



Bolos de Chocolate



Resumo



"Este livro reúne receitas exclusivas de bolos de chocolate profissionais. Cada bolo foi cuidadosamente elaborado para oferecer uma experiência única de sabor e textura. Das combinações clássicas aos sabores mais inusitados, os bolos aqui apresentados são ideais para celebrações especiais, permitindo que você mergulhe no universo delicioso e diversificado do chocolate.

Índice



Introdução

2. Bolo de Chocolate Belga com Ganache de Chocolate Amargo
3. Bolo Trufado de Chocolate Meio Amargo
4. Bolo de Chocolate com Mousse de Chocolate Branco
5. Bolo de Chocolate com Camadas de Ganache de Chocolate ao Leite
6. Bolo de Chocolate com Creme de Avelã
7. Bolo de Chocolate Fudge Cake
8. Bolo de Chocolate com Recheio de Maracujá e Ganache de Chocolate
9. Bolo de Chocolate com Calda de Caramelo Salgado
10. Bolo de Chocolate com Cobertura de Creme de Menta
11. Bolo de Chocolate com Morangos Frescos e Ganache de Chocolate
12. Bolo de Chocolate com Cobertura de Creme de Café
13. Bolo de Chocolate com Geleia de Framboesa e Ganache
14. Bolo de Chocolate com Cobertura de Nutella
15. Bolo de Chocolate com Recheio de Pistache e Ganache de Chocolate
16. Bolo de Chocolate com Cobertura de Frutas Vermelhas
17. Bolo de Chocolate com Camadas de Creme de Coco
18. Bolo de Chocolate com Recheio de Cereja e Cobertura de Chocolate Branco
19. Bolo de Chocolate com Ganache de Chocolate ao Leite e Crocante de Amêndoas
20. Bolo de Chocolate com Cobertura de Marshmallow e Chocolate
21. Bolo de Chocolate com Mousse de Maracujá e Chocolate Branco
22. Bolo de Chocolate com Creme de Limão e Ganache de Chocolate
23. Bolo de Chocolate com Cobertura de Creme de Caramelo
24. Bolo de Chocolate com Recheio de Abacaxi e Ganache de Chocolate
25. Bolo de Chocolate com Cobertura de Mousse de Coco e Chocolate
26. Bolo de Chocolate com Camadas de Creme de Baunilha
27. Bolo de Chocolate com Cobertura de Creme de Abacate
28. Bolo de Chocolate com Recheio de Damasco e Ganache de Chocolate
29. Bolo de Chocolate Belga com Ganache de Chocolate Amargo
30. Bolo de Sacher
31. Bolo de Chocolate Floresta Negra
32. Torta de Chocolate
33. Bolo de Sachertorte

Conclusão

Introdução



O chocolate é um dos prazeres mais apreciados da culinária, e quando se trata de bolos, suas possibilidades são infinitas. Neste livro, exploramos uma variedade de bolos exclusivos e profissionais, onde cada receita foi desenvolvida com cuidado, combinando diferentes ingredientes, texturas e técnicas para criar experiências sensoriais únicas. Da sutileza ao poderoso sabor do cacau, convidamos você a mergulhar nessa jornada deliciosa.

Bolo de Chocolate Belga com Ganache de Chocolate Amargo



INGREDIENTS

Massa do Bolo

- 200g de chocolate belga meio amargo
- 200g de manteiga sem sal
- 200g de açúcar
- 4 ovos
- 150g de farinha de trigo peneirada
- 1 colher de chá de fermento em pó

Ganache de Chocolate Amargo

- 200g de chocolate amargo
- 200ml de creme de leite fresco

MODO DE PREPARO

Massa do Bolo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de bolo.
2. Derreta o chocolate com a manteiga em banho-maria ou no micro-ondas em intervalos curtos, mexendo até ficar homogêneo.
3. Em uma tigela, bata os ovos com o açúcar até obter um creme fofo e claro.
4. Adicione a mistura de chocolate e manteiga aos poucos, incorporando bem.
5. Acrescente a farinha peneirada com o fermento, misturando delicadamente.
6. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por cerca de 30-35 minutos ou até que um palito saia limpo ao ser inserido no centro do bolo.
7. Deixe esfriar antes de desenformar.

Ganache de Chocolate Amargo

1. Aqueça o creme de leite em fogo médio até começar a ferver.
2. Desligue o fogo e adicione o chocolate picado.
3. Mexa até o chocolate derreter completamente e a mistura ficar homogênea.
4. Deixe a ganache esfriar até que fique firme o suficiente para cobrir o bolo.

Bolo Trufado de Chocolate Meio Amargo



INGREDIENTS

Massa do Bolo

- 200g de chocolate meio amargo
- 200g de manteiga sem sal
- 200g de açúcar
- 4 ovos
- 150g de farinha de trigo peneirada
- 1 colher de chá de fermento em pó

Ganache Trufada de Chocolate Meio Amargo

- 300g de chocolate meio amargo picado
- 1 lata de creme de leite sem soro

MODO DE PREPARO

Massa do Bolo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de bolo.
2. Derreta o chocolate com a manteiga em banho-maria ou no micro-ondas em intervalos curtos, mexendo até ficar homogêneo.
3. Em uma tigela, bata os ovos com o açúcar até obter um creme fofo e claro.
4. Adicione a mistura de chocolate e manteiga aos poucos, incorporando bem.
5. Acrescente a farinha peneirada com o fermento, misturando delicadamente.
6. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por cerca de 30-35 minutos ou até que um palito saia limpo ao ser inserido no centro do bolo.
7. Deixe esfriar antes de desenformar.

