
BOLO
MOKA
Confeitaria

Bolo Moka



Para: 8 pessoas
Duração: 1 hora
Dificuldade: baixa

Ingredientes

Pão de Ló - Bolo Base

- 220 gr de ovos inteiros
- 120 gr de açúcar refinado
- 120 gr de farinha trigo tipo 1

Creme de manteiga de café

- 200 gr de gemas
- 250 gr de açúcar refinado
- 300 gr de manteiga de pomada
- q.b. de essência de café

Calda Doce

- 200 gr de Calda Doce

Decoração

- 100 gr de amêndoas em flocos, laminadas
- q.b. de alguns grãos de chocolate em forma de grão de café

Material utilizado:

- Taças em inox
- Fouet,profissional
- Peneira de farinha - Polvilhar
- Espátula de borracha
- Forma redonda com 24 cm simples
- Termômetro digital de -50ºC a + 300ºC
- Batedeira Kitchenaid K45 robot
- Escova, pincel de pastelaria
- Espátula de aço inoxidável
- Saco Confeiteiro com Bicos

Estágios técnicos para o Bolo Moka



1

Para fazer esta receita de Bolo Moka, comece por preparar os ingredientes do pão de ló.



2

Massa do Bolo:
Misture o açúcar e os ovos em uma tigela.



3

Bata á mão com um fouet em banho-maria .



4

A preparação deve ser aquecida para atingir uma temperatura homogênea de cerca de 40ºC.



5

Terminar de bater com batedeira até arrefecer completamente.
Você também pode bater à mão.
A preparação deve dobrar de tamanho.



6

Misture a farinha previamente peneirada ...



7

... delicadamente com uma espátula de borracha, realizando um movimento de rotação.



8

Coloque em uma forma com manteiga e enfarinhada, ou com desmoldante em spray.



9

Asse em forno quente a 180ºC.



10

Cozinhe até colorir, ficar dourado.
Para verificar o cozimento, basta picar a lâmina de uma faca no pão de ló.
Se sair seco, significa que a massa do bolo está cozida.



11

Desenforme e deixe esfriar em cima de uma grade.



12

Creme de manteiga de café:
Prepare todos os ingredientes.



13

Misture o açúcar com um pouco de água.



14

Deixe ferver e até atingir os 118ºC.
Pare a cozedura a esta temperatura, porque mesmo fora do fogo a temperatura continuará a subir ligeiramente, até aos 121ºC.
O uso de um termômetro digital é útil, mas não essencial.
Para controlar o cozimento do açúcar, simplesmente mergulhe os dentes de um garfo no açúcar fervente.
Se, ao se retirar, começar a formar fios, é porque o açúcar está pronto.



15

Coloque as gemas na tigela da batedeira.
Assim que o açúcar estiver cozido, deixe ferver por 30 segundos, antes de derramar ao longo da parede da taça (o açúcar não deve ser derramado em ebulição).
Certifique-se de que as gemas estejam à temperatura ambiente.



16

Assim que o açúcar estiver completamente adicionado, incorporado, bata as gemas com o açúcar até resfriarem completamente em alta velocidade.



17

Assim que a preparação estiver resfriada, adicione gradualmente a manteiga amolecida cortada em pedaços, cubos.



18

Continue batendo bem para obter um creme suave e homogêneo.



19

Após estar bem montado o creme adicione a essência de café para aromatizar.
A quantidade de essência de café dependerá da intensidade do sabor que se deseja obter.



20

Misture bem, é necessário que o creme esteja homogêneo, sem grumos.



21

Finalização:
Quando o bolo estiver frio ...



22

... corte transversalmente em três ficando com espessuras iguais.



23

Para fazer isso, use uma faca de serra de pão para evitar rasgar a massa.



24

Usando um pincel de pastelaria, coloque na massa inferior a Calda Doce.
Na ausência de Calda Doce, você pode fazer uma rapidamente com um pouco de açúcar de cana e rum.



25

Coloque de 3 a 4 colheres de sopa de creme para o recheio.



26

... e espalhe-o com uma espátula de metal dobrada ficando uma espessura regular.



27

Coloque por cima o segundo disco de massa de pão de ló (fatia do meio).



28

Certifique-se de posicionar bem a massa, uma bem em cima da outra.



29

Coloque pincelando a calda agora sobre essa massa.



30

Ponha novamente o creme de manteiga de café.



31

Espalhe-o com a espátula de metal dobrada em uma camada regular.



32

Termine com o último disco de pão de ló.



33

Coloque creme sobre a superfície da massa e cubra.



34

Alise o creme sobre toda a superfície do bolo, nivelando muito bem tanto o topo como as laterais do bolo, certificando-se de que fica o mais liso possível, especialmente o topo do bolo, para obter um acabamento impecável.



35

Usando um saco de confeitar com um bico estrela, decore a superfície do Bolo Moka com o creme de manteiga.
A decoração é livre, de acordo com a inspiração de cada um.



36

Faça uma coroa de rosetas na borda do Bolo Moka e várias pequenas rosetas dispostas em uma cruz no meio.



37

Conclua a decoração com alguns grãos de chocolate em formato de grão de café colocados com algum cuidado.



38

Finalmente, torre ligeiramente as amêndoas laminadas, no forno do fogão, ou…



39

uma maneira muito agradável que dá excelentes resultados e um colorido homogêneo, é torrar ligeiramente no micro-ondas.
Coloque as amêndoas em flocos em um prato e ligue o forno por 10 minutos na potência máxima.
Mexa ocasionalmente. Coloração uniforme garantida!



40

Pegue o Bolo Moka por baixo, com a placa para ajudar em seu manuseio e cole em volta do creme as amêndoas em flocos.
Para isso, basta aplicá-las contra o creme com a palma da mão.



41

Elas vão ficar coladas facilmente sobre o creme em toda a lateral do Bolo.
Faça isso em todo o Bolo Moka.
Leve à geladeira até a hora de servir.

Nosso CLIENTE é o nosso PATRÃO

CRIATIVIDADE INOVAÇÃO QUALIDADE

Pão d'Avó

BIBLIOTECA
PADARIA
Pão d'Avó

PARA USOS INDUSTRIAIS - MULTIPLICAR RECEITA
USE SEMPRE A MESMA METODOLOGIA

Informação para Colaboradores

Padaria Pão d'Avó

Padaria