• BOLOS •

Perfeitos em Ganache



MARICOTA
CAKE DESIGNER

Um pouco sobre mim

Olá! Eu sou a Rafa,
mas pode me chamar de Maricota tá?

E por que Maricota?

Este nome super fofinho inspirado na minha linda sobrinha Mariana, vai de encontro ao que sempre busquei transmitir no meu trabalho. Sim, porque ser criança é ser leve, é viver o presente e nunca deixar de acreditar que podemos realizar tudo aquilo que sonhamos.

Filha de mãe costureira e artesã, sempre gostei de trabalhos manuais. Quando criança amava as aulas de artes, pintura, e lembro-me bem de como gostava de brincar de cozinhar com minhas amigas. Talvez por isso, esse desejo interno de ser eu mesma, despertou em um momento tão importante pra mim.

E é por isso que a confeitaria na minha vida não foi algo planejado, mas sim uma verdadeira descoberta. Com formação em Direito e após anos estudando para um caminho bem diferente, descobri um talento escondido, de ser confeiteira.

Nesse tempo de profissão, pude aprender, crescer e evoluir ao lado de pessoas maravilhosas. E a partir dessa caminhada, descobri na arte de fazer bolos, o dom de ensinar.

Hoje já são mais de 10 mil alunos e Maricotinhas

espalhadas por todo o mundo, e como é gratificante acompanhar de perto muitos casos de sucesso, e ter a missão de inspirar pessoas a se tornarem melhores profissionais todos os dias.

Ser professora me mostrou que ensinar não é apenas exercer um papel e passar o que sabe sobre bolos ou técnicas, mas sim aprender a se relacionar com as pessoas. É apontar caminhos, mas deixar que os alunos caminhem com os próprios pés. É estender as mãos, criar vínculos, se aproximar e compreender o outro. Aprendi que é acima de tudo, compartilhar. Sim, porque compartilhar algo que você sabe, o torna muito melhor.



Sumário

04. **Ganache de Chocolate ao leite**
06. **Ganache de Chocolate Blend**
07. **Ganache de Chocolate Meio amargo**
09. **Ganache de Chocolate Branco**
11. **Ganache de Maracujá**
13. **Ganache de Avelã**
15. **Ganache de Nutella**
16. **Ganache de Morango**
18. **Ganache Mousse de Chocolate**
19. **Ganache de Cream Cheese**
20. **Ganache de Chocolate Fracionado Branco**
22. **Ganache de Chocolate Fracionado Preto**
24. **Funções dos Ingredientes na Massa do Bolo**
30. **Métodos de Preparo de Massas na Confeitaria**
34. **10 Dicas e Segredinhos para O Bolo Perfeito**
36. **Massa Amanteigada**
38. **Massa Amanteigada de Cacau 100%**
40. **Massa Amanteigada de Avelã**
42. **Massa Amanteigada de Pistache com Framboesa**
44. **Massa Devil's Food Cake**
461. **Massa Chiffon de Iogurte**
48. **Massa Chiffon Red Velvet**
50. **Massa Chiffon de Chocolate**
52. **Brigadeiro Cremoso**

53. **Brigadeiro Meio Amargo**
54. **Brigadeiro Ao Leite**
55. **Brigadeiro de Baunilha**
56. **Brigadeiro de Maracujá**
57. **Brigadeiro de Caramelo e Flor de sal**
58. **Brigamousse de Caramelo e Flor de sal**
59. **Brigadeiro de Cocada Cremosa**
60. **Geleia de Morango**
61. **Geleia de Framboesa**
62. **Geleia de Abacaxi**
63. **Brigadeiro de Bolear de Chocolate**
64. **Brigadeiro de Bolear de Chocolate branco**
65. **Trufinhas de Coco**
67. **Anexo 1: Marcas que mais gosto**
68. **Anexo 2: Fornecedores on-line**
69. **Anexo 3: Indicações**

Ganache de Chocolate ao Leite

Ingredientes

Para Cobertura
230g de Chocolate ao leite
90g de Creme de leite 25% de gordura
10g de Glucose (opcional)

Para Recheio
230g de Chocolate ao leite
110g de Creme de leite 25% de gordura
10g de Glucose (opcional)

Modo de Preparo

Faça suas anotações como demonstrado em aula

Durabilidade

✔ 7 dias no refrigerador e até 30 dias no congelador.

Dicas da Maricota

01. O ganache de cobertura pode ser utilizado para recheio caso queira um ganache mais estável e firme no seu bolo.

02. Caso não tenha acesso ao creme de leite 25% de gordura pode substituir pelo 17% ou 20% de gordura. Para encontrar a proporção ideal, sugiro que faça testes pois tudo vai depender da sua temperatura e clima de sua cidade.

03. Quando quiser um ganache mais firme, aumentar a proporção do chocolate. Quando quiser um ganache mais fluido, aumentar a proporção do creme de leite.

Ganache de Chocolate Blend

Ingredientes
110g de Chocolate ao leite
110g de Chocolate meio amargo
80g de Creme de leite 17% de gordura
20g de Manteiga
10g de Glucose (opcional)

Modo de Preparo
Faça suas anotações como demonstrado em aula

Durabilidade
✓ 7 dias no refrigerador e até 30 dias no congelador.

Dicas da Maricota
01. O ganache blend pode ser utilizado para cobertura ou recheio, dependendo do seu objetivo.
02. Pode substituir o creme de leite 17% de gordura pelo creme de leite 25% de gordura. Nesse caso, a manteiga pode ser excluída da receita.
03. Quando quiser um ganache mais firme, aumentar a proporção do chocolate. Quando quiser um ganache mais fluido, aumentar a proporção do creme de leite.

Ganache de Chocolate Meio Amargo

Ingredientes

Para Cobertura
225g de Chocolate meio amargo
100g de Creme de leite 17% de gordura
10g de Manteiga
10g de Glucose (opcional)

Para Recheio
225g de Chocolate meio amargo
120g de Creme de leite 17% de gordura
10g de Manteiga
10g de Glucose (opcional)

Modo de Preparo
Faça suas anotações como demonstrado em aula

Durabilidade
- ✓ 7 dias no refrigerador e até 30 dias no congelador.

