

COLETÂNEA DONA LÚ DOCES

BOLO VULCÃO

Por Valéria Ribeiro



Olá,

Meu nome é Valéria Ribeiro e estou aqui para compartilhar com vocês receitas que são sucesso de vendas na “Dona Lú Doces”!

Amo a confeitaria simples e tradicional! Acredito que o simples tem o poder de tocar a alma, e simples não significa que seja fácil, exige técnica, bons ingredientes e dedicação.

Nesta apostila você vai aprender a fazer 8 sabores do bolo “Vulcão”, vou ensinar 4 massas e 4 coberturas maravilhosas e versáteis, que permitem criar outras preparações a partir destas bases!

A linha de bolos "Vulcão" foi criada para transformar um simples bolo caseiro em um MARAVILHO bolo caseiro, que traz elegância e charme aos cafés da tarde e ainda substitui o bolo confeitado de festa.

Este bolo trouxe diferencial para a "Dona Lú Doces" e é um dos mais vendidos em nossa loja. Tenho certeza que você fará muito sucesso com ele!

Vamos começar?

Chef Valéria Ribeiro.

INDICE

02 Apresentação

05 Atenção

06 Bolo de Chocolate
- Ingredientes
- Modo de preparo

07 Bolo de Cenoura
- Ingredientes
- Modo de preparo

08 Bolo de Churros
- Ingredientes
- Modo de preparo

09 Bolo de Limão Siciliano
- Ingredientes
- Modo de preparo

10 Coberturas Trufadas
- Chocolate tradicional
- Chocolate Branco

11 Preparo Coberturas Trufadas

12 Cobertura de Ninho
- Ingredientes
- Modo de preparo

13 Cobertura Trufada de Doce de Leite
- Ingredientes
- Modo de preparo

14 Cobertura Tradicional de Doce de Leite
- Ingredientes
- Modo de preparo

15 Cobertura Mousse de Limão
- Ingredientes
- Modo de preparo

16 Como montar o Bolo Vulcão com uma cobertura

17 Como montar o Bolo Vulcão com duas coberturas

18 Decorações e Possibilidades
- Vulcão de Brigadeiro
- Vulcão Mesclado

19 Decorações e Possibilidades
- Vulcão Mesclado com Morangos
- Chocolatudo

20 Decorações e Possibilidades
- Vulcão Kinder Bueno
- Vulcão de Oreo

INDICE

21 Decorações e Possibilidades
- Vulcão de Cenoura
- Mini Vulcão de Cenoura

22 Decorações e Possibilidades
- Vulcão de Choconinho
- Vulcão de Choconinho com morangos

23 Decorações e Possibilidades
- Vulcão de Churros
- Bolo tradicional de churros

24 Decorações e Possibilidades
- Vulcão de Limão
- Bolo tradicional de Limão

25 Formas e Rendimento

26 Marcas que usamos

Atenção!

1 - Sempre que for fazer uma receita, antes, separe e pese todos os ingredientes para que a sua preparação não dê errado porque você esqueceu de alguma coisa.

2 - O forno sempre deve ser pré -aquecido com 15 minutos de antecedência da preparação, pois o fermento é ativado com o calor. A temperatura ideal para assar bolos é de 180°C, em média leva-se de 35 a 45 minutos para assar um bolo, tudo depende da densidade da massa, algumas levam ingredientes que precisam de mais tempo de cocção.

3 - Existe uma sequência na preparação de bolos de liquidificador para que ele fique fofinho, macio e úmido. O segredo é sempre bater primeiro o óleo, o açúcar, os ovos e, se tiver, a fruta que dará sabor ao bolo. Esse processo permite formar uma emulsão dos ingredientes que fará toda diferença no final. Outra consideração importante é misturar a farinha na mão para que o *glutém não se desenvolva e seu bolo fique embatumado.

*O glutém é uma proteína encontrada em cereais que em contato com líquidos e ação mecânica, se desenvolve formando uma rede elástica que é excelente para pães mas, para bolos não.

4 - Balança é um item imprescindível para quem pretende comercializar bolos. Quando você trabalha com uma receita em que os ingrediente são pesados consegue manter um padrão. Medidas caseiras dão certo mas, pode haver uma variação e a receita não sair tecnicamente correta.

