La Raffa

CONFEITARIA

Curso de Bolo
Naked Cake



Raffaela Cota

Apresentação

Olá, meu nome é Raffaela Cota e sou confeiteira por paixão, entrei no ramo da confeitaria em setembro de 2014 quando eu estava nos preparativos do meu casamento, e fui encomendar o bolo e doces quando me deparei com a oportunidade de fazer um curso de bolo por lazer. Na época trabalha como supervisora de franquias e jamais imaginava largar tudo para começar minha caminhada como confeiteira. Através daquele curso meu horizonte se abriu e descobri na cozinha da minha casa que havia muito mais que dinheiro envolvido, mas prazer e diversão. Comecei a fazer bolos para amigos e a cada nova oportunidade eu ia me arriscando e encarando os desafios. Quando em junho de 2015 fui demitida do meu emprego por redução do quadro de funcionários da empresa e vi ali, na minha frente, a oportunidade de sonhar. Foi em Agosto de 2015 que tirei o pé do chão e criei a La Raffa confeitaria com a ideia de fazer bolos sob encomendas, alcançando qualquer tipo de cliente, entre infantil, casamentos, batizados, aniversários e festas em geral. A cada nova encomenda um novo desafio, e através de cursos e o dia a dia da cozinha tenho me especializado e aprendido mais. Algumas pessoas começaram então a me pedir para compartilhar meu conhecimento e técnicas, foi quando comecei a dar cursos e multiplicar talento. Espero que este curso te ajude a fazer bolos lindos e estruturados, percebendo que fazer bolos é muito mais que uma receita, mas dedicação e excelência em tudo que fizer.

"Deus abençoe sua história e que o trabalho de suas mãos prospere!"
Salmo 128

Beijos grandes Raffa

Dicas e informações sobre a massa do Bolo

Podemos fazer bolos com vários tipos de massa e temos infinitas receitas na internet, porém devemos pensar sempre em estrutura, macies e beleza. Para trabalhar com Naked Cake precisamos de uma massa firme, porém macia, existe uma grande diferença entre massa fofa e uma massa Macia.

A massa fofa não serve para qualquer tipo de bolo, podemos ter dificuldades em decorar bolos com pasta americana, bolos com personagens infantis que pensam muito, ou com alguns tipos de decoração que podem comprometer a estrutura. Normalmente uma massa de bolo muito fofa, não consegue receber muita calda e pode desmanchar, ou quebrar, ou derreter, ou não sustentar o peso e recheios. Por isso muita atenção na estrutura da massa, porque como confeiteiras temos que pensar no transporte desse bolo, e não podemos correr o risco de ter um bolo despencando antes de chegar na festa. E por isso segue algumas dicas a baixo sobre os ingredientes usados na nossa receita e qual a função de cada um:

Entrando na Cozinha:

Pré-Aquecimento do Forno:
- Pré-aquecer o forno alto (220°C, por 10 a 15minutos, e ao colocar o bolo, voltar para temperatura média (180°C).

Preparando a Forma:

Existem várias formas de untar a forma do bolo:
- Untar com gordura vegetal derretida ou óleo de cozinha.
- Untar com margarina 80% e farinha de trigo
- Colocar papel manteiga no fundo da forma
- Spray desmoldante que existe hoje nas lojas de confeitaria. (Método que uso hoje).

Preparando os Ingredientes:

- Os ingredientes em pó deverão ser sempre peneirados.
- Os ingredientes gelados deverão sempre ser utilizados a temperatura ambiente.

Material de Cozinha:

Um bolo deve ser batido sempre para um mesmo sentido. A batedeira planetária mantém sempre o sentido horário na batida, mas para batedeira convencional (de 2 pás), utilizar apenas uma das pás, para que dê um sentido único nas fibras da massa do bolo.

Sempre damos preferência para trabalhar com medidas em Gramas utilizando a balança para pesar todos os ingredientes.

Porém uma dica se você pegar receitas com medidas em xicaras e colheres é:

- A medida padrão de xícara equivale a 8 Oz (225g), onde se aproximou para 200g.
- A medida padrão de colher de sopa equivale a 15ml, a colher chá 5ml.

