CAKE BOOK



+30 Receitas

e coberturas para bolos



MAS ANTES, QUEM SOU EU?



Silvana Ribeiro

Cake Designer renomada e professora de confeitaria artística.

Olá, meu nome é Silvana Ribeiro e gostaria de compartilhar com você a minha jornada na confeitaria artística. Assim como muitos, minha história começou em uma família simples, com recursos limitados. No entanto, desde cedo, descobri minha paixão pela confeitaria e tive a determinação de transformar essa paixão em uma carreira de sucesso.

A estrada não foi fácil. Era o famoso: “Quando comecei, era tudo mato isso aqui!”rsrsrs
Não havia muitas referências, treinamentos, cursos... e isso me obrigou a aprender na raça, testando e errando diversas vezes até conseguir!

Existem riscos em se dedicar à confeitaria? Claro que sim, e muitos! Mas as recompensas são imensuráveis. Para mim, poder estar perto da minha família, fazer o que amo e me apaixonar por cada bolo, cada resultado de cada produção, é algo indescritível. Ver os olhos dos clientes brilhando ao verem seus bolos é uma satisfação que não tem preço.

Então eu posso te falar: se você está começando agora e ama o que faz, não desista!



Com o tempo, minha dedicação começou a dar frutos. Me tornei especialista em cake design, imprimindo minha criatividade e cores vibrantes em cada criação. Alguns dos meus trabalhos foram publicados em revistas renomadas, o que abriu portas para novas oportunidades e reconhecimento na indústria.

Meu nome se tornou uma referência na área, e tive o privilégio de ser convidada para participar de congressos e eventos importantes. Também fui jurada em provas de confeitaria artística, onde pude contribuir para o reconhecimento de novos talentos.

Além de trabalhar como cake designer, descobri outra paixão: ensinar. Compartilhar meu conhecimento e experiência se tornou uma parte essencial da minha jornada. Ao longo dos anos, já ensinei mais de 5 mil alunos no Brasil e no exterior, guiando-os no caminho para viverem da confeitaria artística.

Então, se você souber onde quer chegar, a jornada vai ficar menos pesada e para isso, diferente do que foi a minha jornada, vocês têm em quem poder contar: Estarei aqui para te ajudar a conseguir viver da Confeitaria Artística também!



Agora, vamos dar continuidade a esse ebook repleto de dicas, inspirações e deliciosas receitas de bolos. Em cada página, você descobrirá os segredos e técnicas que aprendi ao longo da minha jornada na confeitaria artística.

Prepare-se para se deliciar com as receitas exclusivas que preparei para você e, acima de tudo, divirta-se nessa jornada culinária. Não deixe de acompanhar meu perfil no Instagram @silvanaribeirocake para mais dicas, inspirações e conteúdos sobre a arte da confeitaria.

Vamos criar bolos incríveis e encantar a todos com nossas criações!

RECEITAS

01 Bolo espanhol de amêndoa

02 Bolo ninho com Nutella

03 Bolo Amanteigado de Nozes

04 Bolo de limão siciliano

05 Bolo Fit Banana com Ameixa

06 Bolo de Chocolate Zero Açúcar

07 Bolo Prestígio

08 Bolo Padre

09 Bolo de Chocolate com Cerveja

10 Bolo de Maçã com Canela

11 Bolo Low Carb de Coco

12 Bolo Indiano

13 Bolo Brownie

14 Bolo de Iogurte com Ameixa

15 Bolo de Laranja com Fubá

16 Bolo Formigueiro

CAKE BOOK

+30 Receitas

e Coberturas para bolos

RECEITAS

17 Bolo de Banana

18 Bolo de Amendoim

19 Bolo de Milho com Coco

20 Bolo de Fubá com Goiabada

21 Bolo Invertido de Abacaxí

22 Bolo de Mandioca com Coco

23 Bolo de Milho com Requeijão

24 Bolo de Fubá com Erva-Doce

25 Cobertura Doce de Leite

26 Cobertura de Nutella

27 Cobertura Três Leite

28 Cobertura Gourmet de Nozes

29 Cobertura de Café

30 Cobertura Gourmet de Laranja

31 Recheio Prestígio

CAKE BOOK

+30 Receitas

e Coberturas para bolos



BOLO ESPANHOL DE AMÊNDOA

Ingredientes

- 110g de farinha de trigo
- 100g de farinha de amêndoa
- 8g de fermento químico
- 120g de manteiga sem sal derretida
- 190g de açúcar refinado
- 1 laranja Bahia (suco e raspas de casca)