Todas as ressalvas foram feitas, agora é só seguir a receita e sentir o cheirinho de bolo assando.

Bolo de Chocolate

Ingredientes

- 5 ovos
- 200ml de óleo
- 150ml de água
- 240g de açúcar (1 xícara e ¼)
- 125g de chocolate em pó 50% cacau (1xíc.)
- 1 maçã gala (+/- 150g)
- 240g de farinha (1 xícara e 3/4)
- 15g de fermento em pó (1col. de sopa)



Bolo de Chocolate

Modo de Preparo

1. Corte a maçã em cruz, retire as sementes e corte em pedacinhos.

2. Separe e pese todos os ingredientes.

3. Coloque no liquidificador os ovos, o óleo, a água, o açúcar, o chocolate em pó e a maçã. Bata até que forme uma mistura homogênea, certifique-se que nenhum pedacinho de maçã ficou inteiro!

4. Transfira a mistura do liquidificador para uma vasilha grande, acrescente a farinha aos poucos e misture com o auxílio de um fouet (ou uma colher grande), por último acrescente o fermento e misture, a massa deve ficar lisa e homogênea.

5. Unte uma forma com furo, aro de 22 cm de diâmetro e 8cm de altura (a famosa forma de pudim média). Despeje a massa e leve para assar em forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 35min. (cada forno possui uma concentração de calor, por isso fique atento, quando o bolo formar uma casquinha e ficar firme no toque, ele está pronto).

Dica de Ouro: O segredo dessa receita está exatamente na maçã, pois ela deixará seu bolo de chocolate úmido, fofinho e com uma ótima consistência para transporte, principalmente se o seu objetivo for comercializar essa receita!

Bolo de Cenoura

Ingredientes

- 3 ovos
- 200ml de óleo
- 250g de cenoura descascada e cortada em rodelas (+/- 2 cenouras médias)
- 240g de açúcar (1 xícara e ¼)
- 240g de farinha (1 xícara e 3/4)
- 15g de fermento em pó (1col. de sopa)



Bolo de Cenoura

Modo de Preparo

1. Descasque as cenouras e corte em rodelas.

2. Separe e pese todos os ingredientes.

3. Coloque no liquidificador os ovos, o óleo, a cenoura e o açúcar. Bata até que forme uma mistura homogênea (cerca de 3 minutos), certifique-se que nenhum pedacinho de cenoura ficou inteiro!

4. Transfira a mistura do liquidificador para uma vasilha grande, acrescente a farinha aos poucos e misture com o auxílio de um fouet (ou uma colher grande), por último acrescente o fermento e misture, a massa deve ficar lisa e homogênea.

5. Unte uma forma com furo, aro de 22 cm de diâmetro e 8cm de altura (a famosa forma de pudim média). Despeje a massa e leve para assar em forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 35min. (cada forno possui uma concentração de calor, por isso fique atento quando o bolo começar a dourar).

Dica de Ouro: O segredo dessa receita está em bater muito bem os ingredientes no liquidificador.
Ps.: sempre misture a farinha e o fermento na mão. Se colocar a farinha para misturar no liquidificador seu bolo pode ficar embatumado.

Bolo de Churros

Ingredientes

- 5 ovos
- 200ml de óleo
- 200ml de leite
- 240g de açúcar (1 xícara e ¼)
- 8g de canela em pó (1 col. de sobremesa)
- 240g de farinha (1 xícara e 3/4)
- 15g de fermento em pó (1col. de sopa)



Bolo de churros

Modo de Preparo

1. Separe e pese todos os ingredientes

2. Coloque no liquidificador os ovos, o óleo, o leite, o açúcar e a canela. Bata até que forme uma mistura homogênea (cerca de 2 minutos).

3. Transfira a mistura do liquidificador para uma vasilha grande, acrescente a farinha aos poucos e misture com o auxílio de um fouet (ou uma colher grande), por último acrescente o fermento e misture, a massa deve ficar lisa e homogênea.

4. Unte uma forma com furo, aro de 22 cm de diâmetro e 8cm de altura (a famosa forma de pudim média). Despeje a massa e leve para assar em forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 35min. (cada forno possui uma concentração de calor, por isso fique atento quando o bolo começar a dourar).

