Shopcakes

Brigadeirando bolos

Chef **Ruy Oliveira**

(79) 99941-1455

Massas para bolos







Aquela variedade de massas que você não vai querer mais encomendar nenhuma, pois a sua é a melhor!



Massa básica para bolo

Essa é nossa tabela de medidas exatas dos ingredientes, para não ter dúvida na hora de dobrar a receita!





4 ovos grandes

2 xícaras de farinha de trigo (280g)

1 xícara de açúcar (200g)

1 xícara de leite (250ml)

3 colheres de margarina (60g)

1 colher de fermento em pó (12g)

1 pitada de sal

Xícara	1	3/4	1/2	1/3	1/4
Açúcar	200g	150g	100g	75g	50g
Chocolate em pó	100g	75g	50g	35g	25g
Farinha de trigo	140g	105g	70g	40g	30g
Leite ou Água	250ml	185ml	125ml	90ml	60ml
Colher de sopa	1	-	1/2	-	1/4
Amido de milho	8g	-	4g	-	2g
Capuccino	10g	-	5g	-	2,5g
Margarina	20g	-	10g	-	5g
Farinha de trigo	10g	-	5g	-	2,5g
Fermento em pó	12g	-	6g	-	3g
Ovomaltine	12g	-	6g	-	3g

Preparo:

Coloque na batedeira os ovos e o açúcar e bata em velocidade máxima até que triplique o volume.

Enquanto os ovos e o açúcar batem, pegue uma panela e coloque para ferver, em fogo baixo, o leite e a margarina. Em um recipiente misture, com um Fouet, a farinha, o fermento e o sal. Acrescente a mistura de ingredientes secos aos ovos batidos com o açúcar e misture com o Fouet até que forme uma massa pesada, depois coloque o leite, e a margarina fervendo e continue mexendo até que se forme uma massa homogênea. Por fim, unte as formas, coloque a massa e asse por 30 a 35 min em forno pré aquecido a 180º

Essa receita rende 2 formas de 16cm ou 1 forma de 25cm.





Chef Ruy Oliveira - @shopcakes

Massa de ovomaltine:

4 ovos grandes

2 xícaras de farinha de trigo (280g)

4 colheres de sopa de ovomaltine (48g)

1 xícara de açúcar (200g)

1 xícara de leite (250ml)

3 colheres de margarina (60g)

1 colher de fermento em pó (12g)

1 pitada de sal



Imagem meramente ilustrativa.

Preparo:

Coloque na batedeira os ovos e o açúcar e bata em velocidade máxima até que triplique o volume

Enquanto os ovos e o açúcar batem, pegue uma panela e coloque para ferver, em fogo baixo, o leite e a margarina. Em um recipiente misture, com um Fouet, a farinha, o ovomaltine, o fermento e o sal. Acrescente a mistura de ingredientes secos aos ovos batidos com o açúcar e misture com o Fouet até que forme uma massa pesada, depois coloque o leite, e a margarina fervendo e continue mexendo até que se forme uma massa homogênea. Por fim, unte as formas, coloque a massa e asse por 30 a 35 min em forno pré aquecido a 180º



Imagem meramente ilustrativa.

Essa receita rende 2 formas de 16cm ou 1 forma de 25cm.



DICA 1

Molhe a massa com uma boa quantidade de água.

DICA 2

Não coloque recheio até a borda do bolo, porque pode acabar vazando.

DICA 3

Deixe o bolo prensando por cerca de 5h na geladeira ou 1h no freezer.

Chef Ruy Oliveira - @shopcakes

Massa de paçoca:

4 ovos grandes

2 xícaras de farinha de trigo (280g)

4 paçocas esfareladas

1 xícara de açúcar (200g)

1 xícara de leite (250ml)

3 colheres de margarina (60g)

1 colher de fermento em pó (12g)

1 pitada de sal



Imagem meramente ilustrativa.

Preparo:

Coloque na batedeira os ovos e o açúcar e bata em velocidade máxima até que triplique o volume

Enquanto os ovos e o açúcar batem, pegue uma panela e coloque para ferver, em fogo baixo, o leite e a margarina. Em um recipiente misture, com um Fouet, a farinha, a paçoca, o fermento e o sal. Acrescente a mistura de ingredientes secos aos ovos batidos com o açúcar e misture com o Fouet até que forme uma massa pesada, depois coloque o leite, e a margarina fervendo e continue mexendo até que se forme uma massa homogênea. Por fim, unte as formas, coloque a massa e asse por 30 a 35 min em forno pré aquecido a 180º

Essa receita rende 2 formas de 16cm ou 1 forma de 25cm.



Imagem meramente ilustrativa.

Os amantes de paçoca vão a loucuuura!

DICAS

Para rechear o bolo, é sempre bom esquentar um pouco o brigadeiro no microondas.	Sempre umideça as mãos na hora de montar o naked cake.	O naked cake é um bolo mais delicado e requer mais cuidado, por isso não molhe demais a massa.

Chef Ruy Oliveira - @shopcakes


@shopcakess

Massa de chocolate ♥



4 ovos grandes

2 xícaras de farinha de trigo (280g)

3/4 de xícara de chocolate em pó 50% cacau (75g)

1 xícara de açúcar (200g)

1 xícara de leite (250ml)

3 colheres de margarina (60g)

1 colher de fermento em pó (12g)

1 pitada de sal









Preparo:

Coloque na batedeira os ovos e o açúcar e bata em velocidade máxima até que triplique o volume

Enquanto os ovos e o açúcar batem, pegue uma panela e coloque para ferver, em fogo baixo, o leite e a margarina. Em um recipiente misture,com um Fouet, o chocolate, a farinha, o fermento e o sal. Acrescente a mistura de ingredientes secos aos ovos batidos com o açúcar e misture com o Fouet até que forme uma massa pesada, depois coloque o leite, e a margarina fervendo e continue mexendo até que se forme uma massa homogênea. Por fim, unte as formas, coloque a massa e asse por 30 a 35 min em forno pré aquecido a 180º.

