Bolo de Chocolate com caramelo

Tempo de preparo
120 minutos

Rendimento
4 bolos

Sobre a Receita

O Bolo de Chocolate com Caramelo é uma sobremesa indulgente que combina a riqueza do chocolate com a suavidade do caramelo. A base do bolo é feita com uma mistura de bolo de chocolate, enriquecida com gotas de chocolate para uma textura extra. A cobertura de caramelo, feita com açúcar derretido, creme de leite e margarina, adiciona uma camada de doçura e cremosidade que complementa perfeitamente o bolo. Este bolo é ideal para qualquer ocasião especial, oferecendo uma experiência de sabor irresistível.

O bolo de chocolate é um clássico da confeitaria, amado por pessoas de todas as idades ao redor do mundo. A adição de caramelo como cobertura é uma variação que traz um toque de sofisticação e inovação à receita tradicional. O caramelo, com suas raízes na confeitaria europeia, é conhecido por seu sabor rico e textura suave, tornando-se um complemento perfeito para o chocolate. Esta combinação de sabores é uma celebração da confeitaria moderna, que busca sempre surpreender e encantar os paladares.

· Versatilidade: Pode ser servido em diversas ocasiões, desde festas de aniversário até eventos corporativos, ampliando seu potencial.

· Rendimento: Com um rendimento de 4 bolos 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

Base

2. Mistura Pré Mescla Bolo sabor Chocolate - 1Kg
3. Ovos - 0,3Kg
4. Leite - 0,4Kg
5. Óleo - 0,1Kg
6. Gotas de chocolate - 0,1Kg
7. Cobertura de Caramelo
8. Açúcar - 1Kg
9. Creme de Leite - 1Kg
10. Margarina - 0,1Kg

Modo de Preparo

Base

1. Coloque a Mistura Pré Mescla Bolos sabor Chocolate na batedeira em velocidade lenta por 1 minuto
2. Com a velocidade ainda lenta, adicionar o leite, o óleo e os ovos
3. Bater em velocidade média por 4 minutos, adicione as gotas de chocolate, a massa deve estar bem homogênea
4. Unte a forma e preencha com ¾ de massa do bolo de chocolate
5. Pré-aqueça o forno a 170ºC e asse aproximadamente por 40 minutos

Cobertura

1. Derreta o açúcar
2. Adicione o creme de leite fervido e a manteiga
3. Reserve para aplicar por cima do bolo