Ganache Trufada de Chocolate Meio Amargo

1. Aqueça o creme de leite em fogo médio até começar a ferver.
2. Desligue o fogo e adicione o chocolate picado.
3. Mexa até o chocolate derreter completamente e a mistura ficar homogênea.
4. Deixe esfriar até que a ganache ganhe consistência para rechear e cobrir o bolo.

Bolo de Chocolate com Mousse de Chocolate Branco



INGREDIENTS

Massa do Bolo

- 200g de chocolate meio amargo
- 200g de manteiga sem sal
- 200g de açúcar
- 4 ovos
- 150g de farinha de trigo peneirada
- 1 colher de chá de fermento em pó

Mousse de Chocolate Branco

- 200g de chocolate branco
- 300ml de creme de leite fresco
- 2 claras de ovo
- 2 colheres de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

Massa do Bolo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de bolo.
2. Derreta o chocolate com a manteiga em banho-maria ou no micro-ondas em intervalos curtos, mexendo até ficar homogêneo.
3. Em uma tigela, bata os ovos com o açúcar até obter um creme fofo e claro.
4. Adicione a mistura de chocolate e manteiga aos poucos, incorporando bem.
5. Acrescente a farinha peneirada com o fermento, misturando delicadamente.
6. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por cerca de 30-35 minutos ou até que um palito saia limpo ao ser inserido no centro do bolo.
7. Deixe esfriar antes de desenformar.

Ganache Trufada de Chocolate Meio Amargo

1. Derreta o chocolate branco em banho-maria ou no micro-ondas e reserve para esfriar.
2. Bata o creme de leite até obter picos firmes.
3. Em outra tigela, bata as claras em neve, adicionando gradualmente o açúcar até ficarem firmes.
4. Incorpore o chocolate derretido ao creme de leite batido e, em seguida, adicione as claras em neve delicadamente, misturando com movimentos suaves de baixo para cima.
5. Leve a mousse à geladeira para firmar por pelo menos 1 hora.

Bolo de Chocolate com Camadas de Ganache de Chocolate ao Leite



INGREDIENTS

Massa do Bolo

- 200g de chocolate meio amargo
- 200g de manteiga sem sal
- 200g de açúcar
- 4 ovos
- 150g de farinha de trigo peneirada
- 1 colher de chá de fermento em pó

Ganache de Chocolate ao Leite

- 300g de chocolate ao leite
- 200ml de creme de leite fresco

MODO DE PREPARO

Massa do Bolo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de bolo.
2. Derreta o chocolate com a manteiga em banho-maria ou no micro-ondas em intervalos curtos, mexendo até ficar homogêneo.
3. Em uma tigela, bata os ovos com o açúcar até obter um creme fofo e claro.
4. Adicione a mistura de chocolate e manteiga aos poucos, incorporando bem.
5. Acrescente a farinha peneirada com o fermento, misturando delicadamente.
6. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por cerca de 30-35 minutos ou até que um palito saia limpo ao ser inserido no centro do bolo.
7. Deixe esfriar antes de desenformar.

Ganache de Chocolate ao Leite

1. Aqueça o creme de leite em fogo médio até começar a ferver.
2. Desligue o fogo e adicione o chocolate picado.
3. Mexa até o chocolate derreter completamente e a mistura ficar homogênea.
4. Deixe a ganache esfriar até que fique firme o suficiente para rechear e cobrir o bolo.

Bolo de Chocolate com Creme de Avelã



INGREDIENTS

Massa do Bolo

- 200g de chocolate meio amargo
- 200g de manteiga sem sal
- 200g de açúcar
- 4 ovos
- 150g de farinha de trigo peneirada
- 1 colher de chá de fermento em pó

Creme de Avelã

- 200g de creme de avelã tipo Nutella
- 200ml de creme de leite fresco

MODO DE PREPARO

Massa do Bolo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de bolo.
2. Derreta o chocolate com a manteiga em banho-maria ou no micro-ondas em intervalos curtos, mexendo até ficar homogêneo.
3. Em uma tigela, bata os ovos com o açúcar até obter um creme fofo e claro.
4. Adicione a mistura de chocolate e manteiga aos poucos, incorporando bem.
5. Acrescente a farinha peneirada com o fermento, misturando delicadamente.
6. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por cerca de 30-35 minutos ou até que um palito saia limpo ao ser inserido no centro do bolo.
7. Deixe esfriar antes de desenformar.

Creme de Avelã

1. Misture o creme de avelã (Nutella) com o creme de leite até obter um creme homogêneo.
2. Leve à geladeira para firmar um pouco antes de utilizar.

Bolo de Chocolate Fudge Cake



INGREDIENTS

Massa do Bolo

- 200g de chocolate meio amargo
- 200g de manteiga sem sal
- 200g de açúcar mascavo
- 4 ovos
- 150g de farinha de trigo peneirada
- 2 colheres de sopa de cacau em pó

Cobertura

- 200g de chocolate meio amargo
- 150ml de creme de leite fresco
- 2 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro

MODO DE PREPARO

Massa do Bolo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma redonda.
2. Derreta o chocolate com a manteiga em banho-maria ou no micro-ondas. Reserve para esfriar.
3. Em uma tigela, bata os ovos com o açúcar mascavo até obter um creme claro e espesso.
4. Misture delicadamente o chocolate derretido à mistura de ovos e açúcar.
5. Adicione a farinha peneirada e o cacau em pó à mistura, incorporando suavemente.
6. Despeje a massa na forma e leve ao forno por aproximadamente 30-35 minutos. Teste com um palito para verificar a consistência.

Cobertura

1. Aqueça o creme de leite em uma panela até começar a ferver.
2. Desligue o fogo e adicione o chocolate picado, mexendo até derreter completamente.
3. Deixe esfriar e espalhe sobre o bolo já frio. Polvilhe açúcar de confeiteiro antes de servir.