É fundamental obedecermos tanto aos ingredientes quanto às medidas solicitadas, pois receitas são formulações químicas.

Qual massa devemos utilizar:

Podemos utilizar qualquer receita que agrade consistência e sabor. Para bolos decorados artisticamente, só não devemos utilizar massas extremamente fofas, como bases de clara em neve ou pão de ló, pois estas não resistem ao peso da cobertura e da decoração. Para fazer Naked Cake escolha sempre uma massa firme, estruturada porque o estilo do bolo não leva cobertura deixando a mostra todas as imperfeições. Eu aconselho usar a massa da apostila que é a qual eu utilizo para meus bolos.

Para que serve cada ingrediente?

Açúcar: É o responsável pela consistência do bolo ao esfriar.

Ovos: A clara e sua proteína são responsáveis pela aeração da massa, e a gema pela estabilidade e liga.

Leite: É como o açúcar. É o teor de lactose da massa. A lactose é o açúcar natural do leite, e trabalhará em conjunto com o açúcar para a consistência firme da massa. Como o teor de gordura do leite não é o importante para a massa (e sim da manteiga ou margarina como vimos anteriormente), podemos utilizar leite desnatado, semidesnatado, integral ou em pó diluído. Não podemos utilizar leite sem lactose (por exemplo: dietéticos, especiais sem lactose ou de soja).

Farinha: é o glúten da massa. Responsável pela textura e corpo do bolo.

Fermento: É a "respiração" da massa o que acarreta no crescimento da massa.

Sabores com Amido: chocolate em pó, cacau em pó, achocolatados - fazer substituição na farinha em no máximo 1 xicara.

Sabores Oleoginosos: como nozes, castanhas, pistache, por exemplo, devem apenas ser acrescidos à massa, sem a necessidade de substituição. Devem sempre ser acrescentados ao final da mistura da massa. O calor do forno faz com o óleo contido nesses ingredientes se soltem dando mais sabor a massa.

Massas de Bolos

Massa Básica Branca

Ingredientes:

- 6 Ovos
-600 de Açúcar
-675 de farinha de trigo
- 300ml de leite
- 20g de fermento em pó
- 1 colher de chá de essência de baunilha

Modo de preparo:

Bata na batedeira os ovos inteiros com o açúcar até ficar uma mistura bem clara e aumentar o volume da massa, uma média de 5min. Abaixe a velocidade da batedeira e acrescente o leite e bata por mais 1 min. Desligue a batedeira e acrescente aos poucos a farinha de trigo com o auxílio de um fuê. Por último, o fermento em pó. Asse em uma forma alta de 25cm de diâmetro untada com margarina e polvilhada com farinha de trigo.

Massa Básica de Chocolate

Ingredientes:

- 6 Ovos
- 800g de açúcar
- 800g farinha de trigo
- 90g de chocolate em pó
- 60g de óleo de soja
- 300ml de leite
- 20g de fermento em pó

Modo de preparo:

Bata na batedeira os ovos inteiros com o açúcar até ficar uma mistura bem clara. Abaixe a velocidade da batedeira e acrescente o leite e o óleo. Desligue a batedeira e acrescente aos poucos a farinha de trigo misturada com o chocolate em pó com o auxílio de um fuê. Por último, o fermento em pó. Asse em uma forma alta de 25cm de diâmetro untada com margarina e polvilhada com farinha de trigo.

RECHEIOS

Recheios de Brigadeiro

Ingredientes:
- 1 Lata de leite condensado
- 100g de creme de leite
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) manteiga

Modo de preparo:
Levar ao fogo todos os ingredientes e mexer sem parar até desgrudar do fundo da panela.

Recheio de Brigadeiro Leite Ninho

Ingredientes:
- 1 Lata de Leite condensado
- 100g de creme de leite
- 3 colheres de leite em pó
- 1 colher cheia de manteiga

Modo de Preparo:
Levar ao fogo todos os ingredientes e mexer sem parar até desgrudar do fundo da panela.