Ps.: Este bolo não fica muito dourado. Para saber se está assado faça o teste do palito, se ele sair limpo está pronto.

Bolo de Limão Siciliano

Ingredientes

- 3 ovos
- 150ml de óleo
- 100 ml de água
- 1/2 limão siciliano (aproximadamente 30g)
- 240g de açúcar (1 xíc. e 1/4)
- 240g de farinha de trigo (1 xícara e 3/4)
- 15g de fermento em pó (1 col. de sopa)



Bolo de Limão Siciliano

Modo de Preparo

1. Corte a metade do limão siciliano ao meio, no centro você vai observar um miolo branco, retire essa parte e as sementes pois, elas amargam o bolo.

2. Separe e pese todos os ingredientes.

3. Coloque no liquidificador os ovos, o óleo, a água, o limão e o açúcar. Bata até que forme uma mistura homogênea (cerca de 3 minutos), certifique-se que nenhum pedacinho de limão ficou inteiro!

4. Transfira a mistura do liquidificador para uma vasilha grande, acrescente a farinha aos poucos e misture com o auxílio de um fouet (ou uma colher grande), por último acrescente o fermento e misture, a massa deve ficar lisa e homogênea.

5. Unte uma forma com furo, aro de 22 cm de diâmetro e 8cm de altura (a famosa forma de pudim média). Despeje a massa e leve para assar em forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 35min. (cada forno possui uma concentração de calor, por isso fique atento quando o bolo começar a dourar. Retire o bolo do forno ainda clarinho, pois quando ele fica muito dourado tende a ficar mais seco).

Dica de Ouro: O segredo dessa receita está em bater muito bem os ingredientes no liquidificador.
Ps.: sempre misture a farinha e o fermento na mão. Se colocar a farinha para misturar no liquidificador seu bolo pode ficar embatumado.

Coberturas Trufadas
Ingredientes:

Chocolate Tradicional

- 2 latas de leite condensado (790g)
- 2 caixinhas de creme de leite (400g)
- 200g de chocolate fracionado meio amargo (1 xícara e 1/4)
- 40g de chocolate em pó 50% cacau (2 colher de sopa)
- 20g de manteiga (1 colher de sopa)



Chocolate Branco

- 2 latas de leite condensado (790g)
- 2 caixinhas de creme de leite (400g)
- 200g de chocolate fracionado branco (1 xícara e 1/4)
- 20g de manteiga (1 colher de sopa)



Preparo Coberturas Trufadas

O modo de preparo que descrevo abaixo, serve tanto para a cobertura de chocolate tradicional, como para a cobertura de chocolate branco.

Esta cobertura é famosa por ser cremosa, sedosa e brilhante. Sua textura é macia e o segredo para essas características está no ponto.

Seu preparo é simples:
1 - Junte todos os ingredientes em uma panela de ferro ou inox, leve ao fogo médio e mexa até levantar fervura (muitas bolhas), abaixe o fogo, continue mexendo por mais 3 minutos e retire do fogo, se mexer por muito mais tempo sua cobertura ficará muito firme.

2 - Transfira a cobertura da panela para uma vasilha de vidro funda. Quando a cobertura estiver morna, com o auxilio de uma colher você vai batê-la em movimentos circulares (como se estivesse batendo clara de ovo), essa técnica deixa a textura da cobertura mais macia e brilhante. Bata por aproximadamente 1 minuto.

Trabalhe com a cobertura morna, para que ela escorra sobre o bolo e fique com um efeito bonito.

A cobertura pode ser feita de um dia para o outro e armazenada na geladeira mas, sempre que for usá-la precisa aquecê-la no micro-ondas e fazer o processo de bater com a colher na vasilha de vidro.

Sua validade é de 5 dias armazenada em um pote com tampa na geladeira.

Panelas:
Prefira sempre panelas de ferro ou de inox. As panelas de alumínio tendem a deixar recheios e coberturas brancos com uma coloração acinzentada por causa de pequenas partículas de alumínio que se soltam durante o cozimento.

Você vai usar essas coberturas para os bolos: Vulcão Mesclado; Vulcão de cenoura; Vulcão de brigadeiro; Vulcão de Kinder Bueno; Vulcão de Oreo e tantas outras possibilidades que sua criatividade permitir.

