Bolo de Confeitaria

Lucas Piubelli
CAKE DESIGNER

Lucas Piubelli
CAKE DESIGNER

Sumário

1. Massa de pão de ló

Página 5

2. Recheio de Coco

Página 6

3. Calda e Cobertura

Página 7

4. Massa de Farinha Láctea

Página 8

Lucas Piubelli
CAKE DESIGNER

Sumário

5. Mousse de Leite Ninho

Página 9

6. Calda Básica

Página 10

7. Bolo de Cenoura

Página 11

8. Recheio de Brigadeiro

Página 12

9. Massa de Leite Quente

Página 13

Lucas Piubelli
CAKE DESIGNER

Sumário

10. Recheio de Morango

Página 14

11. Geleia de Morango

Página 15

12. Massa de Manga

Página 16

13. Recheio de Abacaxi

Página 17

14. Contatos

Página 18

Bolo Prestígio

Massa de Pão de ló

Ingredientes:

- 6 ovos
- 2 xícaras de açúcar refinado
- 1 xícara de água
- 1/2 xícara de óleo de milho
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 3/4 de xícara de cacau
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de Preparo:

- Bata os ovos inteiros com o açúcar até dobrarem de volume
- Diminua a velocidade da batedeira e acrescente a água e o óleo, bata até misturar bem
- Retire da batedeira e acrescente a farinha de trigo, cacau e o fermento em pó peneirados
- Leve a mistura em 2 formas de 22cm de diâmetro e leve para assar em forno pré-aquecido 180° graus por aprox. 40min

Lucas Piubelli
CAKE DESIGNER

Bolo Prestígio

Recheio de Coco

Ingredientes:

- 200g de coco fresco
- 100ml de água
- 2 latas de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 100g de leite em pó
- 150g de creme tipo chantilly

Modo de Preparo:

- Coloque o coco e água em uma panela e leve ao fogo médio mexendo de vez em quando até secar a água
- Retire do fogo, acrescente leite condensado e o creme de leite e leve ao fogo e cozinhe até formar o creme.
- Retire do fogo e deixe esfriar
- Em uma batedeira bata o creme tipo chantilly, até ficar firma, acrescente o leite em pó e bata até misturar bem.
- Acrescente o creme de coco frio e bata até misturar bem.
- Retire da batedeira e utilize.

Lucas Piubelli
CAKE DESIGNER

Bolo Prestígio

Calda

Ingredientes:

- Meia lata de leite condensado
- 1 lata de leite
- 1 colher de sopa de cacau
-

Modo de Preparo:

- Bata tudo no liquidificador e utilize.

Cobertura - Chantininho

Ingredientes:

- 1 litro de creme tipo chantilly
- Meia lata de leite condensado
- 150g de leite ninho

Modo de Preparo:

- Coloque todos os ingredientes na batedeira e bata até obter um creme

Lucas Piubelli
CAKE DESIGNER

Bolo Mousse de Leite Ninho

Massa de Farinha Láctea

Ingredientes:

- 5 ovos
- 2 xícaras de açúcar refinado
- 1 xícara de leite
- 150g de manteiga
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de farinha láctea
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de Preparo:

- Bata a manteiga com o açúcar até obter um creme
- Adicione os ovos um a um batendo bem
- Retire da batedeira acrescente o leite, a farinha de trigo, fermento e farinha láctea, mexa bem com um fuê e coloque em uma forma untada com desmoldante com 25cm de diâmetro e leve ao forno pré-aquecido 150°graus por cerca de 50min

Lucas Piubelli
CAKE DESIGNER

Bolo Mousse de Leite Ninho

Mousse de Leite Ninho

Ingredientes:

- 1 latas de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 150g de leite ninho
- 200g de creme tipo chantilly batido
- 50ml de água
- 1 colher de sopa de gelatina em pó sem sabor

Modo de Preparo:

- Hidrate a gelatina na água e reserve.
- Em uma tigela misture o leite condensado com creme de leite e leite em pó
- Misture bem
- Derreta a gelatina no micro-ondas por 15seg e acrescente na mistura de leite condensado
- Acrescente o creme tipo chantilly batido.
- Utilize

Lucas Piubelli
CAKE DESIGNER

Bolo Mousse de Leite Ninho

Calda Básica

Ingredientes:

- 1 xícara de açúcar refinado
- 1 xícara de água
- 4 colheres de sopa de conhaque

Modo de Preparo:

- Leve o açúcar em uma panela e leve ao fogo até formar um caramelo
- Acrescente a água e cozinhe até derreter o caramelo
- Retire do fogo, deixe esfriar e acrescente o conhaque.