Dicas da Maricota

01. O ganache de cobertura pode ser utilizado para recheio caso queira um ganache mais estável e firme no seu bolo.

02. Pode substituir o creme de leite 17% de gordura pelo creme de leite 25% de gordura. Nesse caso, a manteiga pode ser excluída da receita.

03. Quando quiser um ganache mais firme, aumentar a proporção do chocolate. Quando quiser um ganache mais fluido, aumentar a proporção do creme de leite.

Ganache de Chocolate Branco

Ingredientes

Para Cobertura
250g de Chocolate branco
70g de Creme de leite 25% de gordura
10g de Glucose (opcional)

Para Recheio
250g de Chocolate branco
90g de Creme de leite 25% de gordura
10g de Glucose (opcional)

Modo de Preparo
Faça suas anotações como demonstrado em aula

Durabilidade
✔ 7 dias no refrigerador e até 30 dias no congelador.

Dicas da Maricota
01. O ganache de cobertura pode ser utilizado para recheio caso queira um ganache mais estável e firme no seu bolo.

02. Caso não tenha acesso ao creme de leite 25% de gordura pode substituir pelo 17% ou 20% de gordura. Para encontrar a proporção ideal, sugiro que faça testes pois tudo vai depender da sua temperatura e clima de sua cidade.

03. Quando quiser um ganache mais firme, aumentar a proporção do chocolate. Quando quiser um ganache mais fluido, aumentar a proporção do creme de leite.

04. Quando for colorir seu Ganache com corante em gel e essa cor for muito intensa ou forte, sugiro diminuir nessa proporção da receita, cerca de 10g de creme de leite. Pois estamos adicionando mais líquido ao nosso Ganache.

Ganache de Maracujá

Ingredientes

Para Cobertura
250g de Chocolate branco
70g de Creme de leite 25% de gordura
50g de Polpa de Maracujá reduzida
10g de Glucose (opcional)

Para Recheio
250g de Chocolate branco
70g de Creme de leite 25% de gordura
50g de Polpa de Maracujá
10g de Glucose (opcional)

Modo de Preparo
Faça suas anotações como demonstrado em aula

Durabilidade
✓ 7 dias no refrigerador e até 30 dias no congelador.

Dicas da Maricota
01. Pode seguir o mesmo método de preparo para

ganache com outras frutas cítricas como laranja ou limão, por exemplo.

02. O ganache de cobertura pode ser utilizado para recheio caso queira um ganache mais estável e firme no seu bolo.

03. Caso não tenha acesso ao creme de leite 25% de gordura pode substituir pelo 17% ou 20% de gordura. Para encontrar a proporção ideal, sugiro que faça testes pois tudo vai depender da sua temperatura e clima de sua cidade.

04. Quando quiser um ganache mais firme, aumentar a proporção do chocolate. Quando quiser um ganache mais fluido, aumentar a proporção do creme de leite.

Ganache de Avelã

Ingredientes
200g de Chocolate branco
85g de Creme de leite 25% de gordura
80g de Avelãs
10g de Glucose (opcional)

Modo de Preparo
Faça suas anotações como demonstrado em aula

Durabilidade
✓ 7 dias no refrigerador e até 30 dias no congelador.

Dicas da Maricota
01. O ganache de avelã pode ser utilizado para cobertura ou recheio, dependendo do seu objetivo e finalidade.
02. Caso não tenha acesso ao creme de leite 25% de gordura pode substituir pelo 17% ou 20% de gordura. Para encontrar a proporção ideal, sugiro que faça testes pois tudo vai depender da sua temperatura e clima de sua cidade.
03. Quando quiser um ganache mais firme, aumentar a proporção do chocolate. Quando quiser um ganache mais fluido, aumentar a proporção do creme de leite.

04. Você pode utilizar o mesmo método de preparo com outras oleaginosas como amêndoas, pistache, nozes ou amendoim, por exemplo.

Ganache de Nutella

Ingredientes
225g de Chocolate meio amargo
100g de Creme de leite 17% de gordura
100g de Nutella
10g de Glucose (opcional)

Modo de Preparo
Faça suas anotações como demonstrado em aula

Durabilidade
✓ 7 dias no refrigerador e até 30 dias no congelador.

Dicas da Maricota
01. O ganache de nutella é indicado para ser utilizado como recheio.
02. Como é um ganache mais cremoso, então quando for utilizado em bolos festivos é sugerível utilizar um recheio mais firme como cinta de contenção.
03. Pode substituir o creme de leite 17% de gordura pelo creme de leite 25% de gordura.

Ganache de Morango

Ingredientes
250g de Chocolate branco
70g de Creme de leite 25% de gordura
50g de Geleia de Morango
10g de Glucose (opcional)

Modo de Preparo
Faça suas anotações como demonstrado em aula

Durabilidade
✓ 7 dias no refrigerador e até 30 dias no congelador.

Dicas da Maricota
01. O ganache de morango pode ser utilizado para cobertura ou recheio, dependendo do seu objetivo e finalidade.
02. Pode seguir o mesmo método de preparo para ganache com outras geleias, como a geleia de abacaxi, frutas vermelhas, framboesa, entre outras.
03. Caso não tenha acesso ao creme de leite 25% de gordura pode substituir pelo 17% ou 20% de gordura. Para encontrar a proporção ideal, sugiro que faça testes pois

tudo vai depender da sua temperatura e clima de sua cidade.

04. Quando quiser um ganache mais firme, aumentar a proporção do chocolate. Quando quiser um ganache mais fluido, aumentar a proporção do creme de leite.

Ganache de Mousse de Chocolate

Ingredientes
320g de Ganache ao leite
90g de Chantilly

Modo de Preparo
Faça suas anotações como demonstrado em aula

Durabilidade
✓ 7 dias no refrigerador.

Dicas da Maricota
01. O ganache mousse pode ser utilizado tanto para cobertura quanto para recheio, dependendo sempre do seu objetivo e finalidade.
02. Você pode substituir o ganache ao leite pelo blend ou meio amargo.

Ganache de Cream Cheese

Ingredientes
190g de Creme de leite 25% de gordura
340g de Chocolate branco
425g de Cream Cheese
125g de Manteiga

Modo de Preparo
Faça suas anotações como demonstrado em aula

Durabilidade
✓ 5 dias no refrigerador e até 8 dias no congelador.