Cobertura de Ninho

Ingredientes

- 395g de leite condensado (1 lata)
- 200 ml de creme de leite (1 caixinha)
- 200g de leite em pó (1 xícara e 1/3)
- 125g de margarina sem sal (5 colheres de sopa)
- 40g de emulsificante (1 colher de sopa)



Atenção: O leite condensado, o creme de leite e a margarina devem estar refrigerados, caso contrario o seu creme não ficará com a consistência correta

Modo de Preparo

1 - Coloque na batedeira o leite condensado e a margarina (refrigerados), deixe bater por 5 minutos.

2 - Acrescente o creme de leite (refrigerado) e o leite em pó, misture e deixe bater por mais 3 minutos.

3 - Por último acrescente o emulsificante e bata por mais 3 minutos

Dica: É muito importante você seguir este passo a passo, se colocar todos os ingredientes de uma única vez não vai dar certo! A cremosidade depende exatamente de todos esses processos.

O ideal é sempre usar essa cobertura assim que ela for feita.

Sua Validade é de até 3 dias armazenada na geladeira mas, depois que fica refrigerada sua textura muda um pouco e é necessário batê-la na batedeira novamente.

Esta cobertura é para o bolo Vulcão de Choconinho

Cobertura Trufada de Doce de Leite

Ingredientes

- 2 latas de leite condensado (790g)
- 2 caixinhas de creme de leite (400g)
- 200g de chocolate fracionado branco (1 xícara e 1/4)
- 20g de manteiga (1 colher de sopa)
- 200g de doce de leite (3/4 de xícara)



Modo de Preparo

1 - Junte todos os ingredientes em uma panela de ferro ou inox, com exceção do doce de leite.

2 - Leve ao fogo médio e mexa até levantar fervura (muitas bolhas), abaixe o fogo, mexa por mais 3 minutos e retire do fogo. Se mexer por muito mais tempo sua cobertura ficará muito firme.

3 - Assim que retirar a cobertura do fogo, ainda na panela, acrescente o doce de leite e mexa até que se dissolva por completo.

4 - Transfira a cobertura da panela para uma vasilha de vidro funda. Quando a cobertura estiver morna, com o auxilio de uma colher você vai batê-la em movimentos circulares (como se estivesse batendo clara de ovo), essa técnica deixa a textura da cobertura mais macia e brilhante, bata por pelo menos um minuto.

Trabalhe com a cobertura morna, para que ela escorra sobre o bolo e fique com um efeito bonito.

Está Cobertura é para o bolo Vulcão de Churros, mas você pode usar a criatividade e utilizá-la em ouras preparações.

Cobertura Tradicional de Doce de Leite

Ingredientes



- 500g de doce de leite Itambé (2 xíc)
- 100g de creme de leite (meia caixinha)

Ps.: Você pode usar outra marca de doce de leite ou cozinhar a latinha de leite condensado porém, talvez precise aumentar ou diminuir a quantidade de creme de leite.

A textura dessa cobertura precisa ficar fina sem ser liquida.

Modo de Preparo

1 - Coloque em um refratário o doce de leite e o creme de leite. Leve para aquecer no micro-ondas por 2 minutos.

2 - Retire do micro-ondas e com o auxilio de uma colher misture muito bem até que forme um creme liso e fino.

Utilize essa cobertura morna.

Nota:
As coberturas de doce de leite podem ser feitas de um dia para o outro e armazenadas na geladeira mas, sempre que for usá-la precisa aquecê-la no micro-ondas e fazer o processo de bater com a colher na vasilha de vidro.

A validade é de 5 dias armazenada na geladeira em um pote com tampa.

Essa cobertura é para preencher o furo central do bolo vulcão de churros.

Cobertura de Mousse de Limão

Ingredientes



- 1 lata de leite condensado (395g)
- 100 ml de suco de limão (+/- 3 limões)

Modo de Preparo

1 - Esprema os limões e passe o suco na peneira para retirar os gruminhos do limão.

2 - Misture o suco do limão com o leite condensado. Está pronto!

Dica: Para uma mousse mais consistente deixe refrigerar por 6hs

A validade dessa cobertura é de 5 dias armazenada na geladeira em um pote com tampa

Esta cobertura é para preencher o furo central do bolo vulcão de limão

Como Montar o Bolo Vulcão com 1 cobertura

1 - Desenforme o bolo em um prato grande, deixando a parte do fundo para cima.



