CAKE BOX

APOSTILA



MASSA PÃO DE LÓ PARA TORTA NO POTE E BOLO GELADO

Ingredientes

12 ovos inteiros
400gr de açúcar refinado
400gr de farinha de trigo
160ml de água
10gr de fermento em pó

Modo de preparo

Pré-aqueça o forno a 180°.
1°- Numa batedeira, coloque os ovos e o açúcar (bata 10 minutos completos).
2° Fora da batedeira com o fouet intercale as farinha de trigo e o fermento em pó (misturados e peneirados) com as a água.
3°- Colocar nas formas (cada forma abaixo será citada para cada tipo de ocasião).
- Para fazer o bolo no pote ou o bolo gelado, coloque a massa em duas formas retangulares de 30 x 20cm por 5cm de altura.
- Para o bolo em fatias, colocar em duas formas redondas de 28cm por 7 de altura.
4°- leve para assar em forno médio pré-aquecido a 180°C por +/- 40 minutos. Retire do forno e deixe esfriar.



MASSA PÃO DE LÓ PARA TORTA NO POTE E BOLO GELADO

Variações da massa

Para fazer a massa de chocolate retire 80gr de trigo e acrescente 80gr de cacau em pó 100%, e acrescente também junto com o fermento 5 gramas de bicarbonato. O cacau vai ser acrescentado junto com a farinha e peneirados.

Para a massa de baunilha faça a receita acima e só acrescente uma colher de sopa de baunilha.

Para o bolo de churros faça a receita acima e acrescente canela em pó á gosto.

Para o bolo de paçoca substitua 80gr de farinha por 80gr de amendoim moído. Você pode substituir por qualquer outra castanha, como nozes, amêndoas, castanha de caju.. Fica perfeita!!

Para um bolo de laranja, troque a água por suco de laranja.
Para um bolo de coco troque 80gr de trigo por 80gr de coco ralado e a água por leite de coco.



MASSA AMANTEIGADA CASEIRINHOS NO BOX

Ingredientes

▪ 230 g de manteiga na temperatura ambiente (1 xícara de chá)
▪ 400 g de açúcar (2 xícaras das de chá + 2 colheres das de sopa)
▪ 340 g de ovos (6 unidades grandes)
▪ 20g de Rum (Bacardi carta d'Oro)
▪ 10g de baunilha
▪ 460 g de farinha de trigo (3 e 1/3 xícaras de chá)
▪ 20 g de fermento em pó (1 tampinha da latinha do fermento)
▪ 360 g de leite (1 e ½ xícara das de chá)
04

Modo de preparo

Pré aqueça o forno a 180°.
1°- Numa batedeira, coloque 230 g de manteiga amolecida e 400 g de açúcar e bata bem até formar uma mistura homogênea (bata por 10 minutos completos). Adicione, aos poucos, 340 g de ovos, 20g do Rum e a 10g de baunilha bata por mais ou menos 3 minutos (a textura precisa se manter cremosa, isso é importante).



Massa Amateigada

2° Fora da batedeira com o fuet, acrescente as 460 g de farinha de trigo com as 360 g de leite. Por último, coloque as 20 g de fermento em pó e misture até incorporar na massa.

3°- Coloque em duas formas de 20cm e leve para assar em forno pre-aquecido a 180°C por +/- 40 minutos. Retire do forno e deixe esfriar.

05

Rendimento da Massa

1 Receita completa Bolo de 20cm

1 Receita e meia Bolo de 25cm

2 Receitas Bolo de 30cm

Assar sempre em duas formas de 7cm de altura.

Saborizando a massa

Para fazer a massa de chocolate eu tiro 100g de farinha de trigo e acrescento 100g de chocolate. O modo de preparo é o mesmo.

Quando eu preciso de uma massa de nozes, eu tiro 50g de trigo e coloco 50g de nozes. Fica perfeita!!

Enfim, a troca de um produto pelo outro precisa ser na mesma proporção:

- farinha por chocolate
- leite por outro líquido, como é o caso do suco de laranja para o delicioso bolo de laranja



CALDA

200ml de Água

100gr de Leite Condensado

Modo de Preparo

Mistures os ingredientes e coloque em bisnagas (como no vídeo)

BOLO BROWNIE EM FATIAS

Ingredientes

250g - Chocolate ½ amargo picado

360g - Açúcar refinado

250g - Manteiga extra s/sal gelada

150g - Farinha de trigo

½ colher (5ml) – Fermento em pó

5 ovos

Modo de preparo

Em um recipiente coloque os ovos e o açúcar, bata com o fouet e reserve.

