

BOLO FRIO DE PERA COM PRALINE DE NOZES

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 14 PESSOAS

PARA A BASE

3 ovos
80g de açúcar
80g de farinha de trigo fina com fermento

PARA AS PERAS COZIDAS

100g de açúcar
200 ml de moscatel
300 ml de água
1 pau de canela
5 peras descascadas e sem caroço cortadas ao meio

PARA O CREME

4 gemas
100g de açúcar
125 ml de leite
7 folhas de gelatina
400 ml de natas para bater
2 claras

PARA A COBERTURA (PRALINE)

70g de manteiga
250g de açúcar
120g de nozes picadas



Tempo de preparação: 1 hora e 20 minutos + 4 horas
Custo: 6.00 € | Custo por pessoa: 0.43 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/bolo-frio-pera-praline-nozes-31958/>

PREPARAÇÃO

1. Comece por cozer as peras.
Num tacho, leve ao lume os 100g de açúcar, o moscatel, a água e o pau de canela.
Quando começar a ferver, junte as peras e deixe cozer em lume brando entre 30 a 40 minutos, até que fiquem macias.
A meio da cozedura, vire as peras.
Depois das peras cozidas, retire-as para uma tigela e reserve a calda.
Com a varinha mágica faça puré das peras.
2. Faça a base.
Parta os ovos e separe as gemas das claras.
Bata as claras em castelo.
Junte o açúcar e bata até que fique um merengue consistente.
Adicione as gemas e bata mais um pouco.
Envolva a farinha com o creme.
3. Coloque a massa numa forma de aro amovível com 26 cm de diâmetro, previamente untada com manteiga e alise.
Leve ao forno pré-aquecido nos 190° e deixe cozer durante 5 minutos.
Depois de cozido, retire-o.
4. Pique o bolo com um garfo.
Regue-o com a calda de cozer as peras.
5. Para o creme.
Demolhe as folhas de gelatina em água fria durante 5 minutos.
Num tachinho, misture metade do açúcar com as gemas.
Aos poucos, adicione o leite e mexa.
Deixe aquecer em lume brando sem parar de mexer.
Antes de começar a ferver, apague o lume, adicione as

folhas de gelatina bem escorridas e mexa.
Misture o creme amarelo com o puré de peras.
6. Bata as natas até que fiquem fofas e volumosas.
Quando as natas começarem a ganhar consistência, adicione aos poucos o restante açúcar.
Bata até que fique chantilly.
Bata as claras em castelo.
7. Envolve cuidadosamente o puré de pera com o chantilly, com uma vara de arames.
Por fim, envolva também as claras com o creme.
8. Espalhe o creme por cima do bolo.
Leve ao frigorífico aproximadamente 4 horas até que fique fresco e bem solidificado.
9. Para a cobertura (praline):
Numa frigideira, leve ao lume a manteiga e o açúcar.
Deixe cozinhar em lume médio e vá mexendo até que tudo fique derretido e comece a ganhar cor de caramelo.
Quando já estiver um creme caramelizado, adicione as nozes e mexa.
Deixe cozinhar até que tudo fique bem misturado.
10. Espalhe o praline por cima de uma folha de papel manteiga previamente untado com manteiga ou por cima da bancada untada com manteiga.
Alise com uma espátula e deixe arrefecer.
Depois de frio, dobre as pontas do papel e bata o praline com o rolo da massa até que fique em pedacinhos.
11. Na hora de servir, passe com uma faca à volta do aro e retire-o.
Se servir a sobremesa toda de uma vez, cubra com o praline.
Se não consumir tudo de uma vez, sirva com o praline à parte, pois este perde a consistência no frigorífico.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com