2 - Preencha com a cobertura desejada o furo central do bolo



3- Acrescente mais cobertura, e com o auxílio de uma colher deixe cair pelas laterais do bolo, quanto mais melhor! É você quem vai dizer a quantidade!



4 - Para a decoração use a criatividade, nas próximas paginas disponibilizamos algumas idéias



Como Montar o Bolo Vulcão com 2 coberturas

1 - Desenforme o bolo em um prato grande, deixando a parte do fundo para cima



2 - Como auxilio de uma colher cubra a lateral do bolo aos poucos, de modo que a cobertura escorra de cima para baixo.



3- Depois que a lateral estiver toda coberta, com o auxilio de uma concha ou de uma colher, preencha o furo central do bolo com outro sabor de cobertura.



4 - Para a decoração use a criatividade, nas próximas paginas disponibilizamos algumas idéias



Decorações e Possibilidades

VULCÃO DE BRIGADEIRO



Bolo de chocolate com cobertura Trufada de Chocolate Tradicional.

Como montar: Com uma concha você vai pegar um pouco de cobertura de chocolate tradicional e preencher o furo central do bolo. Feito isso coloque mais cobertura por cima e com o auxilio de uma colher ajude a escorrer a cobertura para as laterais.

Sugestão: Finalize com granulado e brigadeiros.



VULCÃO MESCLADO

Bolo de chocolate com cobertura Trufada de Chocolate Tradicional na lateral do bolo e furo central preenchido com cobertura trufada de chocolate branco.

Como montar: Com o auxilio de uma colher coloque aos poucos a cobertura trufada de chocolate tradicional, de forma que escorra da parte de cima para a lateral do bolo. Depois preencha o furo central com a cobertura Trufada de Chocolate Branco.

Sugestão: Finalize com granulado ou outro tipo de confeito.

.

Decorações e Possibilidades

VULCÃO MESCLADO COM MORANGOS



Bolo de chocolate com cobertura Trufada de Chocolate Tradicional na lateral do bolo e furo central preenchido com cobertura trufada de chocolate branco

Como montar: Com o auxilio de uma colher coloque aos poucos a cobertura trufada de chocolate tradicional, de forma que escorra da parte de cima para a lateral do bolo. Depois preencha o furo central com a cobertura Trufada de Chocolate branco.

Sugestão: Finalize com granulado e morangos cortados ao meio.

.



CHOCOLATUDO

Bolo de chocolate com cobertura Trufada de Chocolate Tradicional.

Como montar: Com o auxilio de uma colher coloque aos poucos a cobertura trufada de chocolate tradicional de forma que escorra para as laterais do bolo.

Sugestão: Finalize com granulado ou outro tipo de confeito.

.

Decoração e Possibilidades

VULCÃO KINDER BUENO

Bolo de chocolate com cobertura Trufada de Chocolate Branco na lateral do bolo e furo central preenchido com cobertura Trufada de Chocolate Tradicional

Como montar: Com o auxilio de uma colher coloque aos poucos a cobertura Trufada de Chocolate Branco, de forma que escorra da parte de cima para a lateral do bolo. Depois preencha o furo central com a cobertura Trufada de Chocolate Tradicional.

Sugestão: Finalize com granulado Branco, morangos, brigadeiro e Kinder Bueno White.





VULCÃO DE OREO

Bolo de chocolate com cobertura Trufada de Chocolate Branco e biscoito oreo.

Como montar: Com uma concha você vai pegar um pouco de cobertura trufada de chocolate branco e preencher o furo central do bolo. Feito isso coloque mais cobertura por cima e com o auxilio de uma colher ajude a escorrer a cobertura para as laterais.

Sugestão: Finalize com bolacha oreo picadinha e 3 bolachas inteiras no centro

Decoração e Possibilidades

VULCÃO DE CENOURA

Bolo de cenoura com Cobertura Trufada de Chocolate Tradicional.

Como Montar: Com uma concha você vai pegar um pouco de cobertura Trufada de Chocolate Tradicional e preencher o furo central do bolo. Feito isso coloque mais cobertura por cima e com o auxilio de uma colher ajude a escorrer a cobertura para as laterais.