Em outro recipiente coloque o chocolate e a manteiga e leve ao micro-ondas, mexendo a cada minuto até o completo derretimento. Junte os ovos batidos e mexa.

BOLO BROWNIE EM FATIAS

Por último incorpore a farinha, o fermento.
Forre uma forma redonda de 28cm de diâmetro por 7cm de altura, forre o fundo com papel manteiga. Disponha a massa e leve ao forno pré-aquecido (180º) por tempo médio de 35 mim.
A massa deve criar uma casquinha opaca na superfície, mas estar grudenta no meio.
Deixe esfriar, corte as fatias e coloque na embalagem.

Dica: Essa massa de brownie também pode ser usada para as tortas no pote. Você deverá esfarelar.

COBERTURA DE BRIGADEIRO TRADICIONAL PARA A FATIA DE BROWNIE

Ingredientes

1 latas de leite condensado
1 colheres de sopa de cacau em pó 100%
1/2 colher de sopa de nescau
150gr de creme de leite
15gr de manteiga

Modo de preparo

Em uma panela coloque o leite condensado, o cacau em pó e o nescau, mexer até ficar completamente homogêneo.
Acrescente o creme de leite e a manteiga e leve ao fogo até começar soltar do fundo da panela (sem parar de mexer).
 Transfira para uma travessa de vidro e coloque um saquinho plástico em contato com o doce e plástico filme na borda da travessa. Levar para a geladeira e usar no dia seguinte.
Com um bico perle decore as fatias.



COBERTURA DE BRIGADEIRO DE NINHO PARA A FATIA DE BROWNIE

Ingredientes

1 latas de leite condensado

4 colheres de sopa de leite ninho

150gr de creme de leite

15gr de manteiga

Modo de preparo

Em uma panela coloque o leite condensado, o leite ninho, mexer até ficar completamente homogêneo. Acrescente o creme de leite e a manteiga e leve ao fogo até começar a soltar do fundo da panela (sem parar de mexer). Transfira para uma travessa de vidro e coloque um saquinho plástico em contato com o doce e plástico filme na borda da travessa. Levar para a geladeira e usar no dia seguinte.

Com um bico perle decore as fatias.

GELEIA DE ABACAXI

Ingredientes

1 abacaxi descascado e picado grosseiramente

80gr de açúcar

Modo de preparo

Triture o abacaxi , junto com o açúcar em um multiprocessador.

Leve para uma panela e mexa de vez em quando até reduzir bem



CREMES PARA BOLOS EM FATIAS, TORTA NO POTE, BOLO GELADO

CREME QUATRO LEITES

I***MPORTANTE:*** Esse creme é uma base que serve para ser saborizado com outros ingredientes. Logo após a receita vou mandar as opções.

Ingredientes

1 litro de leite
30gr de farinha de trigo
30gr de amido
80gr de leite ninho
500gr de leite condensado
300gr de creme de leite
80gr de manteiga (sem sal) ou margarina da marca qually (sem sal)
400gr de chocolate branco
8gr de açúcar de baunilha
100gr de açúcar de confeiteiro
50gr de glucose



CREMES PARA BOLOS EM FATIAS, TORTA NO POTE, BOLO GELADO

Modo de preparo

Em uma panela de fundo grosso junte o leite, a farinha de trigo e a maisena, misture bem com a ajuda de um fouet até ficar completamente homogêneo. Juntes os demais ingredientes e leve ao fogo médio, e sem parar de mexer deixe até soltar do fundo da panela. Transfira o creme para uma travessa de vidro, coloque saquinho plástico em contato com o doce e passe plástico filme na borda da travessa. Deixe esfriar e leve para a geladeira. Aplique no dia seguinte.

Variações do recheio

CREME DE NUTELLA

Na receita acima você vai tirar 50gr de chocolate branco e acrescentar 50gr de chocolate meio amargo e mais 350gr de nutella.

CREME DE DOCE DE LEITE

Na receita acima você vai substituir 500gr de leite condensado por 500gr de lata de leite condensado moça (cozido na pressão por 40 mim), vai virar doce de leite. Abrir a lata quando estiver completamente fria.



CREMES PARA BOLOS EM FATIAS, TORTA NO POTE, BOLO GELADO

CREME DE MORANGO

Na receita original você vai acrescentar ao final, quando desligar a panela, 2 envelopes de suco Mid de morango.

CREME DE CHOCOLATE MEIO AMARGO

Na receita original você vai substituir 400gr de chocolate branco por 400gr de chocolate meioa amargo.

CREME DE CHOCOLATE AO LEITE

Na receita original você vai substituir 400gr de chocolate branco por 400gr de chocolate ao leite.

