

BOLO DE ANIVERSÁRIO DE PÊSSEGO COM FOTOS

INGREDIENTES

PÃO-DE-LÓ PROFISSIONAL DE ÁGUA:

Pão-de-ló profissional de água: 7 ovos inteiros grandes em temperatura ambiente

3 copos (requeijão) de açúcar refinado

1 copo (requeijão) de água filtrada

4 copos (requeijão) de farinha de trigo (uso a dona benta com fermento, eu acho que bolo cresce mais)

1 colher (sopa) fermento em pó

1 colher (chá) essência de baunilha

Calda:

1 copo de requeijão de calda da lata de pêssego

1 copo de requeijão de água filtrada

1 colher (chá) essência de pêssego

PRIMEIRO RECHEIO (CREME PARIS DE BAUNILHA AVELUDADO):

Primeiro recheio (creme paris de baunilha aveludado): 3 gemas

5 colheres (sopa) amido de milho

5 colheres (sopa) açúcar

1 lata de leite condensado

1 litro de leite integral

1 lata de creme de leite com o soro

2 colheres (chá) essência de baunilha

SEGUNDO RECHEIO:

Segundo recheio: 2 latas de pêssego em calda picadas (1 lata por camada de recheio, são 2 camadas)

COBERTURA E DECORAÇÃO:

Cobertura e decoração: 1 embalagem de chantilly em pó para boleiras de 400 g (rende 2, 5 de chantilly batido)

Ou

1 litro de creme de leite fresco batido em chantilly

2 colheres de sopa de açúcar

1 colher de chá essência de baunilha

Corante alimentício a gosto, usei o preto, o laranja e o verde.

MIOLO DO GIRASSOL:

Miolo do girassol: 100 g de chocolate meio amargo derretido

1 caixinha de 200 g de creme de leite longa vida uht

1 colher (chá) essência de rum

1 colher (sopa) essência de rum

1 colher (sopa) de mel

MODO DE PREPARO

PÃO-DE-LÓ:

Pão-de-ló: Bata na batedeira de uma única vez.

Bata os ovos por no mínimo 6 minutos, se for planetária da Arno, se for uma batedeira comum, bata por 10 a 15 minutos.

A massa precisa triplicar de volume.

Acrescente uma colher de sopa por vez de açúcar.

Sempre em velocidade alta, continue e misture os ingredientes secos.

Vá alternando um pouquinho de água e 1 colher de arroz grande de ingrediente seco.

Desligue imediatamente para não perder o volume da massa.

Aromatize manualmente com essência de baunilha

Leve para assar em forno preaquecido por 35 minutos.

Pode levar ao forno frio iniciando com 180º C por 1 hora exata.

Dá certo também, já fiz várias vezes.

Espere esfriar completamente para só depois desenformar.

Desenformado, corte caprichadamente com faca de serra para pão em 3 camadas.

Ele dura fora da geladeira sem recheio apenas coberto com filme plástico 7 dias sem nenhum problema.

Congela-se muito bem sem o recheio.

CREME PARIS AVELUDADO:

Creme Paris aveludado: Coloque as gemas, amido e o açúcar em uma tigela.

Acrescente o leite condensado e misture até dissolver.

Lave o interior da lata com um pouco do leite e acrescente o restante do leite.

Leve ao fogo até cozinhar bem.

Quando começar a borbulhar, cozinhe por 5 minutos para o sabor do amido desaparecer.

Despeje o creme quente dentro da batedeira.

Coloque todo o creme de leite com o soro e 2 tampinhas de essência de baunilha.

Bata até o creme esfriar, o que levará quase 10 minutos.

Quanto mais bate, mais a textura dele se altera.

Forre o tabuleiro com papel alumínio, deixando sobras de alumínio para fora (com o brilho em contato com o bolo).

Coloque as camadas de bolo na montagem sempre com o miolo cortado para cima.

Monte 3 camadas de bolos sempre umedecidas de calda.

Com 2 camadas de recheio (1/2 creme Paris aveludado em cada camada) e 1 lata de pêssego para cada camada.

Cubra a leve para gelar por 1 noite ou 1/2 dia e desenforme.

Sobre o prato de bolo, coloque um fervedor com água até em cima para ebulir no fogão.

Aplique o chantilly em todo o bolo.

Mergulhe uma espátula na água fervente e seque com um pano de prato limpo.

Utilizando a espátula quente, passe sobre o chantilly alisando o bolo, pois assim fica lisinho e perfeito.

Confeite a gosto, na foto veja o bolo girassol que fiz como modelo.

Para o centro do bolo, raspei o chocolate, levei ao microondas por 40 segundos retirei e mexi até a derreter.

Acrescentei o mel para derreter já no calor.

Depois, use os demais ingredientes em temperatura ambiente para decorar o bolo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26718-bolo-de-aniversario-de-pesego-com-fotos.html>