Rendimento: 1 Forma de 22cm

Modo de preparo

Preaqueça o forno a 180°. Untar a forma com desmoldante, pode também untar com manteiga e polvilhar farinha de trigo para cobrir bem o fundo e lateral. Retirar todo o excesso da farinha Peneire a farinha de trigo com fermento e reserve. Bata 2 claras em neve e reserve. Separe os ovos, bata as 3 gemas, 1 clara e o açúcar até ficar cremoso e esbranquiçado, junte a manteiga derretida e bata bem. Envolva a farinha peneirada juntamente com o fermento, alternando com o suco e as raspas da laranja misture bem com o auxílio de um fouet. Junte a farinha de amêndoa e envolva as claras em neve. Despeje a massa na forma preparada e leve para assar cerca de 40 minutos a 180°. Espete um palito para certificar que o bolo já está assado, se necessário, deixar mais alguns minutos. Retire do forno, aguarde cerca de 15 minutos para desenformar.



BOLO NINHO COM NUTELLA

Ingredientes

- 2 ovos
- 90 ml de óleo
- 150 g de iogurte natural
- 160 g de açúcar refinado
- 140 g de farinha de trigo
- 50 g de leite Ninho
- 8 g de fermento químico

Modo de preparo

Preaqueça o forno a 180°. Untar a forma com desmoldante, pode também untar com manteiga e polvilhar farinha de trigo para cobrir bem o fundo e lateral. Retirar todo o excesso da farinha. Peneire sobre um bowl a farinha, o leite ninho e o fermento, reserve.

No liquidificador adicione o restante dos ingredientes e bata por cerca de 1 minuto.

Despeje essa mistura em um bowl e adicione a mistura de farinha e envolva delicadamente com o auxilio de um fouet. Despeje a massa na forma preparada e leve para assar cerca de 40 minutos a 180°. Espete um palito para certificar que o bolo já está assado, se necessário, deixar mais alguns minutos. Retire do forno, aguarde cerca de 15 minutos para desenformar.

Faça a cobertura de Nutella e coloque sobre o bolo já frio



BOLO AMANTEIGADO DE NOZES

Ingredientes

- 3 ovos
- 210 g de farinha de trigo
- 200 g de açúcar refinado
- 100 g de margarina s/sal
- 100 g de iogurte natural
- 50 g de leite Ninho
- 4 g de aroma de baunilha
- 150 g de nozes moída

Rendimento: 1 Forma de 22cm

Modo de preparo

Preaqueça o forno a 180°. Untar a forma com desmoldante, pode também untar com manteiga e polvilhar farinha de trigo para cobrir bem o fundo e lateral. Retirar todo o excesso da farinha. Peneire a farinha com o fermento e reserve. Coloque na batedeira os ovos, açúcar, aroma e a margarina, bata em velocidade alta até dobrar de volume. Adicione o leite e bata mais um pouco (a massa fica com aspecto de talhada) Retire da batedeira e envolva a farinha com o fermento, misturando delicadamente com o auxílio de um fouet. Despeje a massa na forma preparada e leve para assar cerca de 40 minutos a 180°. Espete um palito para certificar que o bolo já está assado, se necessário, deixar mais alguns minutos. Retire do forno, aguarde cerca de 15 minutos para desenformar.



BOLO DE LIMÃO SICILIANO COM CALDA

Ingredientes

MASSA:

- 120 g de creme de leite
- 3 limões sicilianos
- 260 g de farinha de trigo
- 10 g de fermento químico
- 200 g de açúcar refinado
- 4 ovos
- 140 g de óleo

CALDA:

- 1 limão sicilianos
- 60 g de açúcar de confeiteiro impalpável

Rendimento: 1 Forma de 22cm

Modo de preparo

MASSA:

Preaqueça o forno a 180°. Untar a forma com desmoldante, pode também untar com manteiga e polvilhar farinha de trigo para cobrir bem o fundo e lateral. Retirar todo o excesso da farinha Misture o creme de leite com o suco de meio limão siciliano para azedálo Tire as raspas e o suco de 2 limões e reserve. Peneire a farinha com o fermento em um recipiente, adicione o açúcar e reserve Bata os ovos com o creme de leite azedo, junte o óleo e as raspas, envolva bem com o auxílio de um fouet e uma as duas misturas. Despeje a massa na forma preparada e leve para assar cerca de 40 minutos a 180°. Espete um palito para certificar que o bolo já está assado, se necessário, deixar mais alguns minutos. Retire do forno, aguarde cerca de 15 minutos para desenformar.

CALDA:

Misture os ingredientes e despeje sobre o bolo ainda morno.



