

APOSTILA DE BOLOS DE CAFETERIA

CHEF TASSIANA ARAUJO



BOLO DE LIMÃO

Ingredientes

- 3 ovos (separe a clara da gema)
- 2 ½ xícaras de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de margarina
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 2 colheres de sopa de raspas de limão
- 1 xícara de suco de limão

Modo de preparo

Na batedeira, coloque as claras e bata até atingirem o ponto de neve e reserve. Coloque o ovo, a margarina, o creme de leite, a farinha de trigo e bata tudo até a massa atingir uma consistência homogênea, adicione as claras em neve e

metade do suco de limão e volte a bater. Por último coloque o fermento e mexa com uma colher.

Unte uma assadeira com margarina e farinha de trigo, se preferir pode untar com papel manteiga. Despeje a **massa do bolo** e leve ao fogo pré-aquecido a 180 ° C durante 30 minutos, ou quando colocar o palitinho e ele sair limpo.

Em uma panela, coloque o açúcar e o restante do suco de limão, mexa até ficar espesso. Desenforme o bolo e jogue por cima, finalizado com as raspas de limão. Sua **receita de bolo de limão** está pronta para servir.



Bolo de laranja

Ingredientes

- 4 ovos (Separe as claras da gema)
- 2 xícaras de açúcar

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 3 colheres de sopa de margarina
- 1 copo de suco de laranja coado
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 ½ colher de sopa de raspa de casca de laranja

Modo de preparo

Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Coloque as gemas, o açúcar, e a margarina, mexa bem até a massa ficar homogênea, aos poucos adicione a farinha, o suco de laranja, por último adicione as claras em neve. Pode usar tanto a batedeira como o liquidificador para fazer essa etapa.

Unte uma assadeira com margarina e farinha de trigo, de preferir também pode usar o papel manteiga, despeje a massa do **bolo de laranja** e leve ao forno pré-aquecido a 180° C durante 30 minutos ou até atingir o ponto. Para saber o ponto faça o teste do palito, se colocar o palito e ele sair limpo o bolo está pronto.

Dica

Se preferir pode **fazer a calda do bolo**, em uma tigela coloque ¾ copos de suco de laranja e 4 colheres de sopa de açúcar e misture bem. Depois de desenformar, faça furinhos no bolo com um palitinho e jogue a calda por cima.



Bolo de abacaxi

Ingredientes

Massa

- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 xícara de chá de leite
- 1 xícara de chá de açúcar
- 4 ovos
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Recheio

- 1 abacaxi picado e sem casca
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de açúcar de confeiteiro
- 2 xícaras de chá de leite quente
- 1/4 xícara de chá de amido de milho
- 3 gemas

Para umedecer o bolo

1/4 de xícara de chá de suco de abacaxi
1 colher de sopa de conhaque

Modo de fazer

Massa

Bata as claras em neve e, sem parar de bater, vá acrescentando as gemas. Depois coloque o leite e o açúcar. Em seguida, a farinha e o fermento, que devem ser peneirados.

Em uma forma untada e enfarinhada, leve ao forno pré-aquecido a 200 graus por cerca de meia hora. Depois de frio, tire da forma e reserve.

Recheio

Em fogo baixo, coloque em uma panela o açúcar e o abacaxi até que formem uma calda. Deixe esfriar.

Enquanto isso, bata na batedeira o açúcar de confeiteiro, o amido de milho e as gemas durante 1 minuto. Aos poucos, vá acrescentando o leite quente e continue a bater até que fique homogêneo. Despeje em uma panela e leve ao fogo para engrossar. É importante continuar mexendo o tempo todo, sem parar. Quando a mistura esfriar, junte o abacaxi.

Antes de colocar o recheio no bolo, regue-o com a mistura de suco de abacaxi e conhaque, para que a massa fique mais macia.

Decore com chantilly e pedaços de abacaxi.

Receita de bolo simples

Ingredientes

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de coco ralado

- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 ½ xícara de açúcar
- 1 ½ xícara de margarina
- 6 ovos
- 1 xícara de leite (temperatura ambiente)
- 1 xícara de coco ralado para polvilhar

Modo de preparo

No liquidificar, coloque a margarina, o açúcar, os ovos, e o leite, misture bem até ficar uma massa homogênea.

Em uma tigela, coloque a farinha, o coco, e o fermento, misture bem com uma colher e adicione a massa do liquidificador, misture com uma colher até os ingredientes encorparem.