Dicas da Maricota
01. O ganache de cream cheese pode ser utilizado tanto para recheio quanto para cobertura, dependendo da sua finalidade e objetivo.
02. Recomendo utilizar este recheio apenas para bolos que irão ficar em ambiente climatizado ou no refrigerador. Para bolos festivos o ideal é utilizar uma cinta de contenção com recheio mais firme (ganache branco ou brigadeiro).

Ganache de Chocolate Fracionado Branco

Ingredientes

Com Creme de Leite
230g de Chocolate Fracionado Branco
65g de Creme de Leite 25% de Gordura

Com Chantilly
200g de Chocolate Fracionado Branco
65g de Chantilly

Modo de Preparo
Faça suas anotações como demonstrado em aula

Durabilidade

Ganache com Creme de Leite
- ✓ 7 dias no refrigerador e até 30 dias no congelador.

Ganache com Chantilly
- ✓ 4 dias no refrigerador.

Dicas da Maricota

01. O ganache de chocolate fracionado pode ser utilizado para blindagem de bolos quando for um bolo festivo e que esse bolo precise ficar exposto por mais tempo em um ambiente não climatizado.

02. O ganache de chocolate fracionado pode ser utilizado como pré-camada de bolo para uma maior segurança.

03. Para cobrir o bolo com o ganache de chocolate fracionado é ideal que o bolo esteja em temperatura ambiente pois ele cristaliza muito mais rápido.

04. Caso não tenha acesso ao creme de leite 25% de gordura você pode substituir pelo 17% ou 20%, lembrando sempre de fazer o teste antes de utilizar para verificar a textura e estabilidade. Caso fique mais firme que o ponto demonstrado, adicionar mais líquido. E caso fique mais fluido que o ponto demonstrado, aumentar na proporção do chocolate.

Ganache de Chocolate Fracionado Preto

Ingredientes

Com Creme de Leite
230g de Chocolate Fracionado Meio Amargo, Blend ou Ao Leite
75g de Creme de Leite 25% de Gordura

Com Chantilly
200g de Chocolate Fracionado Meio Amargo, Blend ou Ao Leite
75g de Chantilly

Modo de Preparo
Faça suas anotações como demonstrado em aula

Durabilidade

Ganache com Creme de Leite
✓ 7 dias no refrigerador e até 30 dias no congelador.

Ganache com Chantilly

✔ 4 dias no refrigerador.

Dicas da Maricota

01. O ganache de chocolate fracionado pode ser utilizado para blindagem de bolos quando for um bolo festivo e que esse bolo precise ficar exposto por mais tempo em um ambiente não climatizado.

02. O ganache de chocolate fracionado pode ser utilizado como pré-camada de bolo para uma maior segurança.

03. Para cobrir o bolo com o ganache de chocolate fracionado é ideal que o bolo esteja em temperatura ambiente pois ele cristaliza muito mais rápido.

04. Caso não tenha acesso ao creme de leite 25% de gordura você pode substituir pelo 17% ou 20%, lembrando sempre de fazer o teste antes de utilizar para verificar a textura e estabilidade. Caso fique mais firme que o ponto demonstrado, adicionar mais líquido. E caso fique mais fluido que o ponto demonstrado, aumentar na proporção do chocolate.

Funções dos Ingredientes na Massa do Bolo

Muito se fala em receita, quantidade de ingredientes e em modo de preparo. Mas você já parou pra pensar o motivo e a função daquele ingrediente na composição de uma receita? Porque precisamos utilizar o ovo, o açúcar, a farinha? Para que possamos entender uma receita e através dela substituir ingredientes sem comprometer o resultado, adaptar e criar novos sabores, precisamos entender a química das coisas.

E é por isso que é primordial, para você que está começando ou que até mesmo já tem experiência na confeitaria, o entendimento sobre cada elemento no preparo de uma massa. Então dediquei esse primeiro momento para que possamos entender e compreender a função dos principais ingredientes de um bolo. Vamos lá?

O primeiro ingrediente e um dos mais importantes é a **Farinha**. Ela é a responsável pela estrutura, elasticidade e textura da massa. O amido que contém em sua fórmula coagula com o calor e deixa o bolo firme após assado. Mas atenção, ao comprar a farinha de trigo, observe bem a embalagem e dê preferência para as que contenham menos proteínas, elas são melhores para bolos, pois dão mais leveza. As farinhas com mais proteínas são indicadas para estruturar pães.

Diferentemente de um pão, a massa de bolo não deve ser sovada ou muito trabalhada. O glúten ajuda a dar estrutura, mas para a confecção de bolos não é

necessária uma rede muito forte para suportar a expansão da massa. Por esse motivo é que geralmente adicionamos a farinha de trigo no fim do processo, e evitamos mexer em excesso após a adição da mesma. Mexendo muito a farinha, desenvolvemos o glúten e assim, teremos uma massa mais densa e pesada.

Uma ótima dica, é substituir 15 a 20% da farinha de trigo utilizada na receita por farinha de amêndoas, para deixar o bolo mais leve e fofinho. A farinha das oleaginosas também são uma ótima sugestão para saborizarmos a massa, como pistache, avelã, castanhas. Desde que sempre seja respeitada essa proporção. Para uma massa de chocolate, você pode substituir também até 20% da farinha utilizada na receita por cacau em pó 100%, sem perder a textura e maciez da massa.

Ah! Uma observação importante, é que aqui no curso quando dito farinha de trigo, é sempre **sem fermento,** ok? “Mas Rafa, isso quer dizer que eu não posso utilizar a farinha com fermento?” Não, não estou dizendo isso. Se quiser utilizar a farinha com fermento, elimine assim a quantidade de fermento na receita, certo? Mas a minha recomendação é utilizar a farinha e o fermento a parte. E a explicação é que quando utilizamos a farinha com fermento, não sabemos a quantidade exata de fermento que terá naquela porção, nem sabemos também como aquela farinha foi acondicionada e se o fermento vai agir corretamente. Então escolho sempre a farinha sem fermento para um melhor balanceamento e precisão na receita.

Agora vamos falar um pouco sobre o **Açúcar.** Ele é um dos responsáveis pelo crescimento do bolo, além de dar

sabor e doçura à massa. Isso porque em conjunto com a manteiga ele ajuda a reter o ar na massa enquanto preparada. É por isso que nas nossas receitas de massas amanteigadas, pedimos para bater a manteiga com o açúcar até que fique um creme fofinho e esbranquiçado. Isso mesmo, esse processo absorve o ar, que depois será expandido quando levado à temperatura alta, ou seja, quando for ao forno.