BOLO FIT BANANA COM AMEIXA

Ingredientes

- **3 bananas caturra (Nanica)**
- **10 ameixas secas sem caroço**
- **2 ovos**
- **1 colher (sopa) de óleo de coco**
- **1 colher (sopa) de mel**
- **1 ½ xícara de farinha de aveia**
- **1 colher (café) de canela em pó**
- **10 castanhas do Pará (ou de caju) picadas grosseiramente**
- **1 colher (sobremesa) rasa de fermento**

Rendimento: 1 Forma de 22cm

Modo de preparo

Preaqueça o forno a 180°. Untar a forma com desmoldante, pode também untar com manteiga e polvilhar farinha de trigo para cobrir bem o fundo e lateral. Retirar todo o excesso da farinha. Bata no liquidificador as bananas, ovos, mel e o óleo de coco até formar um creme homogêneo. Acrescente a ameixa e bata mais um pouco. Despeje essa mistura em um bowl. Envolva a farinha juntamente com a canela, castanhas e o fermento, misture bem com o auxílio de um fouet. Despeje a massa na forma preparada e leve para assar cerca de 35 minutos a 180°. Espete um palito para certificar que o bolo já está assado, se necessário, deixar mais alguns minutos. Retire do forno, aguarde cerca de 15 minutos para desenformar.

Desenforme sobre uma grade e deixe esfriar por completo.



BOLO DE CHOCOLATE ZERO AÇÚCAR

Ingredientes

- 3 ovos
- 130 g de Xilitol
- 130 g de iogurte natural
- 60 g de óleo de coco (ou manteiga s/ sal)
- 30 g de cacau em pó
- 130 g de farinha de aveia
- 10 g de fermento químico

Rendimento: 1 Forma de 20cm

Modo de preparo

Preaqueça o forno a 180°. Untar a forma com desmoldante, pode também untar com manteiga e polvilhar farinha de trigo para cobrir bem o fundo e lateral. Retirar todo o excesso da farinha. Bata no liquidificador os ovos, óleo, iogurte natural e adoçante.

Despeje essa mistura em um bowl. Acrescente a farinha de aveia, cacau e fermento, misture com auxílio de um fouet. Despeje a massa na forma preparada e leve para assar cerca de 40 minutos a 180°.

Espete um palito para certificar que o bolo já está assado, se necessário, deixar mais alguns minutos. Retire do forno, aguarde cerca de 15 minutos para desenformar.

Desenforme sobre uma grade e deixe esfriar por completo.



BOLO PRESTÍGIO

Ingredientes

- 2 ovos
- 60 g de óleo
- 160 g de iogurte natural
- 190 g de açúcar refinado
- 170 g de farinha de trigo
- 10 g de fermento químico
- 50 g de chocolate em pó 50% cacau

Rendimento: 1 Forma de 22cm

Modo de preparo

Preaqueça o forno a 180°. Untar a forma com desmoldante, pode também untar com manteiga e polvilhar farinha de trigo para cobrir bem o fundo e lateral. Retirar todo o excesso da farinha. Peneire a farinha, o chocolate e o fermento, reserve.

Bata o restante dos ingredientes no liquidificador cerca de 1 minuto. Despeje essa mistura em um bowl e envolva os ingredientes secos com o auxílio de um fouet. Despeje a massa na forma preparada e coloque colheradas do recheio prestígio (módulo de coberturas) sobre a superfície da massa.

Leve para assar cerca de 40 minutos a 180°.

Espete um palito para certificar que o bolo já está assado, se necessário, deixar mais alguns minutos. Retire do forno, aguarde cerca de 15 minutos para desenformar.



BOLO DO PADRE

Ingredientes

- 4 ovos
- 50 g de açúcar refinado
- 250 g de farinha de trigo
- 10 g de fermento químico
- 200 g de mel
- 100 g de azeite
- 100 g de iogurte natural
- 1 pitada de semente de erva doce
- Raspas de 2 laranjas
- 20 g de açúcar impalpável

Rendimento: 2 Formas de 18cm

Modo de preparo

Preaqueça o forno a 180°. Untar a forma com desmoldante, pode também untar com manteiga e polvilhar farinha de trigo para cobrir bem o fundo e lateral. Retirar todo o excesso da farinha Bata as claras em neve e reserve.
Peneire a farinha com o fermento e adicione a erva-doce, reserve. Na batedeira, bata as gemas com o açúcar até ficar cremoso e esbranquiçado, em seguida adicione as raspas da laranja. Em um recipiente, misture o azeite, mel e iogurte.
Acrescente a farinha com o fermento à mistura alternando com os líquidos. Adicione as claras em neve e envolva delicadamente.
Despeje a massa na forma preparada e leve para assar cerca de 40 minutos a 180°.
Espete um palito para certificar que o bolo já está assado, se necessário, deixar mais alguns minutos.
Retire do forno, aguarde cerca de 15 minutos para desenformar