Bolo de Chocolate com Recheio de Maracujá e Ganache de Chocolate



INGREDIENTS

Massa do Bolo

- 200g de chocolate meio amargo
- 200g de manteiga sem sal
- 200g de açúcar
- 4 ovos
- 150g de farinha de trigo peneirada
- 1 colher de chá de fermento em pó

Recheio de Maracujá

- Polpa de 3 maracujás
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal

Ganache de Chocolate

- 200g de chocolate meio amargo
- 200ml de creme de leite fresco

MODO DE PREPARO

Massa do Bolo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de bolo.
2. Derreta o chocolate com a manteiga em banho-maria ou no micro-ondas em intervalos curtos, mexendo até ficar homogêneo.
3. Em uma tigela, bata os ovos com o açúcar até obter um creme fofo e claro.
4. Adicione a mistura de chocolate e manteiga aos poucos, incorporando bem.
5. Acrescente a farinha peneirada com o fermento, misturando delicadamente.
6. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por cerca de 30-35 minutos ou até que um palito saia limpo ao ser inserido no centro do bolo.
7. Deixe esfriar antes de desenformar.

Recheio de Maracujá

1. Em uma panela, coloque a polpa de maracujá, o leite condensado e a manteiga.
2. Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até que a mistura engrosse e desgrude do fundo da panela.
3. Deixe esfriar.

Ganache de Chocolate

1. Aqueça o creme de leite em fogo médio até começar a ferver.
2. Desligue o fogo e adicione o chocolate picado.
3. Mexa até o chocolate derreter completamente e a mistura ficar homogênea.
4. Deixe esfriar até que a ganache ganhe consistência para rechear e cobrir o bolo.

Bolo de Chocolate com Calda de Caramelo Salgado



INGREDIENTS

Massa do Bolo

- 200g de chocolate meio amargo
- 200g de manteiga sem sal
- 200g de açúcar
- 4 ovos
- 150g de farinha de trigo peneirada
- 1 colher de chá de fermento em pó

Calda de Caramelo Salgado

- 1 xícara de açúcar
- 200ml de creme de leite fresco
- 1 colher de sopa de manteiga com sal

MODO DE PREPARO

Massa do Bolo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de bolo.
2. Derreta o chocolate com a manteiga em banho-maria ou no micro-ondas em intervalos curtos, mexendo até ficar homogêneo.
3. Em uma tigela, bata os ovos com o açúcar até obter um creme fofo e claro.
4. Adicione a mistura de chocolate e manteiga aos poucos, incorporando bem.
5. Acrescente a farinha peneirada com o fermento, misturando delicadamente.
6. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por cerca de 30-35 minutos ou até que um palito saia limpo ao ser inserido no centro do bolo.
7. Deixe esfriar antes de desenformar.

Calda de Caramelo Salgado

1. Em uma panela, derreta o açúcar em fogo médio até obter um caramelo dourado.
2. Com cuidado, adicione o creme de leite aos poucos, mexendo sempre.
3. Acrescente a manteiga com sal e continue mexendo até obter uma calda homogênea.
4. Deixe esfriar um pouco antes de utilizar.

Bolo de Chocolate com Cobertura de Creme de Menta



INGREDIENTS

Massa do Bolo

- 200g de chocolate meio amargo
- 200g de manteiga sem sal
- 200g de açúcar
- 4 ovos
- 150g de farinha de trigo peneirada
- 1 colher de chá de fermento em pó

Cobertura de Creme de Menta

- 200g de chocolate branco
- 100ml de creme de leite fresco
- 1 colher de chá de essência de menta

MODO DE PREPARO

Massa do Bolo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de bolo.
2. Derreta o chocolate com a manteiga em banho-maria ou no micro-ondas em intervalos curtos, mexendo até ficar homogêneo.
3. Em uma tigela, bata os ovos com o açúcar até obter um creme fofo e claro.
4. Adicione a mistura de chocolate e manteiga aos poucos, incorporando bem.
5. Acrescente a farinha peneirada com o fermento, misturando delicadamente.
6. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por cerca de 30-35 minutos ou até que um palito saia limpo ao ser inserido no centro do bolo.
7. Deixe esfriar antes de desenformar.

Cobertura de Creme de Menta

1. Em banho-maria, derreta o chocolate branco.
2. Adicione o creme de leite fresco ao chocolate derretido e misture bem.
3. Acrescente a essência de menta e misture até obter um creme homogêneo.
4. Deixe esfriar para ganhar consistência.

Bolo de Chocolate com Morangos Frescos e Ganache de Chocolate



INGREDIENTS

Massa do Bolo

- 200g de chocolate meio amargo
- 200g de manteiga sem sal
- 200g de açúcar
- 4 ovos
- 150g de farinha de trigo peneirada
- 1 colher de chá de fermento em pó

Cobertura de Ganache de Chocolate

- 200g de chocolate meio amargo
- 200ml de creme de leite fresco
- Morangos frescos para decorar

MODO DE PREPARO

Massa do Bolo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de bolo.
2. Derreta o chocolate com a manteiga em banho-maria ou no micro-ondas em intervalos curtos, mexendo até ficar homogêneo.
3. Em uma tigela, bata os ovos com o açúcar até obter um creme fofo e claro.
4. Adicione a mistura de chocolate e manteiga aos poucos, incorporando bem.
5. Acrescente a farinha peneirada com o fermento, misturando delicadamente.
6. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por cerca de 30-35 minutos ou até que um palito saia limpo ao ser inserido no centro do bolo.
7. Deixe esfriar antes de desenformar.

Cobertura de Ganache de Chocolate

1. Aqueça o creme de leite em fogo médio até começar a ferver.
2. Desligue o fogo e adicione o chocolate picado.
3. Mexa até o chocolate derreter completamente e a mistura ficar homogênea.
4. Deixe esfriar até que a ganache ganhe consistência para cobrir o bolo.