Consequentemente, essa expansão do ar retido fará com que a massa do bolo cresça. Então aqui vai a pergunta chave. “Rafa, podemos diminuir o açúcar do bolo? E a resposta é sim. Claro que podemos. Mas dependendo da quantidade que você diminua, isso poderá implicar no tamanho da massa no resultado final bem como na sua textura, pois a massa tende a ficar mais densa e seca também. Aliás, esse é outro efeito importante na falta do açúcar, a massa fica seca pois as moléculas do açúcar chamadas de sacarose, ligam-se às moléculas da água mantendo-as na mistura com a função de hidratação. O bolo não solará pela falta do açúcar, mas não ficará uma boa massa.

E agora vamos falar de substituição. Sim, podemos substituir o açúcar refinado por outros tipos de açúcares. Mas não indico pelo menos para as minhas receitas a substituição integral do açúcar refinado. O açúcar refinado é o mais indicado para o preparo dos bolos, devido a sua leveza. Então se você troca por exemplo pelo açúcar cristal, sua massa ficará consequentemente mais pesada, pois é um açúcar que dissolve mais lentamente. Isso acontece também com os açúcares demerara e o mascavo, que não passam pelo processo de refinamento. Então se não quer

perder a textura, fofura e maciez da sua massa, substitua no máximo até 50% do açúcar. Por exemplo, se quiser fazer uma troca e a massa pedir 360g do açúcar refinado, mantenha 180g do refinado e coloque 180g do outro açúcar de sua preferência. Caso não tenha acesso de forma alguma ao refinado, você pode bater o açúcar cristal no liquidificador para diminuir o grão.

Vamos falar dos **Ovos?** Sim, porque na minha opinião sem eles, não existe bolo. Pelo menos bolo da Maricota sem ovos, não! “Mas Rafa, porque os ovos são tão importantes na receita?” A principal função é aerar a massa, ou seja, reter ar para sua expansão quando submetida à alta temperatura. O ovo também ajuda na durabilidade, elasticidade, firmeza e no processo de mistura de todos os ingredientes da massa, tornando-a homogênea. Aqui no curso ensinaremos diversos métodos de preparo de massas, mas vocês vão ver que principalmente no método espumoso, os ovos serão quase que a estrela da receita. Então devido a sua grande importância, não recomendo substituir os ovos por ingrediente algum. Qualquer elemento que você substituir pelo ovo na receita, vai alterar a textura final de sua massa.

Agora vamos falar dos líquidos. Isso, **Líquidos** que podem ser o leite, buttermilk, derivados do leite, suco de frutas e até água. A função deles na massa é deixar o bolo macio. No curso vocês irão encontrar bolos com leite, iogurte, entre outros e eles são responsáveis por dar maciez, sabor, valor nutricional e umidade ao bolo.

Mas claro, não podemos esquecer das gorduras. A

Manteiga, que será a estrela das massas amanteigadas no método Cremoso, também é responsável pela retenção do ar e hidratação da massa, além de dar sabor. Na minha opinião, desconheço bolo mais gostoso do que os bolos amanteigados. Eles dão a cremosidade necessária para deixar aquele bolo irresistível. E aí você vai me fazer aquela pergunta clássica: “Rafa, posso usar margarina?” Sim! Você pode. Porém a margarina deixa o bolo um pouco menos estruturado do que com a manteiga. Além disso você perderá um pouco em sabor e qualidade. A manteiga deixa o bolo mais leve, fofinho e com uma textura mais fina e delicada. Mas tudo depende do seu objetivo, finalidade e perfil do seu cliente. Utilize o que for mais viável para você.

Já no método Chiffon, que você vai aprender também aqui no curso, a gordura principal além dos ovos, é o **Óleo vegetal**. Ao contrário da manteiga, ele não é determinante no sabor, mas é super indicado se você quer trabalhar com bolos que podem ou devem ir para geladeira, pois em baixas temperaturas a massa não sofre alteração e se mantém sempre úmida e ligadinha. A adição do óleo em massas do tipo esponjosas ou espumosas conferem também mais estrutura e firmeza na massa. Quando for utilizar o óleo, sempre priorize os óleos de Canola, Milho ou Girassol, pois eles possuem um sabor mais suave e menos acentuado que o óleo de Soja, por exemplo.

Por fim, temos o **Fermento**. Ele é das principais substâncias responsáveis por fazer o bolo crescer. O fermento é composto por uma série de substancias que sob a ação do calor e em contato com a água libera o gás carbônico que faz a massa crescer. Mas atenção,

aumentar a quantidade de fermento não vai deixar o bolo mais fofinho. O que pode acontecer é justamente ao contrário. Isso pode fazer com que a massa cresça antes de se estruturar, fazendo com que o bolo murche. Outro agente de fermentação é o **Bicarbonato de Sódio.** Sim, ele juntamente com algum ingrediente ácido como o limão ou vinagre, faz a mesma função do fermento. É por isso que em massas de chocolate e cacau geralmente utilizamos o bicarbonato ao invés do fermento, porque o mesmo é responsável por deixar a massa mais linda e pretinha.

E aí? Viu como não tem mistério e é primordial compreendermos a função de cada ingrediente no preparo de um bolo? Assim, vamos saber o caminho para identificar possíveis erros quando uma massa dá errado ou não fica perfeita. Não podemos simplesmente adicionar, substituir os ingredientes ou excluir algum elemento sem estudo e testes. Por isso é importante conhecermos a teoria para evitar desperdiçar ingredientes e tempo na prática. Confeitaria é química, e para bons resultados precisamos de precisão.

Métodos de Preparo de Massas na Confeitaria

Agora que já temos o entendimento sobre todos os ingredientes em um preparo de um bolo, e sabemos quando podemos substituir, adicionar ou equilibrar uma receita, podemos dar um passo à frente. Para uma massa perfeita não só é importante a proporção correta dos ingredientes, mas também o método de preparo, que nada mais é que o processo e o caminho que escolhemos para o preparo da massa.

Na confeitaria existem 3 métodos mais comuns no preparo de massas de um bolo. Os métodos Cremoso, Espumoso ou Esponjoso e por Adição.