Lucas Pinbelli
CAKE DESIGNER

Bolo Fundo do Mar

Bolo de Cenoura

Ingredientes:

- 300g de açúcar refinado
- 180g de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento químico
  150ml de óleo
- 4 ovos
- 3 cenouras médias
- Corante soft gel laranja

Modo de Preparo:

- Coloque no liquidificador o óleo, ovos, cenoura e corante, bata até obter um creme.
- Tire do liquidificador e coloque em um recipiente, adicionando o açúcar e mexendo bem.
- Acrescente a farinha e o fermento e mexa novamente.
- Unte uma forma e leve no forno pré-aquecido por 180° graus por 50min prox.

Lucas Piubelli
CAKE DESIGNER

Bolo Fundo do Mar

Recheio de Brigadeiro Gourmet

Ingredientes:

- 200g de chocolate meio amargo
- 1 lata de leite condensado
- 200g de creme de leite

Modo de Preparo:

- Em uma panela leve ao fogo o leite condensado, creme de leite e o chocolate meio amargo.
- Mexa bem até desgrudar do fundo da panela
- Deixe esfriar e utilize.

Lucas Pinbelli
CAKE DESIGNER

Bolo de Morango

Massa de Leite Quente

Ingredientes:

- 7 ovos
- 1 ½ de açúcar refinado
- 1 xícara de leite
- 1 pitada de sal
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento
- 2 colheres de sopa de leite em pó

Modo de Preparo:

- Coloque na batedeira os ovos e o açúcar refinado e bata até dobrar de volume.
- Coloque o leite, manteiga e o sal, leve o fogo até abrir fervura.
- Acrescente o leite fervendo na batedeira com os ovos (dobrados de volume) e bata até misturar.
- Retire da batedeira e acrescente a farinha de trigo, o leite em pó e o fermento, incorpore.
- Unte a forma e leve ao forno por 180° por 40min aprox.

Lucas Pinbelli
CAKE DESIGNER

Bolo de Morango

Recheio de Morango

Ingredientes:

- 500g de morango
- 100g de açúcar
- Suco de 1 limão
- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres de sopa de leite em pó
- 200g de creme de leite

Modo de Preparo:

- Leve em uma panela os morangos, açúcar e o suco.
- Deixe cozinhar até reduzir formando uma geleia grossa e retire do fogo
- Acrescente o leite condensado, leite em pó e o creme de leite.
- Leve ao fogo até formar um creme e deixe esfriar.

Lucas Piubelli
CAKE DESIGNER

Bolo de Morango

Geleia de Morango

Ingredientes:

- 1/2 xícara de mel
- Suco de 1 limão
- 400g de morangos
- 1 colher de chá de gelatina sem sabor

Modo de Preparo:

- Leve os morangos, o mel e o suco de 1 limão no liquidificador e bata.
- Logo em seguida adicione a gelatina sem sabor em uma panela com a mistura batida e cozinhe até subir uma espuma.
- Retire essa espuma e deixe cozinhar até o ponto que desejar.

Lucas Pinbelli
CAKE DESIGNER

Bolo Tropical

Massa de Manga

Ingredientes:

- 7 ovos
- 2 xícaras de chá de açúcar refinado
- 1 xícara de suco de manga
- 4 colheres de sopa de óleo
- 3 xícaras de farinha de trigo peneirada
- 1 colher de sopa de fermento químico

Modo de Preparo:

- Na batedeira coloque os ovos e o açúcar refinado até dobrar de volume.
- Adicione o suco e logo em seguida acrescente o óleo bata novamente e retire da batedeira.
- Adicione agora a farinha de trigo e o fermento, mexa bem e leve em uma forma ao forno pré-aquecido 180° graus por cerca de 40min.

Lucas Piubelli
CAKE DESIGNER

Bolo Tropical

Recheio de Abacaxi

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 100g de açúcar refinado
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 200g de creme de leite
- 1 abacaxi picado

Modo de Preparo:

- Em uma panela coloque o açúcar refinado e leve ao fogo até formar um caramelo.
- Adicione o abacaxi até secar o caramelo.
- Acrescente agora o leite condensado, a farinha de trigo e o creme de leite e misture no fogo até obter o ponto desejado.

Lucas Piubelli
CAKE DESIGNER

Contatos

Lucas_piubelli_

Lucas Piubelli

Lucas Piubelli

Site: http://lucaspiubelli.com/blog/