Unte uma forma com margarina e farinha de trigo ou se preferir pode untar com papel manteiga, despeje a massa do bolo e leve ao forno pré-aquecido a 180° C durante 40 minutos ou até dourar. Para saber se o bolo está no ponto, faça o teste do palitinho, coloque o palito no bolo, se ele sair limpo o bolo está pronto. Desenforme o bolo e coloque o coco ralado por cima e está pronto para servir.

.



Bolo de coco

Ingredientes

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de coco ralado
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 ½ xícara de açúcar
- 1 ½ xícara de margarina
- 6 ovos
- 1 xícara de leite (temperatura ambiente)
- 1 xícara de coco ralado para polvilhar

Modo de preparo

No liquidificar, coloque a margarina, o açúcar, os ovos, e o leite, misture bem até ficar uma massa homogênea.

Em uma tigela, coloque a farinha, o coco, e o fermento, misture bem com uma colher e adicione a massa do liquidificador, misture com uma colher até os ingredientes encorparem.

Unte uma forma com margarina e farinha de trigo ou se preferir pode untar com papel manteiga, despeje a massa do bolo e leve ao forno pré-aquecido a 180° C durante 40 minutos ou até dourar. Para saber se o bolo está no ponto, faça o teste do palitinho, coloque o palito no bolo, se ele sair limpo o bolo está pronto. Desenforme o bolo e coloque o coco ralado por cima e está pronto para servir.



Bolo de fubá

Ingredientes:

- 3 ovos inteiros
- 1 colher sopa de margarina
- 2 xícaras de açúcar

- 1 1/2 xícara de fubá
- 2 colheres sopa de farinha de trigo
- 1 pacote de 50 gramas de queijo parmesão ralado
- 4 xícaras de leite
- 1 colher sopa d efermento em pó

Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador e leve para assar em forno médio por uns 45 minutos.



Bolo formigueiro

Ingredientes da massa

- 4 ovos
- 2 xícaras chá de açúcar
- 2 xícaras chá de farinha de trigo

- 1 colher sopa de fermento químico em pó
- 1 xícara chá de suco de laranja
- 150 gr de chocolate granulado
- 100 gr de coco ralado

Ingredientes da calda de chocolate

- 5 colheres de chocolate em pó
- ½ xícara de leite
- 1 xícara de açúcar

Modo de preparo da massa

Em uma batedeira coloque as claras até elas atingirem o ponto de neve, adicione as gemas, o açúcar, a farinha de trigo o suco de laranja, e bata bem, acrescente o fermento em pó, o granulado e o coco ralado, mexa tudo com uma colher. Unte uma assadeira com farinha e margarina, despeje a massa do bolo e leve ao forno pré-aquecido a 180° C.

Modo de preparo da calda

Dissolva o chocolate em pó em uma xícara de água quente. Junte o leite e o açúcar peneirado e misture bem. Quando o bolo estiver pronto, despeje a calda em cima, você pode peneirar com granulado, ou coco ralado.



Bolo de chocolate

Ingredientes

- 2 xícaras de achocolatado ou chocolate em pó
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 3 ovos
- 1 xícara de óleo
- 1 xícara de água quente

Modo de preparo

Em uma tigela, coloque o chocolate em pó, a farinha de trigo, o açúcar, misture. Adicione os ovos, a xícara de óleo, a água quente e mexa bem até a massa ficar com uma cor homogênea, por último coloque o fermento e misture mais um pouco.

Unte uma forma com margarina e farinha de trigo, se preferir pode utilizar papel manteiga. Pré-aqueça o forno a 200° C e asse o bolo durante 40 minutos, ou até o palito sair limpo.

.



Bolo de maçã com canela

Ingredientes

Massa

- ½ xicara de chá de margarina
- 2 xicaras de chá de açúcar
- 2 ovos (claras e gemas separas)
- 3 xicaras chá de farinha de trigo
- 1 xicara de chá de leite

- 1 colher de sopa de canela em pó
- 1 xicara chá de suco de laranja diluído em água
- Margarina e farinha de trigo para untar a forma do bolo
- Canela em pó para polvilhar

Recheio

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher sopa de margarina
- 1/3 de lata de suco de maça (dica: use a lata de leite condensado vazia para medir)
- ½ lata de creme de leite

Cobertura

- 2 colheres sopa de manteiga
- 1 e ½ xicara de açúcar de confeiteiro
- 2 colheres de sopa de suco de maçã concentrado
- 1 colher de café de essência de baunilha

Modo de preparo

Primeiro bata no liquidificador a margarina e o açúcar,adicione as gemas e bata novamente. Coloque o conteúdo em um recipiente acrescente a farinha, o leite e a canela. Junte as claras em neve, o fermente e mexa. Despeje em uma forma untada com margarina e farinha e asse.