No método **Cremoso**, a gordura principal é a Manteiga. O processo consiste em fazer um creme com a manteiga e o açúcar para incorporar a maior quantidade de bolhas de ar possível na massa. E quanto maior a retenção de ar na sua massa, mais leve e fofa será a textura do bolo. Este processo bem feito garante que o seu bolo não se torne duro ou embatumado.

Um ponto muito importante é a **temperatura da manteiga.** A manteiga deve estar na sua temperatura correta para a formação do creme claro e fofo. As receitas ensinadas aqui no curso sugerem o uso da manteiga em temperatura ambiente, mas muito cuidado, porque a minha temperatura ambiente pode ser muito diferente da sua, dependendo da região onde você mora. A forma melhor de identificar a textura correta é sentir a manteiga como uma pomada. A manteiga estará macia quando

pressionada, mas ainda fria.

A manteiga é uma emulsão, uma combinação relativamente estável de água e gordura. Quando a manteiga é aquecida ou exposta a temperaturas altas, a gordura se separa e a emulsão se dissolve e não será possível utilizá-la na receita, mesmo que a manteiga seja refrigerada novamente.

Da mesma forma se a manteiga estiver muito firme e gelada, sua massa poderá ficar com um aspecto talhado. E isso acontece porque quando combinamos a manteiga e os ovos em temperaturas ambiente, as gorduras não conseguem se misturar de forma homogênea. Então é por isso que recomendamos sempre utilizar todos os ingredientes em temperatura ambiente.

Outro ponto relevante é o **tipo de açúcar** utilizado. O tipo de açúcar utilizado influencia, pois os cristais de açúcar são os responsáveis por fazer os furinhos na manteiga que irão capturar o ar. O tamanho do cristal do açúcar afeta a formação do creme, ou seja, quanto menor o cristal, mais leve e delicada será a textura do bolo, pois as bolhas formadas serão menores. Então se você quer uma massa amanteigada fofinha utilize sempre o refinado. Se quiser fazer uma substituição, faça ela de forma parcial. Por exemplo, para uma massa que pede 360g de açúcar refinado, você pode utilizar 180g de açúcar refinado e 180g de açúcar de sua preferência (mascavo, cristal ou demerara). Dessa forma você não comprometerá a leveza da massa.

Agora vamos entender um pouco sobre o método **Espumoso.** O nome já diz tudo, porque o resultado que

teremos é uma massa como se fosse uma esponjinha. A massa ficará aerada e elástica, e normalmente é mais leve do que uma massa amanteigada. Essa fofura é obtida porque ela tem como base os ovos batidos, que formam a espuma e deixam a massa cheia de ar. Assim, para massas do método espumoso, é ideal que você sempre utilize o açúcar refinado, devido à sua leveza. Mesmo assim, é uma massa muito bem estruturada se feita da forma correta, servindo para qualquer tipo de bolo.

No método espumoso ou esponjoso, existem muitos métodos de preparo e tipos de massas. Geralmente se classificam em 3 categorias:

01. Sem gordura: Na preparação utiliza-se apenas com as claras dos ovos. Popularmente conhecido como o Angel's Food Cake ou Bolo Anjo.
02. Pouca gordura: Na preparação adicionamos além das claras, as gemas. O exemplo mais comum é a massa Pão de Ló, que em sua receita clássica possui apenas 3 ingredientes: Farinha, ovos e açúcar.
03. Muita gordura: Na preparação adicionamos além da gordura dos ovos, uma quantidade de manteiga, margarina ou óleo, fazendo com que a massa fique mais úmida. Os exemplos mais comuns são as massas Génoise, popularmente conhecida como a Pão de Ló Amanteigada ou Falsa Pão de Ló e as massas Chiffon.

Existem muitas outras variações e métodos de preparo de massas esponjosas, mas o tipo de massa que iremos ensinar aqui no curso são massas do tipo **Chiffon.** Além dos ovos, aqui utilizamos o óleo vegetal como gordura. É ele o responsável por manter nossa massa sempre úmida e molhadinha, independente da temperatura. São massas

perfeitas para bolos recheados e gelados.

A adição do óleo não só deixará a massa mais úmida, mas também muito mais estruturada que uma massa Pão de Ló, por exemplo. E para que a massa mantenha sua fofura e crescimento saudável com a adição de mais gordura (óleo), precisamos nesse caso da adição do fermento ou bicarbonato. E aí teremos dois processos de fermentação na nossa massa. A mecânica (batimento dos ovos) e a Química (adição do fermento), fazendo com que a nossa massa fique bem fofinha.

Depois de conhecermos os métodos **Cremoso** e o **Espumoso,** temos o método por **Adição.** Esse método também conhecido como método Direto ou Manual é o mais simples e comum de todos e geralmente consiste em fazer duas misturas. Uma com os ingredientes secos e outras com os líquidos, e então se procede incorporando-os. Qualquer ingrediente adicional como gotas de chocolate, oleaginosas ou frutas, são adicionadas ao final do preparo. Esse é o método mais prático e rápido para se fazer um bolo.

E então, você gostou de aprender sobre os métodos de preparo de bolo e a diferença entre cada um deles? Tenho certeza que agora você estará muito mais segura para escolher qual método se encaixa melhor na sua produção. Assim, comece a usar mais a criatividade para fazer seus bolos, inove nos sabores e não tenha medo de experimentar cada uma delas com texturas diferentes. Agora você já compreende que não só os ingredientes mudam o resultado do bolo, mas também o método de preparo utilizado.

10 Dicas e Segredinhos para O Bolo Perfeito

Muito se fala da receita certa e da proporção certa de ingredientes para conseguir fazer aquele bolo perfeito, úmido, fofinho e delicioso. E isso é primordial. Mas muitas vezes você pode ter aquela receita perfeita nas suas mãos e não conseguir reproduzir da forma certa. Então vou compartilhar algumas dicas para você eliminar os erros e não ter surpresas.