BOLO DE CHOCOLATE COM CERVEJA

Ingredientes

- **125 g de manteiga com sal**
- **125 ml de cerveja**
- **125 de farinha de trigo**
- **8 g de fermento**
- **40 g de chocolate em pó**
- **1 colher (café) de bicarbonato de sódio**
- **125 g de açúcar**
- **75 ml de leite**
- **1 ovo batido**
- **1 colher (chá) de essência de baunilha**
- **50 g de chocolate amargo**

Rendimento: 1 Forma de 18cm

Modo de preparo

Preaqueça o forno a 180°.
Untar a forma com desmoldante, pode também untar com manteiga e polvilhar farinha de trigo para cobrir bem o fundo e lateral. Retirar todo o excesso da farinha Aqueça a manteiga com a cerveja até que a manteiga esteja completamente derretida. Peneire sobre um bowl a farinha com o chocolate em pó em um recipiente Adicione o açúcar, o leite, o ovo, a baunilha, os pedaços de chocolate e a mistura de manteiga derretida. Despeje a massa na forma preparada e leve para assar cerca de 40 minutos a 180°. Espete um palito para certificar que o bolo já está assado, se necessário, deixar mais alguns minutos. Retire do forno, aguarde cerca de 15 minutos para desenformar.



BOLO DE MAÇÃ COM CANELA

Ingredientes

- 3 maçãs do tipo Gala
- 170 g de farinha de trigo
- 10 g de fermento
- 4 g de canela em pó
- 125 g de óleo
- 140 g de açúcar
- 2 ovos

Rendimento: 1 Forma de 20cm

Modo de preparo

Preaqueça o forno a 180°. Untar a forma com desmoldante, pode também untar com manteiga e polvilhar farinha de trigo para cobrir bem o fundo e lateral. Retirar todo o excesso da farinha Pique as maçãs em cubos pequenos e reserve. Peneire a farinha com o fermento e a canela em um recipiente e reserve Bata no liquidificador os ovos, o óleo e o açúcar, despeje em vasilhame. Adicione os ingredientes secos misturando com o auxílio de um fouet Por último adicione as maçãs e somente envolva a massa.

Despeje a massa na forma preparada e leve para assar cerca de 40 minutos a 180°. Espete um palito para certificar que o bolo já está assado, se necessário, deixar mais alguns minutos.

Retire do forno, aguarde cerca de 15 minutos para desenformar.



BOLO LOW CARB DE COCO

Ingredientes

- **5 ovos**
- **200 ml de leite de coco**
- **¾ de xícara de coco ralado**
- **½ xícara de farinha de coco**
- **½ xícara de creme de leite**
- **½ xícara de adoçante (Xilitol)**
- **1 colher (chá) de fermento químico**
- **30 g de coco em flocos**
- **Raspas de limão**

Rendimento: 1 Forma de 18cm

Modo de preparo

· Preaqueça o forno a 180°. Untar a forma com desmoldante, pode também untar com manteiga e polvilhar farinha de trigo para cobrir bem o fundo e lateral. Retirar todo o excesso da farinha.
Bata todos os ingredientes (exceto o fermento) no liquidificador . Coloque o fermento e dê leves batidas.
Despeje a massa na forma preparada e leve para assar cerca de 35 minutos a 180°. Espete um palito para certificar que o bolo já está assado, se necessário, deixar mais alguns minutos. Retire do forno, aguarde cerca de 15 minutos para desenformar. Desenforme sobre uma grade e deixe esfriar por completo.
Decore com coco em flocos e raspas de limão



BOLO INDIANO

Ingredientes

MASSA:

- **3 ovos**
- **85 g de farinha de rosca**
- **5 g de fermento**
- **4 g de canela**
- **35 g de manteiga s/ sal**
- **100 g de açúcar refinado**

COBERTURA:

- **150 g de doce de leite**
- **60 g de creme de leite**

Rendimento: 1 Forma de 20cm

Modo de preparo

Preaqueça o forno a 180°. Untar a forma com desmoldante, pode também untar com manteiga e polvilhar farinha de trigo para cobrir bem o fundo e lateral. Retirar todo o excesso da farinha. Peneire a farinha, canela e o fermento, reserve. Bata a manteiga com açúcar na batedeira até virar um creme Colocar as gemas aos poucos, sempre com a batedeira ligada, bater bastante até virar um creme. Misturar os ingredientes secos com o auxílio de um fouet, somente envolver. Adicionar as claras em neve e mexer suavemente. Despeje a massa na forma preparada e leve para assar cerca de 40 minutos a 180°. Espete um palito para certificar que o bolo já está assado, se necessário, deixar mais alguns minutos. Retire do forno, aguarde cerca de 15 minutos para desenformar

COBERTURA:

Misture todos os ingredientes e despeje sobre o bolo já frio.