Hora de preparar o recheio, leve os itens ao fogo baixo até virar um brigadeiro mole, depois separe em um recipiente e coloque o na geladeira. Corte o bolo ao meio. A dica aqui é usar um fio dental para cortar o bolo de forma reta sem errar e nem despedaçá-lo sem querer. Após o bolo cortado separe as duas metades e regue com metade do suco de laranja, retire o recheio da geladeira e cubra uma das metades com o recheio.

A dica é regar a metade de baixo e colocar o recheio na metade de cima. Junte as metades e regue com o resto do suco de laranja. Hora de preparar a cobertura, bata todos os itens na batedeira, cubra o bolo e salpique canela a gosto.

O bolo deverá ficar no forno aproximadamente quarenta minutos, e o tempo de pré-aquecimento é de quinze a vinte minutos em temperatura de 175°.



Bolo de milho

Ingredientes

- 4 espigas de milho verde (2 latas de milho em conserva)
- 1 lata de leite condensado
- 3 ovos
- 1 ½ xícara de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- ½ xícara de água
- 1 xícara de óleo

Modo de preparo

Retire os grãos de milho da espiga e bata no liquidificador com a xícara de água (se o milho for em conserva, realizar o mesmo procedimento), adicione o óleo, o leite condensado e os ovos e bata bem. Em uma tigela, despeje a mistura do liquidificador, adicione a farinha e o fermento e mexa com uma colher.

Unte uma forma com margarina e farinha de trigo, se preferir forre com papel manteiga, coloque a massa do bolo e asse em forno pré-aquecido a 200° C durante 30 minutos ou até o palito sair limpo e o bolo está pronto.

.



Bolo de cenoura

Ingredientes

- 3 cenouras descascadas e cortadas em rodelas

- ½ xícara de óleo
- 4 ovos
- 2 colheres de açúcar
- ½ xícara de farinha
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 barra de chocolate ao leite

Modo de preparo

Em uma panela com água, coloque as rodelas de cenoura e deixe até ficarem moles. No liquidificar, bata os ovos, a farinha, o açúcar, junte a cenoura cozida e bata até a massa ficar homogênea. Coloque a massa em uma tigela, adicione o fermento em pó e mexa com uma colher.

Unte uma forma com margarina e farinha de trigo, se preferir pode untar com papel manteiga, com forno pré-aquecido a 180 ° C asse o bolo durante 30 minutos ou até o palito sair limpo.

Para **fazer a calda do bolo de cenoura**, derreta o chocolate em banho maria, e quando o bolo for desenformado jogue por cima.

Uma dica interessante é furar a massa do bolo assada com um garfo. Isso vai fazer com que sua **calda de chocolate** penetre pelos furinhos do bolo, deixando ele muito mais molhadinho e saboroso.

OUTROS BOLOS PARA CAFÉ

Bolos secos Massa

• 400 g de margarina • 750 g de açúcar refinado • 500 g de ovos • 350 g de farinha de trigo • 40 g de fermento em pó • 250 ml de rum • 250 ml de leite • 80 g de cacau em pó (alcalinizado)

BOLO ALEMÃO

400 g de margarina • 750 g de açúcar refinado • 500 g de ovos • 350 g de farinha de trigo • 40 g de fermento em pó • 250 ml de rum 300 g de cerejas picadas • 300 g de gotas de chocolate

BOLO REIS

Massa • 400 g de margarina • 750 g de açúcar refinado • 500 g de ovos • 350 g de farinha de trigo • 40 g de fermento em pó • 250 ml de rum • 250 ml de leite 200 g de uvas-passas • 200 g de frutas cristalizadas • 200 g de nozes

Muffins prestígio

Massa • 200 g de manteiga • 300 g de açúcar mascavo • 200 g de ovos • 400 g de leite condensado • 240 g de farinha de trigo • 15 g de fermento em pó • 80 g de cacau em pó

Recheio • 395 g de leite condensado • 100 g de chocolate branco • 50 g de creme de leite • 100 g de coco fresco ou seco

Bolo de rolo Massa

• 250 g de manteiga • 250 g de açúcar refinado • 250 g de farinha de trigo • 300 g de ovos Recheio • 400 g de goiabada cremosa

Fatias - Cuca Farofa

• 200 g de farinha de trigo • 100 g de açúcar refinado • 100 g de margarina • Canela em pó (Q.B.)

