é esperar esfriar por completo para só então acresce-lo à massa do bolo. Não precisa guardar na geladeira, até porque o doce precisa ser utilizado em temperatura ambiente.

Caso queria fazer com muita antecedência, guarde na geladeira e retire com a antecedência suficiente para que o doce fique em temperatura ambiente.

Aula 3

Frutas secas embebidas

250g de passa

250g de frutas cristalizadas

125ml de vinho do Porto

50ml de espumante/champanhe doce

1 colher de café de essência de baunilha

1 - **Em um recipiente coloque as passas, as frutas** (levemente trituradas se for de sua preferência, mas esse processo não é obrigatório!), **o vinho, o espumante e a baunilha.**

Esse processo deve ser feito com pelo menos 24 horas de antecedência do preparo da massa.

2 - **Depois de pronto não precisa guardar na geladeira, até porque essa mistura precisa ser utilizada em temperatura ambiente. Caso queria fazer com muita antecedência, guarde na geladeira e retire com a antecedência suficiente para que a mistura fique em temperatura ambiente.**

Aula 4

Bolo de Noiva

250g de açúcar refinado
(também pode ser utilizado o cristal)

250g de manteiga em temperatura ambiente

5 ovos em temperatura ambiente

Doce de ameixa pronto e frio

250g de farinha de trigo sem fermento

80g de achocolatado em pó
(eu uso Nescau)

Frutas e passas embebidas

18g de fermento em pó

150g de amêndoas ou nozes moídas
(se você preferir também pode usar castanha)

1 pitada de sal

Aula 4

Bolo de Noiva

1 - Bata na batedeira a manteiga com o açúcar até fique uma mistura homogênea e esbranquiçada.
Agora acrescente o doce de ameixa e deixe bater bem. Em seguida acrescente os ovos inteiros, um a um, batendo-se muito bem.

Retire o bolw da batedeira e inicie o processo com o auxílio apenas de um fuê ou de uma espátula.

2 - Os ingredientes secos devem ser peneirados no momento em que são acrescidos à mistura anterior. Isso é feito para garantir que a massa fique um pouco mais leve. Inicie essa segunda etapa acrescentando a farinha de trigo. Mexa bem. Quando o trigo estiver bem integrado à mistura, acrescer o achocolatado em pó.

Mexa bem.

Em seguida acrescente o fermento e a pitada de sal

3 - Depois que esses ingredientes estiverem bem integrados, acrescente as passas e as frutas (colocadas no vinho e espumante antecipadamente).
Por último, caso deseje, acrescente as amêndoas, nozes ou castanhas moídas. Leve a massa para assar em forno médio (180 a 200 graus), coloque em uma forma previamente untada com desmoldante ou com margarina e enfarinhada.

No fundo da forma é preciso colocar o papel laminado e untar por cima. Ele vai estar pronto para ser retirado do forno quando o palito estiver saindo limpo.

Dica: Colocar no forno uma forma ou assadeira com um pouco de água para manter a umidade do forno. Não é banho maria!

Aula 5

Glacê Mármore

250g de gordura hidrogenada

50ml de suco de limão

50ml de água

10g de pó merengue

Aproximadamente 1.750g de açúcar de confeiteiro (glaçúcar) peneirado

1 - Coloque na batedeira a gordura hidrogenada e leve para bater até ficar bem branquinha. Em seguida acrescente o limão, a água e o pó merengue e coloque para bater por aproximadamente 10 a 15 minutos, para que o líquido agregue bem à gordura.

Quando essa mistura estiver bem homogênea comece a acrescentar o açúcar de confeiteiro aos poucos (separe inicialmente 750g de glaçúcar), até dar o ponto de glacê real. Retire da batedeira e separe parte do glacê para untar o bolo e servir de "cola" para o mármore.

2 - O restante coloque em um recipiente maior ou em uma bacia e acrescente o glaçúcar aos poucos, até adquirir a consistência desejada. A partir desse processo você deve utilizar as mãos para fazer a mistura do açúcar de confeiteiro à mistura anterior.

Para essa receita será acrescido no máximo 1Kg de glaçúcar. Ele estará ideal para ser usado quando estiver soldando das mãos e em um ponto perfeito para alisar com a espátula.

Aula 5

Glacê Mármore

Curiosidade: O Pó para Merengue é uma mistura industrializada feita a partir de açúcar, ovos pasteurizados desidratados, maisena, goma arábica, estabilizantes e às vezes, aroma.

Dica: a sobra pode ser guardada na geladeira por uma semana. Colocar enrolada em um plastfilme. Para usar, deixe degelar e utilize.

Informações importantes

É possível fazer apenas metade dessa receita para cobrir o bolo de 20cm, mas para isso você precisa ter bastante experiência e não haver desperdício no momento de aplicar a "cola" de glacê e o mármore.

Rendimento: Essa receita rende em média 2Kg de glacê mármore pronto e é o suficiente para cobrir um bolo de 25cm a 27cm, a depender da espessura desejada para o mármore e da quantidade que você deixar separado para usar como base ou "cola".

Aula 5

Cobrindo bolo com glacê mármore

1 - Comece passando "cola" de glacê no topo do bolo. Em seguida aplique mármore em camadas grossas e vá alisando e espalhando pelo topo de bolo.

Quando o topo estiver completo vá aplicando a cola e o glacê na lateral do bolo e aplicando o mármore e alisando. Para unir o glacê mármore ao bolo, alise com uma espátula e/ou com as mãos. Depois alise até adquirir a textura desejada.

Você pode utilizar uma régua para medir a altura do mármore por todo o bolo e verificar se o mármore está nivelado. Espere em média 24 horas para iniciar a finalização da decoração, assim você diminui o risco de danificar o mármore.

Dica:

Tenha cuidado para não sujar a "cola" com pedacinhos de bolo.