01. Busque sempre a organização na sua cozinha. Fazer o "mise en place" é a chave do sucesso para qualquer receita. Leia toda a receita e processos, separe todos os ingredientes, utensílios e equipamentos.
02. Pré aqueça o forno, para que seu bolo fique fofinho e cresça de forma uniforme. Conheça seu forno, não existe uma temperatura universal. Você deve encontrar a partir de testes a temperatura ideal de acordo com seu forno e tipo de massa que está assando.
03. Nunca abra o forno antes dos primeiros 20min. A mudança de temperatura repentina pode fazer murchar seu bolo, pois ele ainda não criou estrutura para sustentação.
04. Para massas amanteigadas, utilize sempre que possível todos os ingredientes em temperatura ambiente. Mas atenção, porque as temperaturas do Sul são diferentes da temperatura do Norte e Nordeste.
05. Todas os ingredientes das receitas do curso são medidos através da balança. Confeitaria é química, então precisamos trabalhar com precisão para alcançar bons resultados.
06. Sempre peneire os ingredientes secos. Este

processo oxigena os ingredientes, faz o bolo crescer mais fácil e ficar mais fofinho.

07. Sempre quebre os ovos separados dos outros ingredientes. Às vezes podemos perder toda uma massa, por causa de um ovo estragado.

08. Verifique sempre que possível se seu fermento está funcionando. Se o seu fermento estiver muito tempo aberto, pode perder a eficácia. Para fazer o teste, adicione um pouquinho de fermento em um copo de água e verifique a reação. Se borbulhar, seu fermento está perfeito.

09. Quando acrescentar a farinha de trigo na sua massa, apenas misture para que não fique com mais nenhum grumo da farinha. Não bata, porque se bater em excesso depois de acrescentar a farinha, você vai desenvolver o glúten da farinha e isso vai deixar o bolo denso e pesado.

10. Para massas amanteigadas é primordial bater bem a manteiga e o açúcar até esbranquiçar, porque isso fará com que sua massa retenha ar. E isso significa um bolo mais fofinho.

Massa Amanteigada

Ingredientes
360g de Farinha de trigo
180g de Ovos
180g de Manteiga
360g de Açúcar refinado
220g de Leite integral
10g de Fermento

Modo de Preparo
Faça suas anotações como demonstrado em aula

Rendimento

Massa Crua
- ✓ 625g em cada forma (Total: 1.250g)

Massa Assada
- ✓ 4 discos de massa de 16cm de diâmetro com 2,5 a 3cm de altura.
- ✓ 6 discos de massa de 16cm de diâmetro com 2cm de altura.

Durabilidade

✔ 8 dias no refrigerador e até 30 dias no congelador.

Dicas da Maricota

01. Essa é uma massa coringa. Você pode adicionar canela, extrato de baunilha, frutas secas, amêndoas, pistache, raspinhas de limão, castanhas, avelãs, nozes ou até biscoito. Inove no sabor e surpreenda seu cliente.

02. Se desejar uma massa colorida, basta adicionar o corante ao preparo.

03. Dividir a massa em várias formas, diminuirá o tempo de forno.

Massa Amanteigada de Cacau 100%

Ingredientes
300g de Farinha de trigo
70g de Cacau em pó 100%
190g de Ovos
190g de Manteiga
360g de Açúcar refinado
240g de Leite integral
10g de Bicarbonato de sódio
15g de Vinagre

Modo de Preparo
Faça suas anotações como demonstrado em aula

Rendimento

Massa Crua
- ✓ 665g em cada forma (Total: 1.330g)

Massa Assada
- ✓ 4 discos de massa de 16cm de diâmetro com 2,5 a

3cm de altura.
✓ 6 discos de massa de 16cm de diâmetro com 2cm de altura.

Durabilidade
✓ 8 dias no refrigerador e até 30 dias no congelador.

Dicas da Maricota
01. Se quiser um sabor ainda mais intenso na sua massa, é só adicionar 10g de café extra forte diluído em água quente e adicionar no processo final.
02. Dividir a massa em várias formas, diminuirá o tempo de forno.

Massa Amanteigada de Avelã

Ingredientes
300g de Farinha de trigo
60g de Farinha de avelãs torradas
180g de Ovos
10g de Fermento
180g de Manteiga
360g de Açúcar refinado
220g de Leite integral
Pedaços de avelã a gosto (Opcional)

Modo de Preparo
Faça suas anotações como demonstrado em aula

Rendimento

Massa Crua
✓ 650g em cada forma (Total: 1.300g)

Massa Assada
✓ 4 discos de massa de 16cm de diâmetro com 2,5 a 3cm de altura.

✔ 6 discos de massa de 16cm de diâmetro com 2cm de altura.

Durabilidade

✔ 8 dias no refrigerador e até 30 dias no congelador.

Dica da Maricota

01. Você pode utilizar esse mesmo método de preparo com outras oleaginosas para uma Massa de Pistache, Amêndoas, Nozes ou Amendoim, por exemplo.

Massa Amanteigada de Pistache com Framboesa

Ingredientes
300g de Farinha de trigo
20g de Farinha de trigo para framboesas
60g de Farinha de pistache
180g de Ovos
10g de Fermento
180g de Manteiga
360g de Açúcar refinado
220g de Leite integral
100g de Framboesa (Quantidade a gosto)
Pedaços de pistache a gosto (Opcional)

Modo de Preparo
Faça suas anotações como demonstrado em aula

Rendimento

Massa Crua
- ✓ 700g em cada forma (Total: 1.400g)

Massa Assada

✔ 4 discos de massa de 16cm de diâmetro com 2,5 a 3cm de altura.

✔ 6 discos de massa de 16cm de diâmetro com 2cm de altura.

Durabilidade

✔ 8 dias no refrigerador e até 30 dias no congelador.

Dica da Maricota

01. A framboesa pode ser substituída por amora, mirtilo ou morangos.

Massa Devil`s Food Cake

Ingredientes
280g de Farinha de trigo
80g de Cacau em pó 100%
8g de Bicarbonato de sódio
110g de Chocolate meio amargo
180g de Manteiga
180g de Açúcar refinado
160g de Açúcar mascavo
160g de Ovos
170g de Iogurte integral
80g de Leite integral

Modo de Preparo
Faça suas anotações como demonstrado em aula

Rendimento

Massa Crua
- ✓ 700g em cada forma (Total: 1.400g)

Massa Assada

✔ 4 discos de massa de 16cm de diâmetro com 2,5 a 3cm de altura.

✔ 6 discos de massa de 16cm de diâmetro com 2cm de altura.