Massa • 250 g de farinha de trigo • 200 g de açúcar refinado • 200 ml de óleo • 100 ml de água • 200 g de ovos • 15 g de fermento em pó • 2 laranjas - raspas da casca • Banana nanica (Q.B.)

Fatias – Indiano

Massa • 250 g de farinha de trigo • 200 g de açúcar mascavo • 200 ml de manteiga derretida • 100 ml de leite • 200 g de ovos • 15 g de fermento em pó • 2 laranjas - raspas da casca • 5 g de canela em pó • 5 g de cravo em pó • 5 g de gengibre ralado

Creme de brigadeiro • 400 g de leite condensado • 100 g de creme de leite • 5 g de canela em pó • 5 g de cravo em pó • 50 g de chocolate branco

Fatias - Iogurte Massa

• 250 g de farinha de trigo • 200 g de açúcar refinado • 200 ml de óleo • 100 g de iogurte natural • 200 g de ovos • 15 g de fermento em pó • 50 g de mel

Creme de banana • 400 g de leite condensado • 15 g de pó saborizante de banana • Granola (Q.B.)

Bolo de milho

Massa • 60 g de milho verde (de lata) • 90 g de leite de coco • 220 g de açúcar refinado • 190 g de manteiga em ponto de pomada • 160 g de gemas • 200 g de farinha de trigo • 50 g de fubá • 12 g de fermento químico em pó • 250 g de claras em neve

Bolo marmorizado

Massa • 250 g de manteiga sem sal • 435 g de açúcar de confeiteiro • 325 g de ovos • 435 g de farinha de trigo • 10 g de fermento químico em pó • 115 g de leite UHT • 25 g de cacau em pó

Bolo de café

Massa • 500 g de açúcar refinado • 350 g de farinha de trigo • 75 g de amido de milho • 75 g de cacau em pó • 20 g de fermento químico em pó • 5 g de bicarbonato de sódio • 7 g de sal • 15 g de café solúvel • 300 g de leite UHT • 250 g de ovos • 150 g de manteiga

Cobertura • 150 g de chocolate meio amargo • 150 g de creme de leite • 200 g de leite de coco • 5 g de café solúvel

Bolo de mel

Massa • 250 g de ovos • 500 g de açúcar refinado • 600 g de farinha de trigo • 35 g de fermento químico em pó • 150 g de manteiga • 25 g de emulsificante para bolo • 100 g de açúcar mascavo • 75 g de mel • 500 g de leite 5 g de canela em pó • 5 g de cravo em pó • 5 g de noz-moscada

Cobertura • 395 g de leite condensado • 200 g de creme de leite • 200 g de doce de leite • 100 g de mel

Bolo cremoso de queijo

Massa • 450 g de açúcar refinado • 160 g de farinha de trigo • 50 g de queijo ralado • 10 g de manteiga • 50 g de coco seco ralado fino • 200 g de ovos • 450 g de leite Caramelo • 250 g de açúcar refinado • 250 g de água

Bolo de tapioca sem glúten Massa • 750 g de leite UHT • 35 g de manteiga sem sal • 125 g de tapioca • 125 g de açúcar refinado • 100 g de coco seco ralado fino

Cobertura • 300 g de leite condensado • 150 g de coco seco ralado médio

Bolo amanteigado

Ingredientes

6 ovos (claras e gemas separadas) 250 g de manteiga 200 g de açúcar 1/2 xícara (chá) de leite 240 g de farinha de trigo 1 colher (sobremesa) de raspas da casca de laranja 1 colher (sopa) de fermento em pó 1 colher (sobremesa) de essência de baunilha

Modo de preparo • Bata as claras em neve e reserve • Bata as gemas com a manteiga e o açúcar até obter uma mistura extremamente cremosa • Adicione o leite • Agregue a farinha de trigo, as raspas da casca da laranja e o fermento • Junte por último e com delicadeza as claras em neve • Despeje em fôrma untada com margarina • Leve para assar por aproximadamente 35 a 40 minutos, em forno pré-aquecido a 180 graus ¬ Variações • Marmorizado - Para fazer o bolo marmorizado, divida a massa pela metade e em uma delas acrescente meia xícara (das de chá) de cacau em pó •

Formigueiro - Para fazer o bolo formigueiro tradicional, acrescente 50 g de coco ralado seco e 100 g de chocolate granulado • Goiabinha - Para fazer o bolo goiabinha, acrescente 150 g de goiabada picada em cubos, previamente passada na farinha • Gotas - Para fazer o bolo de gotas de chocolate, acrescente 150 g de gotas forneáveis de chocolate ao leite, meio amargo ou mesmo branco