Bolo de Chocolate com Cobertura de Creme de Café



INGREDIENTS

Massa do Bolo

- 200g de chocolate meio amargo
- 200g de manteiga sem sal
- 200g de açúcar
- 4 ovos
- 150g de farinha de trigo peneirada
- 1 colher de chá de fermento em pó

Cobertura de Creme de Café

- 200ml de creme de leite fresco
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres de sopa de café solúvel

MODO DE PREPARO

Massa do Bolo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de bolo.
2. Derreta o chocolate com a manteiga em banho-maria ou no micro-ondas em intervalos curtos, mexendo até ficar homogêneo.
3. Em uma tigela, bata os ovos com o açúcar até obter um creme fofo e claro.
4. Adicione a mistura de chocolate e manteiga aos poucos, incorporando bem.
5. Acrescente a farinha peneirada com o fermento, misturando delicadamente.
6. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por cerca de 30-35 minutos ou até que um palito saia limpo ao ser inserido no centro do bolo.
7. Deixe esfriar antes de desenformar.

Cobertura de Creme de Café

1. Em uma panela, aqueça o creme de leite até começar a ferver.
2. Adicione o açúcar e o café solúvel, mexendo até dissolver completamente.
3. Deixe esfriar para ganhar consistência.

Bolo de Chocolate com Geleia de Framboesa e Ganache



INGREDIENTS

Massa do Bolo

- 200g de chocolate meio amargo
- 200g de manteiga sem sal
- 200g de açúcar
- 4 ovos
- 150g de farinha de trigo peneirada
- 1 colher de chá de fermento em pó

Cobertura de Ganache

- 200g de chocolate meio amargo
- 200ml de creme de leite fresco

Geleia de Framboesa

- 200g de framboesas (frescas ou congeladas)
- 50g de açúcar
- Suco de meio limão

MODO DE PREPARO

Massa do Bolo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de bolo.
2. Derreta o chocolate com a manteiga em banho-maria ou no micro-ondas em intervalos curtos, mexendo até ficar homogêneo.
3. Em uma tigela, bata os ovos com o açúcar até obter um creme fofo e claro.
4. Adicione a mistura de chocolate e manteiga aos poucos, incorporando bem.
5. Acrescente a farinha peneirada com o fermento, misturando delicadamente.
6. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por cerca de 30-35 minutos ou até que um palito saia limpo ao ser inserido no centro do bolo.
7. Deixe esfriar antes de desenformar.

Cobertura de Ganache

1. Aqueça o creme de leite em fogo médio até começar a ferver.
2. Desligue o fogo e adicione o chocolate picado.
3. Mexa até o chocolate derreter completamente e a mistura ficar homogênea.
4. Deixe esfriar para ganhar consistência.

Cobertura de Ganache

1. Em uma panela, coloque as framboesas, o açúcar e o suco de limão.
2. Cozinhe em fogo baixo, mexendo ocasionalmente, até as framboesas se desmancharem e a mistura reduzir e engrossar.
3. Passe a geleia por uma peneira para remover as sementes.
4. Deixe esfriar.

Bolo de Chocolate com Cobertura de Nutella



INGREDIENTS

Massa do Bolo

- 200g de chocolate meio amargo
- 200g de manteiga sem sal
- 200g de açúcar
- 4 ovos
- 150g de farinha de trigo peneirada
- 1 colher de chá de fermento em pó

Cobertura de Nutella

- Nutella (quantidade a gosto para cobertura)

MODO DE PREPARO

Massa do Bolo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de bolo.
2. Derreta o chocolate com a manteiga em banho-maria ou no micro-ondas em intervalos curtos, mexendo até ficar homogêneo.
3. Em uma tigela, bata os ovos com o açúcar até obter um creme fofo e claro.
4. Adicione a mistura de chocolate e manteiga aos poucos, incorporando bem.
5. Acrescente a farinha peneirada com o fermento, misturando delicadamente.
6. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por cerca de 30-35 minutos ou até que um palito saia limpo ao ser inserido no centro do bolo.
7. Deixe esfriar antes de desenformar.

Cobertura de Nutella

1. Depois que o bolo estiver completamente frio, espalhe Nutella generosamente sobre a superfície do bolo.

Bolo de Chocolate com Recheio de Pistache e Ganache de Chocolate



INGREDIENTS

Massa do Bolo

- 200g de chocolate meio amargo
- 200g de manteiga sem sal
- 200g de açúcar
- 4 ovos
- 150g de farinha de trigo peneirada
- 1 colher de chá de fermento em pó

Recheio de Pistache

- 100g de pistaches sem casca
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres de sopa de água

Cobertura de Ganache de Chocolate

- 200g de chocolate meio amargo
- 200ml de creme de leite fresco

MODO DE PREPARO

Massa do Bolo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de bolo.
2. Derreta o chocolate com a manteiga em banho-maria ou no micro-ondas em intervalos curtos, mexendo até ficar homogêneo.
3. Em uma tigela, bata os ovos com o açúcar até obter um creme fofo e claro.
4. Adicione a mistura de chocolate e manteiga aos poucos, incorporando bem.
5. Acrescente a farinha peneirada com o fermento, misturando delicadamente.
6. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por cerca de 30-35 minutos ou até que um palito saia limpo ao ser inserido no centro do bolo.
7. Deixe esfriar antes de desenformar.

Cobertura de Ganache de Chocolate

1. Em uma panela, misture os pistaches, o açúcar e a água.
2. Cozinhe em fogo médio até os pistaches ficarem caramelizados.
3. Transfira para um processador ou liquidificador e triture até formar uma pasta.