BOLO BROWNIE

Ingredientes

- 3 ovos
- 150 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 275 g de açúcar refinado
- 100 g de farinha de trigo
- 90 g de chocolate em pó 70% cacau

Rendimento: 1 Forma de 22cm

Modo de preparo

Preaqueça o forno a 180°. Untar a forma com desmoldante, pode também untar com manteiga e polvilhar farinha de trigo para cobrir bem o fundo e lateral. Retirar todo o excesso da farinha Colocar a manteiga em um bowl e derreter no microondas.

Acrescente o chocolate em pó e o açúcar, misture bem e levar novamente no microondas por 40 segundos, retire, misture bem. Colocar os ovos e misture com o auxílio de um fouet Por ultimo, adicione a farinha de trigo e envolva bem a massa.

Despeje a massa no tabuleiro forrado com papel manteiga e leve para assar a 180°. Retire do forno, aguarde cerca de 15 minutos para desenformar

DICA:

Para verificar se está assado, espete um palito no centro do bolo, o palito precisa sair úmido, mas não pode sair carregado da massa de chocolate. Caso não tenha micro-ondas, pode fazer o processo no banho-maria.



BOLO DE IOGURTE COM AMEIXA

Ingredientes

- 2 ovos
- 60 g de óleo
- 170 g de iogurte
- 190 g de açúcar refinado
- 190 g de farinha de trigo
- 10 g de fermento
- 70 g de ameixa

Rendimento : Forma de 20cm

Modo de preparo

Preaqueça o forno a 180°. Untar a forma com desmoldante, pode também untar com manteiga e polvilhar farinha de trigo para cobrir bem o fundo e lateral. Retirar todo o excesso da farinha.
Peneire a farinha com o fermento e reserve. Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, o óleo e o iogurte por aproximadamente 2 minutos.
Acrescente a ameixa e bata cerca de 40 segundos. Despejar essa mistura em um bowl, acrescentar a mistura de farinha sendo duas adições, mexendo com a ajuda de um fouet.
Transfira a massa para a forma já preparada e leve para assar cerca de 40 minutos a 180°.
Retire do forno, deixe amornar para desenformar.



BOLO DE LARANJA COM FUBÁ, COCO E CALDA DE LARANJA

Ingredientes

MASSA:

- **120 g de creme de leite**
- **3 limões sicilianos**
- **260 g de farinha de trigo**
- **10 g de fermento químico**
- **200 g de açúcar refinado**
- **4 ovos**
- **140 g de óleo**

CALDA:

- **1 limão sicilianos**
- **60 g de açúcar de confeiteiro impalpável**

Rendimento : Forma de 22cm

Modo de preparo

Preaqueça o forno a 180°. Untar a forma com desmoldante, pode também untar com manteiga e polvilhar farinha de trigo para cobrir bem o fundo e lateral. Retirar todo o excesso da farinha.
Peneire a farinha, o fubá e o fermento, adicione o coco ralado e reserve.
Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, o óleo, o iogurte e a laranja por aproximadamente 2 minutos.
Despejar essa mistura em um bowl, acrescentar a mistura de farinha sendo duas adições, mexendo com a ajuda de um fouet. Transfira a massa para a forma já preparada e leve para assar cerca de 40 minutos a 180°.
Retire do forno, deixe amornar para desenformar.



BOLO FORMIGUEIRO

Ingredientes

- 2 ovos
- 45 g de óleo
- 100 g de iogurte
- 200 g de açúcar refinado
- 160 g de farinha de trigo
- 9 g de fermento
- 50 g de chocolate granulado (ou a gosto)

Rendimento : Forma de 20cm

Modo de preparo

Preaqueça o forno a 180°. Untar a forma com desmoldante, pode também untar com manteiga e polvilhar farinha de trigo para cobrir bem o fundo e lateral. Retirar todo o excesso da farinha. Peneire a farinha com o fermento e reserve. Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, o óleo e o iogurte por aproximadamente 2 minutos.
Despejar essa mistura em um bowl, acrescentar a mistura de farinha, mexendo com a ajuda de um fouet. Adicione o chocolate granulado e misture levemente Transfira a massa para a forma já preparada e leve para assar cerca de 40 minutos a 180°.
Retire do forno, deixe amornar para desenformar



