

Receita de Bolo de 26 cm de Diâmetro

Ingredientes

- 15g de folhas de gelatina sem sabor (deixar em água fria por 10 minutos)
- 110ml de água
- 225g de açúcar
- 225g de xarope de glucose
- 225g de chocolate branco de qualidade
- 150ml de leite condensado
- Corante alimentício branco e vermelho a gosto

Modo de Preparo

1. Coloque 15 gramas de gelatina em água bem fria e deixe por 10 minutos.
2. Em uma panela, adicione 110ml de água, 225g de açúcar e 225g de xarope de glucose.
3. Leve ao fogo até atingir 103 graus. Retire do fogo e adicione a gelatina espremida.
4. Misture com um batedor até a gelatina estar completamente dissolvida.
5. Adicione 225g de chocolate branco e misture bem. Em seguida, acrescente 150ml de leite condensado.
6. Misture bem os ingredientes. Adicione algumas gotas de corante branco para avivar a cor e, em seguida, o corante vermelho.
7. Misture o esmalte com um mix para obter uma textura uniforme.
8. Para eliminar bolhas de ar, despeje o esmalte em uma tigela e cubra com plástico filme.
9. Conserve o glacê na geladeira por até 3 dias ou no freezer por até 3 meses.
10. A temperatura ideal para cobrir os bolos é de 34 graus.