Cobertura de Ganache de Chocolate

1. Aqueça o creme de leite em fogo médio até começar a ferver.
2. Desligue o fogo e adicione o chocolate picado.
3. Mexa até o chocolate derreter completamente e a mistura ficar homogênea.
4. Deixe esfriar para ganhar consistência.

Bolo de Chocolate com Cobertura de Frutas Vermelhas



INGREDIENTS

Massa do Bolo

- 200g de chocolate meio amargo
- 200g de manteiga sem sal
- 200g de açúcar
- 4 ovos
- 150g de farinha de trigo peneirada
- 1 colher de chá de fermento em pó

Cobertura de Frutas Vermelhas

- Frutas vermelhas (morangos, framboesas, amoras, mirtilos, etc.)
- 2 colheres de sopa de açúcar
- Suco de meio limão

MODO DE PREPARO

Massa do Bolo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de bolo.
2. Derreta o chocolate com a manteiga em banho-maria ou no micro-ondas em intervalos curtos, mexendo até ficar homogêneo.
3. Em uma tigela, bata os ovos com o açúcar até obter um creme fofo e claro.
4. Adicione a mistura de chocolate e manteiga aos poucos, incorporando bem.
5. Acrescente a farinha peneirada com o fermento, misturando delicadamente.
6. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por cerca de 30-35 minutos ou até que um palito saia limpo ao ser inserido no centro do bolo.
7. Deixe esfriar antes de desenformar.

Cobertura de Frutas Vermelhas

1. Em uma panela, coloque as frutas vermelhas, o açúcar e o suco de limão.
2. Cozinhe em fogo baixo, mexendo ocasionalmente, até as frutas se desmancharem e a mistura reduzir e engrossar um pouco.
3. Deixe esfriar.

Bolo de Chocolate com Camadas de Creme de Coco



INGREDIENTS

Massa do Bolo

- 200g de chocolate meio amargo
- 200g de manteiga sem sal
- 200g de açúcar
- 4 ovos
- 150g de farinha de trigo peneirada
- 1 colher de chá de fermento em pó

Camadas de Creme de Coco

- 200ml de leite de coco
- 200ml de leite condensado
- 200g de coco ralado (se preferir, use coco fresco)

MODO DE PREPARO

Massa do Bolo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de bolo.
2. Derreta o chocolate com a manteiga em banho-maria ou no micro-ondas em intervalos curtos, mexendo até ficar homogêneo.
3. Em uma tigela, bata os ovos com o açúcar até obter um creme fofo e claro.
4. Adicione a mistura de chocolate e manteiga aos poucos, incorporando bem.
5. Acrescente a farinha peneirada com o fermento, misturando delicadamente.
6. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por cerca de 30-35 minutos ou até que um palito saia limpo ao ser inserido no centro do bolo.
7. Deixe esfriar antes de desenformar.

Camadas de Creme de Coco

1. Misture o leite de coco com o leite condensado em uma panela e leve ao fogo baixo.
2. Adicione o coco ralado e cozinhe, mexendo sempre, até obter uma consistência mais espessa.
3. Deixe o creme de coco esfriar.

Bolo de Chocolate com Recheio de Cereja e Cobertura de Chocolate Branco



INGREDIENTS

Massa do Bolo

- 200g de chocolate meio amargo
- 200g de manteiga sem sal
- 200g de açúcar
- 4 ovos
- 150g de farinha de trigo peneirada
- 1 colher de chá de fermento em pó

Recheio de Cereja

- 200g de cerejas frescas (ou cerejas em calda, escorridas)
- 2 colheres de sopa de açúcar

Cobertura de Chocolate Branco

- 200g de chocolate branco
- 200ml de creme de leite fresco

MODO DE PREPARO

Massa do Bolo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de bolo.
2. Derreta o chocolate com a manteiga em banho-maria ou no micro-ondas em intervalos curtos, mexendo até ficar homogêneo.
3. Em uma tigela, bata os ovos com o açúcar até obter um creme fofo e claro.
4. Adicione a mistura de chocolate e manteiga aos poucos, incorporando bem.
5. Acrescente a farinha peneirada com o fermento, misturando delicadamente.
6. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por cerca de 30-35 minutos ou até que um palito saia limpo ao ser inserido no centro do bolo.
7. Deixe esfriar antes de desenformar.

Recheio de Cereja

1. Se estiver usando cerejas frescas, retire os caroços e corte-as ao meio. Se estiver usando cerejas em calda, escorra-as.
2. Em uma panela, coloque as cerejas com o açúcar e cozinhe em fogo baixo até que as cerejas fiquem macias e liberem um pouco de calda. Deixe esfriar.

Cobertura de Chocolate Branco

1. Aqueça o creme de leite em fogo médio até começar a ferver.
2. Desligue o fogo e adicione o chocolate branco picado.
3. Mexa até o chocolate derreter completamente e a mistura ficar homogênea. Deixe esfriar.

Bolo de Chocolate com Ganache de Chocolate ao Leite e Crocante de Amêndoas



INGREDIENTS

Massa do Bolo

- 200g de chocolate meio amargo
- 200g de manteiga sem sal
- 200g de açúcar
- 4 ovos
- 150g de farinha de trigo peneirada
- 1 colher de chá de fermento em pó

Ganache de Chocolate ao Leite

- 200g de chocolate ao leite
- 200ml de creme de leite fresco

Crocante de Amêndoas

- 100g de amêndoas laminadas
- 2 colheres de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

Massa do Bolo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de bolo.
2. Derreta o chocolate com a manteiga em banho-maria ou no micro-ondas em intervalos curtos, mexendo até ficar homogêneo.
3. Em uma tigela, bata os ovos com o açúcar até obter um creme fofo e claro.
4. Adicione a mistura de chocolate e manteiga aos poucos, incorporando bem.
5. Acrescente a farinha peneirada com o fermento, misturando delicadamente.
6. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por cerca de 30-35 minutos ou até que um palito saia limpo ao ser inserido no centro do bolo.
7. Deixe esfriar antes de desenformar.