Recheio de Brigadeiro de Nutella

Ingredientes:
- 1 Lata de leite condensado
- 100g de creme de leite
- 4 Colheres cheias de Nutella
- 1 Colher de manteiga

Modo de Preparo:
Levar ao fogo todos os ingredientes e mexer sem parar até desgrudar do fundo da panela.

Recheio de Brigadeiro de Paçoca

Ingredientes:
- 1 Lata de leite condensado
- 100g de creme de leite
- 1 Colher cheia de manteiga
- 2 Colheres cheias de Amendoim torrado moído

Modo de Preparo:
Levar ao fogo todos os ingredientes e mexer sem parar até desgrudar do fundo da panela.

Recheio de Nozes

Ingredientes:
- Lata de leite condensado
- 100g de creme de leite
- 60g de nozes trituradas

Modo de Preparo:
Levar ao fogo todos os ingredientes e mexer sem parar até desgrudar do fundo da panela.

Recheio de Coco

Ingredientes:
- 1 Lata de leite condensado
- 100g de creme de leite
- 60g de coco

Modo de preparo:
Levar ao fogo todos os ingredientes e mexer sem parar até desgrudar do fundo da panela.

Recheio de Flocos

Ingredientes:
- 250ml de chantilly industrial gelado
- 100g de leite condensado gelado
- 120g de chocolate picado meio amargo

Modo de Preparo:
Bata na batedeira o chantilly com o leite condensado até ficar filme. Desligue a batedeira e acrescente o chocolate picado.

Creme de Baunilha

Ingredientes:
- 1 Lata de leite integral
- 1 Lata de leite condensado
- 50g de farinha de trigo
- 2 Gemas
- Gotas de baunilha a gosto

Modo de Preparo:
Coloque numa panela o leite condensado, a gema e parte do leite. Quando esquentar bem, acrescentar o restante do leite com a farinha dissolvida. Fazer um creme firme. Quando estiver morno, acrescentar as gotas de baunilha.

Recheio de Doce de Leite Trufado

Ingredientes:
- 1 Lata de doce de leite de 400g
- 200g de chocolate meio amargo derretido

Modo de Preparo:
Derreter o chocolate meio amargo e misturar no doce de leite até obter um creme firme.

Variações para o recheio:

- **Coco**: acrescentar 100g

- **Nozes**: acrescentar 150g de nozes picadas

- **Amêndoas**: acrescentar 150g de amêndoas (torrar antes e tirar a casca)

- **Damasco**: Deixar 200g de damasco de molho de um dia para o outro. Escorrer parte da agua e cozinhar até desmanchar com 2 colheres de açúcar. Depois desta poupa pronta. Acrescentar ao recheio e utilizar.

Decoração do Naked Cake

Usar sempre o Açúcar Gelado, ele conserva o bolo branquinho dentro da geladeira por dias sem dissolver.

As Frutas são a gosto, podendo usar as frutas encontradas na região e época. Tendo como opção: morango, framboesa, uvas, carambola, physalis, amora, cereja entre outras...

O bolo também pode ser decorado com flores naturais ou de açúcar, no caso das naturais, vedar sempre o caule da flor com um papel alumínio ou filme para não ter contato com o alimento.

Formas de Bolos

Nós encontramos no mercado de confeitaria formas quadradas, retangulares e redondas. Eu utilizo apenas as formas redondas para meus bolos por preferência.

Temos formas de 8cm de altura e 10cm de altura. Você pode usar qualquer uma das duas, fica a seu gosto a altura que quer deixar seu bolo. Para Naked cake eu utilizo as formas de 8cm e para bolos de pasta americana as de 10cm.

Tamanhos:

Forma 15cm serve 10 pessoas
Forma 17cm serve 18 pessoas
Forma 20cm serve 25 pessoas
Forma 23cm serve 32 pessoas
Forma 27cm serve 50 pessoas
Forma 30cm serve 60 pessoas
Forma 35cm serve 115 pessoas

Todas essas medidas são baseadas nas formas de 8cm de altura.