BOLO DE BANANA

Ingredientes

- **2 ovos**
- **85 g de óleo**
- **50 g de iogurte**
- **100 g de açúcar refinado**
- **160 g de farinha de trigo**
- **65 g de amido de milho**
- **1 Banana Caturra madura (banana Nanica)**
- **2 g de canela**
- **20 g de açúcar de confeiteiro impalpável**

Rendimento : Forma de 20cm

Modo de preparo

Preaqueça o forno a 180°. Untar a forma com desmoldante, pode também untar com manteiga e polvilhar farinha de trigo para cobrir bem o fundo e lateral. Retirar todo o excesso da farinha.
Peneire a farinha, o fermento e o amido de milho, reserve.
Bata no liquidificador o restante dos ingredientes por aproximadamente 1 minuto. Despejar essa mistura em um bowl, acrescentar a mistura de farinha, mexendo com a ajuda de um fouet.
Transfira a massa para a forma já preparada e leve para assar cerca de 40 minutos a 180°. Retire do forno, deixe amornar para desenformar.
Peneire a canela com o açúcar impalpável sobre o bolo já frio



BOLO DE AMENDOIM COM LEITE CONDENSADO

Ingredientes

- 3 ovos
- 60 ml de óleo
- 60 g de iogurte
- 100 g de açúcar refinado
- 125 g de farinha de trigo
- 8 g de fermento
- 70 g de amendoim torrado e moído
- 100 g de leite condensado

Rendimento : Forma de 20cm

Modo de preparo

Preaqueça o forno a 180°. Untar a forma com desmoldante, pode também untar com manteiga e polvilhar farinha de trigo para cobrir bem o fundo e lateral. Retirar todo o excesso da farinha.
Bata na batedeira os ovos inteiros e o açúcar cerca de 5 minutos. Junte o iogurte e o óleo e bata por mais 1 minuto.
Retire da batedeira e adicione os ingredientes secos apenas envolvendo com o auxílio de um fouet.
Transfira a massa para a forma já preparada e leve para assar cerca de 40 minutos a 180°. Retire do forno, deixe amornar para desenformar.
Despeje o leite condensado sobre o bolo e salpique amendoim



BOLO DE MILHO COM COCO

Ingredientes

- 100 g de água
- 1 lata de milho
- 150 g de óleo
- 4 ovos
- 220 g de açúcar refinado
- 120 g de fubá
- 70 g de farinha de trigo
- 12 g de fermento químico
- 50 g de coco

Rendimento : Forma de 20cm

Modo de preparo

Preaqueça o forno a 180°. Untar a forma com desmoldante, pode também untar com manteiga e polvilhar farinha de trigo para cobrir bem o fundo e lateral. Retirar todo o excesso da farinha.
Peneire a farinha com o fubá e o fermento, reserve.
Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, o óleo, milho, água, por aproximadamente 2 minutos.
Despejar essa mistura em um bowl, acrescentar a mistura de farinha mexendo com a ajuda de um fouet. Transfira a massa para a forma já preparada e leve para assar cerca de 40 minutos a 180°.
Retire do forno, deixe amornar para desenformar.



BOLO DE FUBÁ COM GOIABADA

Ingredientes

- **2 ovos**
- **100 ml de óleo**
- **120 g de iogurte**
- **160 g de açúcar refinado**
- **70 g de farinha de trigo**
- **70 g de fubá**
- **8 g de fermento**
- **100 g de goiabada cascão cortada em cubos pequenos**

Rendimento : Forma de 20cm

Modo de preparo

Preaqueça o forno a 180°. Untar a forma com desmoldante, pode também untar com manteiga e polvilhar farinha de trigo para cobrir bem o fundo e lateral. Retirar todo o excesso da farinha.
Colocar 1 colher de sobremesa de farinha de trigo nos cubos de goiabada e reserve. Peneire a farinha, fubá e o fermento e reserve.
Junte os ovos com açúcar na batedeira e bata em velocidade média por cerca de 1 minuto, aumente a velocidade para máxima e bata cerca de 5 minutos até formar uma espuma fofa e clara. Ainda na batedeira em velocidade baixa, adicione 1/3 dos ingredientes secos, junte metade dos ingredientes líquidos, coloque a segunda parte dos ingredientes secos, em seguida, adicione o restante dos ingredientes líquidos e finalize com os ingredientes secos.
Transfira metade da massa para a forma já preparada, coloque os cubos de goiabada e cubra com o restante da massa. Leve para assar cerca de 40 minutos a 180°. Retire do forno, deixe amornar para desenformar



BOLO INVERTIDO DE ABACAXI

Ingredientes

- 2 ovos
- 110 g de manteiga sem sal
- 200 g de açúcar refinado
- 240 g de farinha de trigo
- 8 g de fermento químico
- 100 g de leite
- 300 g de fatias de abacaxi em calda escorrido