Durabilidade

✔ 8 dias no refrigerador e até 30 dias no congelador.

Dica da Maricota

01. Não substitua em nenhum caso o chocolate puro/nobre por chocolate fracionado ou hidrogenado.

Massa Chiffon de Iogurte

Ingredientes
360g de Farinha de trigo
170g de Ovos
110g de Óleo vegetal
240g de Iogurte integral
170g de Leite integral
360g de Açúcar refinado
12g de Fermento
1 Pitada de sal

Modo de Preparo
Faça suas anotações como demonstrado em aula

Rendimento

Massa Crua
✓ 675g em cada forma (Total: 1.350g)

Massa Assada
✓ 4 discos de massa de 16cm de diâmetro com 2,5 a 3cm de altura.

✔ 6 discos de massa de 16cm de diâmetro com 2cm de altura.

Durabilidade

✔ 8 dias no refrigerador e até 30 dias no congelador.

Dicas da Maricota

01. Prefira o óleo vegetal de Canola, Milho ou Girassol. O óleo de soja também pode ser utilizado, mas ele deixa o odor um pouco mais forte no bolo.

02. Caso não queira utilizar o iogurte natural pode substituir por leite integral, leite de coco ou buttermilk (leite + vinagre).

Massa Chiffon Red Velvet

Ingredientes
360g de Farinha de trigo
170g de Ovos
110g de Óleo vegetal
240g de Iogurte integral
170g de Leite integral
360g de Açúcar refinado
12g de Fermento
5g de Cacau em pó
Corante em pó Vermelho Hidrossolúvel ou Lipossolúvel (Quantidade de acordo com tonalidade)
1 Pitada de sal

Modo de Preparo
Faça suas anotações como demonstrado em aula

Rendimento

Massa Crua
- ✓ 675g em cada forma (Total: 1.350g)

Massa Assada

✔ 4 discos de massa de 16cm de diâmetro com 2,5 a 3cm de altura.

✔ 6 discos de massa de 16cm de diâmetro com 2cm de altura.

Durabilidade

✔ 8 dias no refrigerador e até 30 dias no congelador.

Dicas da Maricota

01. Prefira o óleo vegetal de Canola, Milho ou Girassol. O óleo de soja também pode ser utilizado, mas ele deixa o odor um pouco mais forte no bolo.

02. Caso não queira utilizar o iogurte natural pode substituir por leite integral, leite de coco ou buttermilk (leite + vinagre).

Massa Chiffon de Chocolate

Ingredientes
360g de Farinha de trigo
340g de Açúcar refinado
100g de Ovos
120g de Óleo vegetal
150g de Chocolate em pó 50% cacau
10g de Bicarbonato de sódio
400g de Leite integral
26g de Vinagre
1 Pitada de sal

Modo de Preparo
Faça suas anotações como demonstrado em aula

Rendimento

Massa Crua
- ✓ 740g em cada forma (Total: 1.480g)

Massa Assada
- ✓ 4 discos de massa de 16cm de diâmetro com 2,5 a

3cm de altura.
✓ 6 discos de massa de 16cm de diâmetro com 2cm de altura.

Durabilidade
✓ 8 dias no refrigerador e até 30 dias no congelador.

Dicas da Maricota
01. Prefira o óleo vegetal de Canola, Milho ou Girassol. O óleo de soja também pode ser utilizado, mas ele deixa o odor um pouco mais forte no bolo.
02. Caso não queira utilizar o iogurte natural pode substituir por leite integral, leite de coco ou buttermilk (leite + vinagre).

Brigadeiro Cremoso

Ingredientes
395g de Leite condensado
200g de Creme de leite
20g de Manteiga

Modo de Preparo
Faça suas anotações como demonstrado em aula

Durabilidade
✓ 5 dias no refrigerador e até 8 dias no congelador.

Dicas da Maricota
01. Esta é uma receita base. Então se quiser um sabor diferente, basta adicionar o ingrediente de sua preferência. Por exemplo, para um brigadeiro trufado de chocolate, adicione 100g de chocolate meio amargo ou em pó 50% cacau. Para um brigadeiro de leite em pó, adicione 80g de leite em pó.
02. Você pode saborizar com extrato ou fava de baunilha, creme de avelã, chocolate branco, pistache ou até biscoito.

Brigadeiro Meio Amargo

Ingredientes
395g de Leite condensado
200g de Creme de leite
50g de Chocolate meio amargo
50g de Chocolate em pó 50% cacau
20g de Manteiga

Modo de Preparo
Faça suas anotações como demonstrado em aula

Durabilidade
✔ 5 dias no refrigerador e até 8 dias no congelador.

Dicas da Maricota
01. Se preferir um recheio mais doce, pode substituir o chocolate meio amargo por chocolate ao leite.
02. Se preferir um sabor mais acentuado, pode substituir o chocolate em pó 50% cacau por cacau em pó 100%.

Brigadeiro ao Leite

Ingredientes
395g de Leite condensado
200g de Creme de leite
100g de Chocolate ao leite
20g de Manteiga

Modo de Preparo
Faça suas anotações como demonstrado em aula

Durabilidade
- ✓ 5 dias no refrigerador e até 8 dias no congelador.

Brigadeiro de Baunilha

Ingredientes
395g de Leite condensado
200g de Creme de leite
1 Cl. de sopa de Extrato de baunilha
20g de Manteiga

Modo de Preparo
Faça suas anotações como demonstrado em aula

Durabilidade
✔ 5 dias no refrigerador e até 8 dias no congelador.

Dica da Maricota
01. O extrato de baunilha pode ser substituído pela própria fava de baunilha ou pasta de baunilha ou essência de baunilha.

Brigadeiro de Maracujá

Ingredientes
395g de Leite condensado
200g de Creme de leite
60g de Polpa de Maracujá ou a gosto
20g de Manteiga

Modo de Preparo
Faça suas anotações como demonstrado em aula

Durabilidade
✓ 5 dias no refrigerador e até 8 dias no congelador.

Dica da Maricota
01. Você pode seguir o mesmo método de preparo para outras frutas cítricas como laranja ou limão, por exemplo.