Ganache de Chocolate ao Leite

1. Aqueça o creme de leite em fogo médio até começar a ferver.
2. Desligue o fogo e adicione o chocolate ao leite picado.
3. Mexa até o chocolate derreter completamente e a mistura ficar homogênea. Deixe esfriar.

Crocante de Amêndoas

1. Em uma frigideira, toste as amêndoas laminadas com o açúcar em fogo médio, mexendo constantemente, até ficarem douradas e crocantes.
2. Transfira para um prato e deixe esfriar.

Bolo de Chocolate com Cobertura de Marshmallow e Chocolate



INGREDIENTS

Massa do Bolo

- 200g de chocolate meio amargo
- 200g de manteiga sem sal
- 200g de açúcar
- 4 ovos
- 150g de farinha de trigo peneirada
- 1 colher de chá de fermento em pó

Cobertura de Marshmallow

- 3 claras de ovo
- 200g de açúcar
- 50ml de água

Cobertura de Chocolate

- 100g de chocolate meio amargo
- 100ml de creme de leite fresco

MODO DE PREPARO

Massa do Bolo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de bolo.
2. Derreta o chocolate com a manteiga em banho-maria ou no micro-ondas em intervalos curtos, mexendo até ficar homogêneo.
3. Em uma tigela, bata os ovos com o açúcar até obter um creme fofo e claro.
4. Adicione a mistura de chocolate e manteiga aos poucos, incorporando bem.
5. Acrescente a farinha peneirada com o fermento, misturando delicadamente.
6. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por cerca de 30-35 minutos ou até que um palito saia limpo ao ser inserido no centro do bolo.
7. Deixe esfriar antes de desenformar.

Cobertura de Marshmallow

1. Em uma panela, coloque o açúcar e a água. Leve ao fogo médio e deixe ferver até atingir o ponto de fio (quando ao levantar a colher, forma fios que caem lentamente).
2. Enquanto isso, bata as claras em neve.
3. Com a batedeira ligada, despeje a calda de açúcar em fio nas claras em neve, batendo até obter um merengue firme e brilhante.

Cobertura de Chocolate

1. Derreta o chocolate meio amargo em banho-maria ou no micro-ondas, mexendo até ficar homogêneo.
2. Acrescente o creme de leite ao chocolate derretido, mexendo até formar uma ganache lisa e brilhante.

Bolo de Chocolate com Mousse de Maracujá e Chocolate Branco



INGREDIENTS

Massa do Bolo

- 200g de chocolate meio amargo
- 200g de manteiga sem sal
- 200g de açúcar
- 4 ovos
- 150g de farinha de trigo peneirada
- 1 colher de chá de fermento em pó

Mousse de Maracujá

- Polpa de 3 maracujás
- 200g de chocolate branco
- 200ml de creme de leite fresco

MODO DE PREPARO

Massa do Bolo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de bolo.
2. Derreta o chocolate com a manteiga em banho-maria ou no micro-ondas em intervalos curtos, mexendo até ficar homogêneo.
3. Em uma tigela, bata os ovos com o açúcar até obter um creme fofo e claro.
4. Adicione a mistura de chocolate e manteiga aos poucos, incorporando bem.
5. Acrescente a farinha peneirada com o fermento, misturando delicadamente.
6. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por cerca de 30-35 minutos ou até que um palito saia limpo ao ser inserido no centro do bolo.
7. Deixe esfriar antes de desenformar.

Mousse de Maracujá

1. Em uma panela, coloque a polpa dos maracujás e leve ao fogo médio para reduzir um pouco, até obter uma consistência mais espessa.
2. Derreta o chocolate branco em banho-maria ou no micro-ondas.
3. Misture a polpa de maracujá reduzida ao chocolate derretido.
4. Em outra tigela, bata o creme de leite fresco até obter picos firmes.
5. Delicadamente, incorpore o creme de leite à mistura de chocolate e maracujá, fazendo movimentos suaves de baixo para cima para manter a leveza da mousse.

Bolo de Chocolate com Creme de Limão e Ganache de Chocolate



INGREDIENTS

Massa do Bolo

- 200g de chocolate meio amargo
- 200g de manteiga sem sal
- 200g de açúcar
- 4 ovos
- 150g de farinha de trigo peneirada
- 1 colher de chá de fermento em pó

Creme de Limão

- Suco e raspas de 2 limões
- 200ml de creme de leite fresco
- 100g de açúcar

Ganache de Chocolate

- 200g de chocolate meio amargo
- 200ml de creme de leite fresco

MODO DE PREPARO

Massa do Bolo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de bolo.
2. Derreta o chocolate com a manteiga em banho-maria ou no micro-ondas em intervalos curtos, mexendo até ficar homogêneo.
3. Em uma tigela, bata os ovos com o açúcar até obter um creme fofo e claro.
4. Adicione a mistura de chocolate e manteiga aos poucos, incorporando bem.
5. Acrescente a farinha peneirada com o fermento, misturando delicadamente.
6. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por cerca de 30-35 minutos ou até que um palito saia limpo ao ser inserido no centro do bolo.
7. Deixe esfriar antes de desenformar.

Creme de Limão

1. Em uma panela, misture o suco e as raspas de limão com o açúcar e leve ao fogo médio-baixo, mexendo até que o açúcar se dissolva completamente.
2. Adicione o creme de leite fresco e cozinhe por alguns minutos até engrossar levemente. Deixe esfriar.