Sugestão: Finalize com o Granulado de chocolate e decore com alguns brigadeiros.





MINI VULCÃO

Com a receita do bolo de cenoura você pode fazer 5 mini bolos vulcão, usando formas com 14cm de diâmetro e 6cm de altura

Decoração e Possibilidades

VULCÃO DE CHOCONINHO

Bolo de chocolate com Cobertura de Ninho

Como Montar: Com uma concha você vai pegar um pouco de cobertura de ninho e preencher o furo central do bolo. Feito isso coloque mais cobertura por cima e com o auxilio de uma colher ajude a escorrer a cobertura para as laterais.

Sugestão: Finalize com leite em pó e Granulado de chocolate





POSSIBILIDADES

Finalize com leite em pó e decore com morangos cortados ao meio.

Decoração e Possibilidades

VULCÃO DE CHURROS

Bolo de churros com cobertura Trufada de Doce de Leite.

Como montar: Com o auxilio de uma colher coloque aos poucos a cobertura trufada de doce de leite, de forma que escorra da parte de cima para a lateral. Depois preencha o furo central com a cobertura de doce de leite tradicional

Sugestão: Finalize com granulado branco e morangos.



.



POSIIBILIDADES

Esse bolo pode ser um pouco mais simples, finalizado apenas com a cobertura de doce de leite tradicional e canela em pó com açucar de confeiteiro povilhado por cima.

Decoração e Possibilidades

VULCÃO DE LIMÃO

Bolo de limão siciliano com cobertura Trufada de Chocolate Branco na lateral do bolo e furo central preenchido com mousse de limão

Como montar: Com o auxilio de uma colher coloque aos poucos a cobertura trufada de chocolate branco, de forma que escorra da parte de cima para a lateral do bolo. Depois preencha o furo central com a mousse de limão.

Sugestão: Finalize com raspas de limão.



.



POSIIBILIDADES

Esse bolo pode ser um pouco mais simples, finalizado apenas com a mousse de limão.

Formas e Rendimento

As receitas desta apostila, foram calculadas para uma forma com furo de 22cm de diâmetro e 8 cm de altura, resultando em um bolo grande.



Aqui na loja trabalhamos com o bolo um pouco menor. A forma de furo que usamos tem 18cm de diâmetro e 8 cm de altura. Se você dobrar as receitas desta apostila vai conseguir fazer 3 bolos nessa dimensão (18cm de diâmetro e 8 cm de altura) .

Ainda temos, também, a linha dos mini vulcões. Com 1 receita desta apostila você consegue fazer 5 mini bolos usando formas com furo de 14cm de diâmetro e 6 cm de altura.



Nota: A massa do bolo se comporta de formas diferentes para cada tipo de forma durante o cozimento. Fiz alguns testes e observei que para a forma maior, com 22cm de diâmetro e 8 cm de altura, obtive um bolo mais denso e úmido. Para a forma média, com 18cm de diâmetro e 8 cm de altura, obtive um bolo macio e estruturado. E para as formas mini o resultado foi de um bolo fofinho.



Isso ocorre porque o bolo assa de fora para dentro, portando bolos com quantidades maiores de massa tendem a demorar um pouco mais para assar e com isso conserva a umidade da massa deixando-os mais densos. Já os bolos menores, que comportam menos quantidade de massa na forma, assam mais rápido e perdem uma quantidade de umidade muito maior. Por isso atenção na hora de assar os mini bolos para que eles não queimem, o ideal é deixa-los mais clarinho para manter a macies e umidade.

Marcas que usamos

Chocolate em pó - Melken 50% cacau

Chocolate meio amargo fracionado - Top gotas harald

Leite Condensado - Moça / Itambé/ Italac / Piracanjuba

Creme de leite - Nestlê / Itambé / Italac / Piracanjuba

Margarina - Qualy

Leite em pó - Ninho / Itambé/ La sereníssima

Emulsificante - Marvi Gel Plus

Doce de leite - Itambé

Granulado de chcolate - Granulé Melken ao leite

Granulado branco - Granulé Melken Branco

.



Recria tua vida, sempre, sempre.

Remove pedras e planta roseiras e faz doces.

Recomeça.

Cora Coralina