Rendimento : Forma de 20cm

Modo de preparo

Preaqueça o forno a 180°. Untar a forma com desmoldante, pode também untar com manteiga e polvilhar farinha de trigo para cobrir bem o fundo e lateral. Retirar todo o excesso da farinha Bata as claras em neve e reserve. Peneire a farinha com o fermento e reserve. Em outro recipiente, bata as gemas, a manteiga e o açúcar até ficar cremoso e esbranquiçado Acrescente a farinha com o fermento à mistura alternando com o leite.
Adicione as claras em neve e envolva delicadamente.
Untar uma forma de 20 cm de diâmetro com manteiga e polvilhar com açúcar refinado. Colocar as fatias de abacaxi no fundo da forma, despeje a massa sobre o abacaxi.
Leve para assar cerca de 40 minutos a 180°.
Espete um palito para certificar que o bolo já está assado, se necessário, deixar mais alguns minutos.
Retire do forno, aguarde cerca de 15 minutos para desenformar.
Desenforme em um prato invertendo o bolo.



BOLO DE MANDIOCA COM COCO

Ingredientes

- **2 ovos**
- **150 g de açúcar**
- **40 g de óleo**
- **30 g de margarina**
- **150 g de mandioca**
- **150 g de leite**
- **50 g de coco em flocos**
- **120 g de farinha de trigo**
- **10 g de fermento**

Rendimento : 1 Forma de 20cm

Modo de preparo

Preaqueça o forno a 180°. Untar a forma com desmoldante, pode também untar com manteiga e polvilhar farinha de trigo para cobrir bem o fundo e lateral. Retirar todo o excesso da farinha Bata a mandioca com o leite no liquidificador. Adicione os ovos, açúcar, óleo e a margarina, bata cerca de 30 segundos Despeje essa mistura em um vasilhame Acrescente a farinha com o fermento peneirados e o coco em flocos.

Envolva com o auxílio de um fouet.

Despeje a massa na forma preparada e leve para assar cerca de 40 minutos a 180°.

Espete um palito para certificar que o bolo já está assado, se necessário, deixar mais alguns minutos.

Retire do forno, aguarde cerca de 15 minutos para desenformar.



BOLO DE MILHO COM REQUEIJÃO

Ingredientes

- **2 ovos**
- **150 g de açúcar**
- **50 g de óleo**
- **130 g de milho verde**
- **200 g de iogurte natural**
- **100 g de farinha de milho tipo flocão**
- **30 g de farinha de trigo**
- **8 g de fermento**
- **100 g de requeijão em barra**

Rendimento : 1 Forma de 20cm

Modo de preparo

Preaqueça o forno a 180°. Untar a forma com desmoldante, pode também untar com manteiga e polvilhar farinha de trigo para cobrir bem o fundo e lateral. Retirar todo o excesso da farinha Bata no liquidificador o açúcar, o óleo, os ovos, o iogurte e o milho até triturar bem o milho Adicione a farinha de milho, bata cerca de 30 segundos.
Despeje essa mistura em um vasilhame.
Acrescente a farinha com o fermento peneirados e envolva com o auxílio de um fouet.
Despeje a massa na forma preparada e colocar pedaços de requeijão sobre a massa.
Leve para assar cerca de 40 minutos a 180°.
Espete um palito para certificar que o bolo já está assado, se necessário, deixar mais alguns minutos.
Retire do forno, aguarde cerca de 15 minutos para desenformar.



BOLO DE FUBÁCOM ERVA-DOCE

Ingredientes

- **3 ovos**
- **340 g de açúcar**
- **150 g de óleo**
- **50 g de parmesão fino (ou queijo canastra)**
- **340 g de leite**
- **50 g de margarina**
- **200 g de farinha de trigo**
- **200 g de fubá**
- **15 g de fermento**
- **Erva doce a gosto**

Rendimento : 1 Forma de 20cm

Modo de preparo

Preaqueça o forno a 180°. Untar a forma com desmoldante, pode também untar com manteiga e polvilhar farinha de trigo para cobrir bem o fundo e lateral. Retirar todo o excesso da farinha Aqueça a margarina com o leite até derreter a margarina.
Bata no liquidificador o açúcar, o óleo, os ovos, fubá, leite e margarina Despeje essa mistura em um vasilhame.
Acrescente a farinha com o fermento peneirados, adicione a erva doce e envolva com o auxílio de um fouet.
Despeje a massa na forma preparada e colocar pedaços de requeijão sobre a massa.
Leve para assar cerca de 40 minutos a 180°.
Espete um palito para certificar que o bolo já está assado, se necessário, deixar mais alguns minutos.
Retire do forno, aguarde cerca de 15 minutos para desenformar



COBERTURA DE DOCE DE LEITE

Ingredientes

- **200 g de leite condensado**
- **300 g de creme de leite**
- **200 g de doce de leite**
- **3 g de canela em pó**

Modo de preparo

Adicione todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo médio, mexendo constantemente até começar dar ponto de creme.
Aplicar no bolo com a cobertura ainda morna.