CREME DE ÓREO

Na receita original você vai acrescentar 140gr de bolacha óreo picada na faca (não tirar o recheio)

CREME DE COCO

Na receita original você vai acrescentar 200gr de coco em flocos ralado.

CREME DE PAÇOCA

Vai fazer como na receita de doce de leite e acrescentar 150gr de pasta de amendoim.



GELÉIA DE FRUTAS VERMELHAS

Ingredientes

125gr de frutas vermelhas

65gr de açúcar

Modo de preparo

Triture as frutas vermelhas (que podem estar congeladas), junto com o açúcar em um multiprocessador.

Leve para uma panela e mexa de vez em quando até reduzir bem.

COBERTURA PARA O BOLO EM FATIA

Cobertura de brigadeiro

Ingredientes

1 lata de leite condensado

2 colheres de sopa de chocolate em pó 50%

1 caixinha de creme de leite

1 colher de chá de manteiga

Modo de preparo

Em uma panela coloque o leite condensado e o chocolate em pó, mexa bem até dissolver todo o chocolate em pó. Coloque o restante dos ingrediente e leve para cozinhar em fogo médio, mexendo sem parar.

O ponto do brigadeiro não pode ser muito grosso pois não iremos fazer o caimento perfeito e ao mesmo tempo não pode ser muito fino pois passara até o prato.



COBERTURA PARA O BOLO EM FATIA

Cobertura de brigadeiro

Pulo do gato: Os recheios dos bolos é um ponto a menos do brigadeiro e a cobertura é um ponto a menos do recheio. Utilizar ainda quente para fazer as gotinhas.
Para fazer o brigadeiro branco como cobertura, tirar o chocolate em pó.
Dica: Eu faço um brigadeiro no ponto de enrolar e deixo descansar até no dia seguinte. No outro dia volto para a panela, acrescento creme de leite aos pouco e faço o caimento das gotinhas no bolo.

Ganache

Ingredientes
200gr de chocolate meio amargo
100 ml de creme de leite
20gr de glucose
Modo de preparo
Leve todos os ingredientes ao micro-ondas mexendo de 30 em 30 segundo até o derretimento completo.



CONES TRUFADOS

Para as receitas a seguir vamos precisar de 30 casquinhas de sorvete e 500gr de chocolate para banhar.
Abaixo seguem os recheios e duas massas de muito sucesso!!
Com as massas você pode rechear os cones junto com algum recheio de sua preferencia.

TRUFADO DE CHOCOLATE AO LEITE OU MEIO AMARGO

Ingredientes

500gr de chocolate ao leite nobre ou 500gr de chocolate meio amargo
350gr de creme de leite
30gr de manteiga
500gr de chocolate fracionado
30 casquinhas de sorvete

Modo de preparo

Faça uma ganache com o chocolate ao leite nobre ou o meio amargo, o creme de leite e a manteiga. Deixe esfrira.
Banhe as casquinhas, deixe secar, coloque de boca para cima e na parte de dentro complete com chocolate fracionado e deixe escorrer o excesso. Vedando toda a casquinha.
Depois de endurecer o chocolate, recheie as casquinha.



CONES TRUFADOS Recheios

RECHEIO DE BRIGADEIRO TRADICIONAL

Ingredientes

2 latas de leite condensado

2 colheres de sopa de cacau em pó 100%

1 colher de sopa de nescau

300gr de creme de leite

30gr de manteiga

Modo de preparo

Em uma panela coloque o leite condensado, o cacau em pó e o nescau, mexer até ficar completamente homogêneo. Acrescente o creme de leite e a manteiga e leve ao fogo até começar a soltar do fundo da panela. Transfira para uma travessa de vidro e coloque um saquinho plástico em contato com o doce e plástico filme na borda da travessa. Use no dia seguinte.

BOLO BROWNIE

Dica: use o bolo brownie *da receita do começo da apostila) esfarelado junto com algum recheio da sua escolha e preencha as casquinhas. Depois de frio, esfarelar e rechear os cones.



CONES TRUFADOS Recheios

RECHEIO KINDER BUENO

Ingredientes

500gr de chocolate branco

250gr de creme de leite

30gr de manteiga

100gr de avelã

200gr de nutella

500gr de chocolate fracionado

30 casquinhas de sorvete

Modo de preparo

Triture as avelãs. Faça uma ganache com o chocolate branco, o creme de leite e a manteiga. Leve ao micro-ondas de 30 em 30 segundos até o derretimento. Junte as avelãs moídas.

Banhe as casquinhas, deixe secar, coloque de boca para cima e na parte de dentro complete com chocolate fracionado até o meio das casquinhas. Coloque a ganache de avelã no meio, intercalando com a nutella.