Ganache de Chocolate

1. Aqueça o creme de leite em uma panela até começar a ferver.
2. Desligue o fogo e adicione o chocolate meio amargo picado. Mexa até que o chocolate derreta completamente e a mistura fique homogênea.

Bolo de Chocolate com Cobertura de Creme de Caramelo



INGREDIENTS

Massa do Bolo

- 200g de chocolate meio amargo
- 200g de manteiga sem sal
- 200g de açúcar
- 4 ovos
- 150g de farinha de trigo peneirada
- 1 colher de chá de fermento em pó

Creme de Caramelo

- 200g de açúcar
- 100ml de água
- 150ml de creme de leite fresco

MODO DE PREPARO

Massa do Bolo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de bolo.
2. Derreta o chocolate com a manteiga em banho-maria ou no micro-ondas em intervalos curtos, mexendo até ficar homogêneo.
3. Em uma tigela, bata os ovos com o açúcar até obter um creme fofo e claro.
4. Adicione a mistura de chocolate e manteiga aos poucos, incorporando bem.
5. Acrescente a farinha peneirada com o fermento, misturando delicadamente.
6. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por cerca de 30-35 minutos ou até que um palito saia limpo ao ser inserido no centro do bolo.
7. Deixe esfriar antes de desenformar.

Creme de Caramelo

1. Em uma panela, misture o açúcar com a água e leve ao fogo médio até que o açúcar se dissolva.
2. Cozinhe, sem mexer, até que a mistura atinja uma cor dourada (caramelo). Cuidado para não queimar.
3. Retire do fogo e adicione o creme de leite, mexendo vigorosamente até obter um creme liso.
4. Deixe esfriar.

Bolo de Chocolate com Cobertura de Creme de Abacate



INGREDIENTS

Massa do Bolo

- 200g de chocolate meio amargo
- 200g de manteiga sem sal
- 200g de açúcar
- 4 ovos
- 150g de farinha de trigo peneirada
- 1 colher de chá de fermento em pó

Creme de Abacate:

- 2 abacates maduros
- 4 colheres de sopa de cacau em pó
- 4 colheres de sopa de mel ou adoçante a gosto
- Suco de 1 limão

MODO DE PREPARO

Massa do Bolo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de bolo.
2. Derreta o chocolate com a manteiga em banho-maria ou no micro-ondas em intervalos curtos, mexendo até ficar homogêneo.
3. Em uma tigela, bata os ovos com o açúcar até obter um creme fofo e claro.
4. Adicione a mistura de chocolate e manteiga aos poucos, incorporando bem.
5. Acrescente a farinha peneirada com o fermento, misturando delicadamente.
6. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por cerca de 30-35 minutos ou até que um palito saia limpo ao ser inserido no centro do bolo.
7. Deixe esfriar antes de desenformar.

Creme de Abacate

1. Retire a polpa dos abacates e coloque no liquidificador ou processador.
2. Adicione o cacau em pó, o mel (ou adoçante) e o suco de limão.
3. Bata até obter um creme homogêneo e cremoso.

Bolo de Chocolate com Recheio de Damasco e Ganache de Chocolate



INGREDIENTS

Massa do Bolo

- 200g de chocolate meio amargo
- 200g de manteiga sem sal
- 200g de açúcar
- 4 ovos
- 150g de farinha de trigo peneirada
- 1 colher de chá de fermento em pó

Recheio de Damasco

- 200g de damascos secos
- Água o suficiente para cobrir os damascos
- 3 colheres de sopa de açúcar

Ganache de Chocolate

- 200g de chocolate meio amargo
- 200ml de creme de leite fresco

MODO DE PREPARO

Massa do Bolo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de bolo.
2. Derreta o chocolate com a manteiga em banho-maria ou no micro-ondas em intervalos curtos, mexendo até ficar homogêneo.
3. Em uma tigela, bata os ovos com o açúcar até obter um creme fofo e claro.
4. Adicione a mistura de chocolate e manteiga aos poucos, incorporando bem.
5. Acrescente a farinha peneirada com o fermento, misturando delicadamente.
6. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por cerca de 30-35 minutos ou até que um palito saia limpo ao ser inserido no centro do bolo.
7. Deixe esfriar antes de desenformar.

Recheio de Damasco

1. Coloque os damascos secos em uma panela, cubra-os com água e adicione o açúcar.
2. Cozinhe em fogo baixo por aproximadamente 15-20 minutos até que os damascos estejam macios e a água tenha reduzido.
3. Deixe esfriar e, em seguida, bata no liquidificador até obter um purê.

Ganache de Chocolate

1. Aqueça o creme de leite em uma panela até começar a ferver.
2. Desligue o fogo e adicione o chocolate meio amargo picado. Mexa até que o chocolate derreta completamente e a mistura fique homogênea.

Bolo de Chocolate Belga com Ganache de Chocolate Amargo



INGREDIENTS

Massa do Bolo

- 200g de chocolate belga meio amargo
- 200g de manteiga sem sal
- 200g de açúcar
- 4 ovos
- 150g de farinha de trigo peneirada
- 1 colher de chá de fermento em pó

Cobertura de Ganache de Chocolate

- 200g de chocolate amargo
- 200ml de creme de leite fresco

MODO DE PREPARO

Massa do Bolo

1. Preaqueça o forno a 180°C e unte uma forma de bolo.
2. Derreta o chocolate belga com a manteiga em banho-maria ou no micro-ondas, mexendo até obter uma mistura homogênea. Deixe esfriar.
3. Em uma tigela, bata os ovos com o açúcar até ficar cremoso e claro.
4. Misture delicadamente o chocolate derretido com a manteiga à mistura de ovos e açúcar.
5. Adicione a farinha peneirada com o fermento à massa, misturando suavemente até ficar homogêneo.
6. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por cerca de 30-35 minutos ou até que, ao inserir um palito no centro, ele saia limpo.
7. Deixe o bolo esfriar antes de desenformar.