COBERTURA DE NUTELLA

Ingredientes

- **150g de Nutella**
- **200g de creme de leite**
- **100g de chocolate ao leite**

Modo de preparo

Derreter o chocolate em banho maria ou microondas. Adicionar a Nutella e o creme de leite até ficar bem homogêneo.



COBERTURA TRÊS LEITES

Ingredientes

- 500 ml de leite
- 395 gr de leite condensado (1 caixa
- 200 gr de creme de leite (1 caixa)
- 20 gr de amido de milho

Modo de preparo

Colocar todos os ingredientes no liquidificador e bater cerca de 30 segundos.
Despejar em uma panela de fundo grosso e misturar constantemente com uma espátula de silicone até dar o ponto de creme.
Despejar em um bowl e deixar esfriar.



COBERTURA GOURMET DE NOZES

Ingredientes

- 200 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 200 ml de leite
- 20 g de manteiga sem sal
- 100 g de chocolate branco picado
- 5 g de amido
- 100 g de nozes triturada

Modo de preparo

Colocar todos os ingredientes no liquidificador e bater cerca de 30 segundos.
Despejar em uma panela de fundo grosso e misturar constantemente com uma espátula de silicone até dar o ponto de creme.
Despejar em um bowl e deixar esfriar.



COBERTURA DE CAFÉ

Ingredientes

- 200 g de leite condensado
- 100 g de creme de leite
- 200 ml de leite
- 20 g de manteiga sem sal
- 5 g de amido
- 50 g de chocolate em pó 50% cacau
- 10 g de café solúvel

Modo de preparo

Bater todos os ingredientes no liquidificador.
Levar ao fogo e cozinhar até virar um creme.
Retire do fogo e deixe amornar. Despejar em cima do bolo ainda morna.



COBERTURA GOURMET DE LARANJA

Ingredientes

- 200 g de leite condensado
- 100 g de creme de leite
- 100 ml de leite
- 5 g de amido
- Raspas de 2 laranjas Bahia
- 2 g gengibre ralado (opcional)

Modo de preparo

Misture o amido no leite Condensado em uma panela. Acrescente o leite e o creme de leite. Leve ao fogo e cozinhe até o ponto de brigadeiro mole.
Acrescente as raspas de laranja e o gengibre, cozinhe cerca de 1 minuto. Retire do fogo e deixe amornar.
Despejar em cima do bolo ainda morna.



RECHEIO PRESTÍGIO

Ingredientes

- 200 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 100 g de coco em flocos

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo até dar o ponto de brigadeiro, misturando constantemente. Deixe esfriar e coloque na massa



Palavras finais

Chegamos ao fim deste ebook, e espero que ele tenha sido uma experiência inspiradora para você. Ao longo dessas páginas, compartilhei minha história e minha paixão pela confeitaria artística.
Quando comecei nessa jornada, enfrentei muitos desafios.

Quero te dizer que se você está começando agora e ama o que faz, não desista! A vida de um cake designer não é só glamour, é muito trabalho duro. Precisamos ser fotógrafos, editores de vídeos, administradores, vendedores, estudantes e empreendedores. Existem riscos nessa profissão, mas também há recompensas incríveis.

Para mim, a maior recompensa é poder estar perto da minha família, fazer o que amo e ver os olhos brilhando dos meus clientes ao verem meus bolos. E agora, estou aqui para te ajudar a trilhar o caminho da confeitaria artística também.

Neste ebook, além de compartilhar minha história, também trouxe mais de 30 receitas de bolos e coberturas deliciosas. Espero que elas sejam uma fonte de inspiração para você explorar sua criatividade na cozinha. Lembre-se de que não há regras rígidas na confeitaria, é um mundo cheio de possibilidades onde você pode deixar sua imaginação voar.

Agradeço por ter me acompanhado até aqui. É uma alegria poder compartilhar meu conhecimento e experiência com você. Saiba que estou aqui para apoiá-lo em sua jornada. Entre no nosso Grupo VIP do WhatsApp para receber conteúdos exclusivos sobre receitas e imagens utilizadas nas minhas aulas em Live, além de dicas, receitinhas extras e também cupom de desconto para compra de produtos de confeitaria

Entre agora no Grupo VIP da SIL

