

## Bolo Torta Jamaica



### Ingredientes

#### Ingredientes da Massa:

2kg de MISTURA PARA PÃO-DE-LÓ  
CHOCOLATE ITAIQUARA  
1400g (aproximadamente 28 unidades) de ovos  
600ml de água

#### Ingredientes do Recheio:

750g de ovos mexidos (aproximadamente 15 unidades)  
750g de AÇÚCAR CRISTAL ITAIQUARA  
750 de suco de maracujá concentrado  
1000g de margarina sem sal (temperatura

ambiente)  
30g de gelatina sem sabor  
100ml de água para hidratar a gelatina

#### Ingredientes da Calda:

375g AÇÚCAR CRISTAL ITAIQUARA  
1250ml de água  
Canela em pau a gosto

#### Ingredientes de Cobertura (Creme Paris)

400 g de chocolate ao leite  
600 g de chocolate meio amargo  
250 g de creme de leite

### Modo de Preparo

#### Modo de preparo da massa:

- 1° Coloque na batedeira o conteúdo do pacote (2Kg) com 1400g de ovos (aproximadamente 28 ovos) e 600ml de água.
- 2° Com batedor tipo globo, bata inicialmente na velocidade baixa por 1 minuto, batendo em seguida por mais 10 minutos na velocidade alta.
- 3° Coloque a massa em formas untadas e enfarinhadas.
- 4° Asse em forno pré-aquecido, sem vapor, na temperatura entre 150°C e 180°C de 20 a 30 minutos aproximadamente, dependendo do tamanho da peça e das características do forno.

#### Ingredientes da calda:

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo para ferver por aproximadamente 10 minutos. Reserve.

#### Modo de preparo do recheio:

Coloque os ovos, o AÇÚCAR CRISTAL ITAIQUARA, a margarina e o suco em uma panela, leve ao banho-maria até que engrosse. Retire do fogo e deixe esfriar. Adicione a gelatina hidratada. Reserve.

#### Modo de preparo da cobertura:

Derreta os chocolates em uma panela em banho-maria, acrescente o creme de leite, misture bem e deixe esfriar em geladeira por 4 horas.

#### Montagem:

- 1- Corte o pão-de-ló em 3 camadas.
- 2- Umedeça com a calda a 1ª camada, distribua um pouco do recheio, e cubra com a 2ª camada.
- 3- Umedeça a 2ª camada. Leve a geladeira por 2 horas.
- 4- Retire da geladeira, coloque o restante do recheio e cubra com a 3ª camada, umedeça com a calda.
- 5- Cubra toda superfície do bolo com Creme Paris e leve a geladeira por mais trinta minutos.