Dica: Se achar que o creme está mole, coloque a proporção de 500gr de chocolate para 180 de creme de leite.



RECHEIO BRIGADEIRO DE NINHO

Ingredientes

2 latas de leite condensado
8 colheres de sopa de leite ninho
300gr de creme de leite
30gr de manteiga
Modo de preparo: Em uma panela coloque o leite condensado, o leite ninho, mexer até ficar completamente homogêneo. Acrescente o creme de leite e a manteiga e leve ao fogo até começar a soltar do fundo da panela. Transfira para uma travessa de vidro e coloque um saquinho plástico em contato com o doce e plástico filme na borda da travessa. Use no dia seguinte.

RECHEIO BRIGADEIRO DE OREO

Ingredientes
2 latas de leite condensado
140gr de bolacha óreo
400gr de creme de leite
30gr de manteiga
Modo de preparo: Triture a bolacha óreo (com o recheio) e reserve. Em uma panela coloque o leite condensado, o creme de leite e a manteiga e leve ao fogo até começar a soltar do fundo da panela. Retire do fogo e acrescente a bolacha óreo. Transfira para uma travessa de vidro e coloque um saquinho plástico em contato com o doce e plástico filme na borda da travessa. Use no dia seguinte.



PALHA ITALIANA DE LEITE NINHO

Ingredientes

395gr de leite condensado (1 caixinha)
10gr de manteiga
50gr de leite ninho para o doce
150gr de óreo picado na mão
50gr de açúcar refinado para povilhar
100gr deleite ninho para empanar

Modo de preparo

Em uma panela colocar o leite condensado o leite em pó e a manteiga e leve ao fogo sem parar de mexer. Quando soltar do fundo da panela retirar do fogo, acrescentar o biscoito, mexer e colocar sobre uma forma forrada com papel manteiga ou com filme plástico e polvilhada com açúcar refinado. Polvilhar açúcar novamente por cima. Deixar esfriar e cortar em quadradinhos e após empanar no leite ninho.



BOLO FOFINHO DE CENOURA Tortinhas no Pote ou Recheio dos Cones

Ingredientes

4 claras em neve
4 gemas
200gr de cenoura picada
100ml de creme de leite UHT
180ml de óleo de milho
360gr de farinha de trigo
350gr de açucar refinado
12gr de fermento em pó

Modo de preparo

Bata as claras em neve e reserve.
No liquidificador coloque as gemas, a cenoura, o óleo de milho, o creme de leite, o açúcar e bata até obter um creme homogêneo.
Transfira para um recipiente e coloque a farinha aos poucos, mexendo com um fouet. Finalize com o fermento em pó e as claras em neve, mexendo até incorporar. Assar em forno pré-aquecido a 180 graus.
Espere esfriar, esfarele e preencha as casquinhas junto com algum recheio de sua preferência.
Dica: Essa massa de cenoura também pode ser usada para as tortinhas no pote!! Esfarelar e preencher os cones ou as tortas no pote.



CASEIRINHO NO BOX FORNEAVEL

As coberturas para os caseirinhos no box podem ser as mesmas do cone recheado. O ponto é o mesmo.

MASSA DE CACAU

Ingredientes

3 ovos
200ml de água quente
100gr de margarina sem sal da marca qually
280gr de farinha de trigo
180gr de açúcar refinado
25gr de cacau em pó 100%
12 gr de fermento em pó

Modo de preparo

Na panela ou micro-ondas coloque a água e o cacau em pó para ferver. No liquidificador coloque os ovos, a margarina e o açúcar e bata bem. Transfira para um recipiente e aos poucos, coloque a farinha e mexa com um fouet. Finalize com o fermento em pó e misture delicadamente. Preencha as forminhas forneáveis em média com 120gr à 140gr de massa. leve para assar em forno a 180 graus em média de 25 minuto.



CASEIRINHO NO BOX FORNEAVEL

MASSA DE CENOURA

Ingredientes

4 claras em neve
4 gemas
200gr de cenoura picada
100ml de creme de leite UHT
180ml de óleo de milho
360gr de farinha de trigo
350gr de açucar refinado
12gr de fermento em pó

Modo de preparo

Bata as claras em neve e reserve.
No liquidificador coloque as gemas, a cenoura, o óleo de milho, o creme de leite, o açúcar e bata até obter um creme homogêneo.
Transfira para um recipiente e coloque a farinha aos poucos, mexendo com um fouet. Finalize com o fermento em pó e as claras em neve, mexendo até incorporar. Preencha os box forneáveis em média com 120gr à 140gr de massaa e leve para assar em forno a 180 graus em média de 25 minutos.