Brigadeiro de Caramelo e Flor de Sal

Ingredientes
200g de Açúcar refinado
100g de Leite integral
200g de Creme de leite 17 ou 20% de gordura
395g de Leite condensado
20g de Manteiga
1 Colher de chá rasa de Flor de sal

Modo de Preparo
Faça suas anotações como demonstrado em aula

Durabilidade
✓ 5 dias no refrigerador e até 8 dias no congelador.

Dica da Maricota
01. Caso não encontre o Flor de sal você pode substituir pelo sal comum.

Brigamousse de Caramelo e Flor de Sal

Ingredientes
250g de Brigadeiro de Caramelo e Flor de sal
50g de Chantilly batido

Modo de Preparo
Faça suas anotações como demonstrado em aula

Durabilidade
✓ 5 dias no refrigerador.

Dicas da Maricota
01. A quantidade de chantilly em relação ao brigadeiro depende do seu objetivo. Para recheio de bolo indico sempre de 10 a 20% de chantilly em relação a quantidade de brigadeiro.
02. Caso queira um recheio mais estável e firme é só adicionar gelatina incolor.
03. Caso seu bolo seja festivo é ideal que você faça uma cinta de contenção com ganache firme ou brigadeiro.

Brigadeiro de Cocada Cremosa

Ingredientes
395g de Leite condensado
100g de Creme de leite
200g de Leite de coco
20g de Manteiga
80g de Coco ralado desidratado

Modo de Preparo
Faça suas anotações como demonstrado em aula

Durabilidade
- ✓ 5 dias no refrigerador e até 8 dias no congelador.

Geleia de Morango

Ingredientes
500g de Morango
80g de Açúcar
Sumo de ½ Limão

Modo de Preparo
Faça suas anotações como demonstrado em aula

Durabilidade
- ✓ 10 dias no refrigerador e até 60 dias no congelador.

Geleia de Framboesa

Ingredientes
500g de Framboesa
80g de Açúcar
Sumo de ½ Limão

Modo de Preparo
Faça suas anotações como demonstrado em aula

Durabilidade
- ✓ 10 dias no refrigerador e até 60 dias no congelador.

Geleia de Abacaxi

Ingredientes
500g de Polpa de Abacaxi
150g de Açúcar
50g de Glucose
15g de Pectina
Sumo de ½ Limão

Modo de Preparo
Faça suas anotações como demonstrado em aula

Durabilidade
- ✓ 10 dias no refrigerador e até 60 dias no congelador.

Brigadeiro de Bolear de Chocolate

Ingredientes
395g de Leite condensado
100g de Chocolate (ao leite, meio amargo ou amargo)
40g de Creme de leite
20g de Manteiga
1cl. de sopa de Glucose de milho

Modo de Preparo
Faça suas anotações como demonstrado em aula

Rendimento e Durabilidade
- ✓ Aproximadamente 30 brigadeiros de 15g.
- ✓ 5 dias no refrigerador e até 8 dias no congelador.

Brigadeiro de Bolear de Chocolate Branco

Ingredientes
395g de Leite condensado
80g de Chocolate branco
40g de Creme de leite
20g de Manteiga
1cl. de sopa de Glucose de milho

Modo de Preparo
Faça suas anotações como demonstrado em aula

Rendimento e Durabilidade
- ✓ Aproximadamente 30 brigadeiros de 15g.
- ✓ 5 dias no refrigerador e até 8 dias no congelador.

Trufinhas de Coco

Ingredientes
225g de Chocolate branco
50g de Creme de leite 25% de gordura
30g de Leite de coco
65g de Coco ralado
Coco ralado ou em flocos finos para decoração

Modo de Preparo
Faça suas anotações como demonstrado em aula

Rendimento e Durabilidade
- ✓ Aproximadamente 24 trufas de 15g.
- ✓ 5 dias no refrigerador e até 8 dias no congelador.

ANEXOS

Anexo 1
Marcas que mais gosto

Agora vou compartilhar com você uma listagem das marcas que mais gosto em relação aos ingredientes, deixando claro que é uma questão pessoal, então com o tempo você vai conhecendo as marcas, tipos, e vai escolhendo aquelas que mais gostar e se adaptar.

Farinha: Finna, Dona Benta, Venturelli
Açúcar: União
Iogurte Natural: Nestlé, Batavo, Danone
Fermento: Dr. Oetker
Óleo: Liza
Leite: Camponesa, Elegê, Betânia, Piracanjuba, Batavo
Manteiga: Camponesa, President, Batavo, Piracanjuba, Elegê, Itambé, Aviação
Chocolate/Cacau em pó: SICAO, Callebaut
Chocolate em Barra/Gotas: SICAO, Callebaut
Corantes em Gel: Gran Chef, Mago, Mix
Corante em Pó: Gran Chef, Mix, Sugar Art, FAB
Glitter: Sugar Art, Mago
Chantilly: Amélia Tradicional ou Supreme
Leite em Pó: Camponesa, Nestlé
Leite condensado: Camponesa, Nestlé, Itambé
Creme de Leite: Camponesa, Nestlé, Itambé

Anexo 2
Fornecedores on-lie

Produtos, utensílios e equipamentos da confeitaria:

Loja Santo Antônio: www.lojasantoantonio.com.br
Shopping do Confeiteiro:
www.shoppingdoconfeiteiro.com.br
Barra Doce: www.barradoce.com.br
Central do Sabor: www.centraldosabor.com.br
Nova Safra: www.novasafra.com.br
Loja Bondinho: www.lojabondinho.com.br
Rizzo Confeitaria: www.rizzoconfeitaria.com.br
Irmãos Haluli: www.irmaoshaluli.com.br
Maria Chocolate: www.mariachocolate.com.br

Obs: Se você residir em João Pessoa-PB, pode encontrar produtos de confeitaria nas lojas físicas:

- Toque Foods
- Kelly Magazine
- La Festa Distribuidora
- Casa Prática
- Nobre Balas e Festas

Anexo 3
Indicações

Bailarina: Cimapi
www.cimapi.com.br

Espátulas de Textura: Angel Doce Sonho
www.instagram.com/angeldocesonho

Bases de Bolo (Cakeboards): Angel Doce Sonho
www.instagram.com/angeldocesonho

Corantes em Gel: Gran Chef
https://linhagranchef.com.br



Me acompanhe nas mídias sociais:

@maricotacakedesigner

Por Rafaela Marinho
MARICOTA CAKE DESIGNER

MARICOTA
CAKE DESIGNER