Ganache de Chocolate Amargo

1. Aqueça o creme de leite em uma panela até começar a ferver.
2. Desligue o fogo e adicione o chocolate amargo picado. Mexa até que o chocolate derreta completamente e a mistura fique homogênea.

Bolo de Chocolate com Sacher



INGREDIENTS

Massa do Bolo

- 150g de chocolate meio amargo
- 150g de manteiga sem sal
- 150g de açúcar
- 6 ovos (separar gemas e claras)
- 150g de farinha de trigo peneirada
- 150g de geleia de damasco

Cobertura de Chocolate

- 200g de chocolate meio amargo
- 200ml de creme de leite

MODO DE PREPARO

Massa do Bolo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma redonda.
2. Derreta o chocolate com a manteiga em banho-maria ou no micro-ondas, mexendo até ficar homogêneo. Deixe esfriar.
3. Bata as gemas com o açúcar até obter um creme fofo e claro.
4. Adicione a mistura de chocolate e manteiga às gemas, mexendo bem.
5. Bata as claras em neve e incorpore delicadamente à massa, alternando com a farinha peneirada.
6. Despeje a massa na forma e asse por aproximadamente 40-45 minutos.
7. Depois de assado e frio, corte o bolo ao meio e espalhe a geleia de damasco. Junte as partes.

Cobertura de Chocolate

1. Aqueça o creme de leite em uma panela até começar a ferver.
2. Desligue o fogo e adicione o chocolate picado. Mexa até obter uma ganache homogênea.
3. Cubra o bolo com a ganache. Decore a gosto.

Bolo de Chocolate Floresta Negra



INGREDIENTS

Massa do Bolo

- 6 ovos
- 200g de açúcar
- 150g de farinha de trigo peneirada
- 50g de cacau em pó
- 1 colher de chá de fermento em pó

Recheio e Cobertura

- 500ml de creme de leite fresco
- 2 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- Cerejas em calda ou frescas
- Chocolate ralado ou em lascas

MODO DE PREPARO

Massa do Bolo

1. Preaqueça o forno a 180°C e unte duas formas redondas.
2. Bata os ovos com o açúcar até obter um creme esbranquiçado e fofo.
3. Misture delicadamente a farinha peneirada com o cacau e o fermento e incorpore à mistura de ovos.
4. Divida a massa nas formas e leve ao forno por 25-30 minutos.
5. Após assar e esfriar, corte cada bolo ao meio, formando 4 camadas.

Recheio e Cobertura

1. Bata o creme de leite com o açúcar de confeiteiro e a essência de baunilha até obter picos firmes.
2. Coloque uma camada de creme sobre cada camada de bolo, adicionando cerejas picadas entre as camadas.
3. Cubra o bolo com o restante do creme e decore com mais cerejas e chocolate ralado.

Torta de Chocolate



INGREDIENTS

Massa do Bolo

- 200g de chocolate meio amargo
- 200g de manteiga sem sal
- 200g de açúcar
- 4 ovos
- 100g de farinha de trigo peneirada
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- Pitada de sal

Cobertura (Opcional)

- 100g de chocolate meio amargo
- 50ml de creme de leite

MODO DE PREPARO

Massa do Bolo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma redonda.
2. Derreta o chocolate com a manteiga em banho-maria ou no micro-ondas, mexendo até ficar homogêneo. Deixe esfriar.
3. Em uma tigela, bata os ovos com o açúcar e a essência de baunilha até obter um creme fofo e claro.
4. Incorpore a mistura de chocolate e manteiga à mistura de ovos.
5. Adicione a farinha peneirada e o sal, misturando delicadamente até ficar homogêneo.
6. Despeje a massa na forma e asse por cerca de 30-35 minutos. Faça o teste do palito para verificar se está assado.

Cobertura (Opcional)

1. Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas.
2. Misture o creme de leite ao chocolate derretido até obter uma consistência lisa e brilhante.
3. Cubra o bolo com essa ganache após o bolo estar completamente frio.

Bolo de Chocolate de Sachertorte



INGREDIENTS

Massa do Bolo

- 200g de chocolate meio amargo
- 150g de manteiga sem sal
- 150g de açúcar
- 6 ovos (separar gemas e claras)
- 150g de farinha de amêndoas
- 1 colher de chá de fermento em pó

Cobertura:

- 200g de chocolate meio amargo
- 100ml de creme de leite
- 100g de geleia de damasco

MODO DE PREPARO

Massa do Bolo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma redonda.
2. Derreta o chocolate com a manteiga em banho-maria ou no micro-ondas, mexendo até ficar homogêneo. Deixe esfriar.
3. Bata as gemas com o açúcar até obter um creme claro e fofo.
4. Incorpore delicadamente a mistura de chocolate e manteiga à mistura de gemas.
5. Bata as claras em neve e misture com a massa, adicionando a farinha de amêndoas e o fermento.
6. Asse por aproximadamente 40-45 minutos e deixe esfriar antes de desenformar.

Cobertura

1. Aqueça o creme de leite em uma panela até começar a ferver.
2. Desligue o fogo e adicione o chocolate picado. Mexa até obter uma ganache homogênea.
3. Cubra o bolo com a geleia de damasco e depois com a ganache de chocolate.

Conclusão



Esperamos que este livro tenha proporcionado momentos saborosos e especiais. Acreditamos que os bolos de chocolate, com suas variedades e complexidades, têm o poder de transformar qualquer ocasião em algo verdadeiramente memorável. Que essas receitas tragam alegria e satisfação a você e aos seus, celebrando o amor pelo chocolate e pela culinária. Obrigado por se aventurar neste mundo de sabores e texturas tão deliciosas!