Essa receita rende 2 formas de 16cm ou 1 forma de 25cm.





Chef Ruy Oliveira - @shopcakes


@shopcakess

Massa de Red Velvet





4 ovos grandes

2 xícaras de farinha de trigo (280g)

3/4 de xícara de chocolate em pó 50% cacau (8g)

1 xícara de açúcar (200g)

1 xícara de leite (250ml)

3 colheres de margarina (60g)

1 colher de fermento em pó (12g)

3 colheres de corante em gel vermelho



Preparo:

Coloque na batedeira os ovos e o açúcar e bata em velocidade máxima até que triplique o volume.

Enquanto os ovos e o açúcar batem, pegue uma panela e coloque para ferver, em fogo baixo, o leite e a margarina. Em um recipiente misture, com um Fouet, a farinha, o fermento e o sal. Acrescente a mistura de ingredientes secos aos ovos batidos com o açúcar e misture com o Fouet até que forme uma massa pesada, depois coloque o leite e a margarina fervendo e (logo em seguida acrescentar o corante) e continue mexendo até que se forme uma massa homogênea. Por fim, unte as formas, coloque a massa e asse por 30 a 35 min em forno pré aquecido a 180º.

Essa receita rende 2 formas de 16cm ou 1 forma de 25cm.



DICA 1

Para colorir o recheio use sempre o corante em gel.

DICA 2

Use desmoldante para a lateral do seu bolo sair impecável!

DICA 3

Você pode congelar a massa para usá-la posteriormente.

DICA 4

Para descongelar, basta deixar-la em temperatura ambiente.



Chef Ruy Oliveira - @shopcakes



Brigadeiros

Aquele brigadeiro que todo mundo come delirando e pedindo a receita. Mas é segredo nosso!

O brigadeiro perfeito!!

sweet & tasty
Brigadeirando

O brigadeiro é um pouco complicado de se trabalhar, pois ele tem vários pontos diferentes. Nos devemos ficar atentos para que nosso doce fique no ponto ideal para o que desejamos fazer.

1- Brigadeiro de colher: É quando o brigadeiro começa a encorpar e a criar "ondinhas" quando mexemos.

2- Recheio mole: É quando o brigadeiro está começando a ficar firme, porém ainda não desgruda do fundo da panela.

3- Ponto de bico: É quando o brigadeiro está mais firme e você consegue fazer desenhos na superfície do doce sem que o desenho afunde.

4- Recheio consistente: É quando o brigadeiro começa a desgrudar do fundo da panela mais ainda não ficou tão consistente.

5- Ponto de enrolar: É quando você inclina a panela e o brigadeiro desgruda totalmente do fundo da panela.

6- Ponto de bala: É quando o brigadeiro está bem firme, até que ele vire uma "bola" dentro da panela e esteja totalmente desgrudado.

Dicas e truques

DICA 1
Continue mexendo seu brigadeiro mesmo depois de desligar o fogo.

DICA 2
O brigadeiro empelotou? desligue o fogo e bata bem com o fouet.

DICA 3
Se o brigadeiro passar do ponto acrescente um pouco de creme de leite.

DICA 4
Seu brigadeiro dura 8 dias na geladeira e 5 meses congelado.

DICA 5
Use sempre produtos de qualidade e que são bem reconhecidos no mercado.

DICA 6
Para alisar o bolo com o brigadeiro, aqueça-o bem no microondas para poder ter aderência.













Chef Ruy Oliveira - @shopcakes


@shopcakess

Brigadeiro tradicional:

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

1 colher de sopa de margarina

1 colher de sopa de farinha de trigo

1/4 de colher de sopa de amido de milho

2 colheres de sopa de chocolate em pó



Imagem meramente ilustrativa.

Preparo:

Coloque todos os ingredientes na panela e mexa com o fouet até que tudo misture uniformemente. Em fogo baixo, comece a mexer, com uma espátula de silicone, sempre raspando as laterais e o fundo da panela para não queimar o nosso brigadeiro.

Olha só a textura e elasticidade dessa delicia!

Brigadeiro branco:

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

1 colher de sopa de margarina

1 colher de sopa de farinha de trigo

1/4 de colher de sopa de amido de milho



Imagem meramente ilustrativa.

Preparo:

Coloque todos os ingredientes na panela e mexa com o fouet até que tudo misture uniformemente. Em fogo baixo, comece a mexer, com uma espátula de silicone, sempre raspando as laterais e o fundo da panela para não queimar o nosso brigadeiro.

Chef Ruy Oliveira - @shopcakes

Brigadeiro de Capuccino

1 caixa de leite condensado 1 caixa de creme de leite

1 colher de sopa de margarina 1 colher de café solúvel

1/4 de colher de sopa de amido de milho

1 colher de sopa de farinha de trigo

Preparo:

Coloque todos os ingredientes na panela e mexa com o fouet até que tudo misture uniformemente. Em fogo baixo, comece a mexer, com uma espátula de silicone, sempre raspando as laterais e o fundo da panela para não queimar o nosso brigadeiro.



Imagem meramente ilustrativa.

Brigadeiro de Ovomaltine:

1 caixa de leite condensado 1 caixa de creme de leite 1 colher de sopa de margarina

1 colher de sopa de farinha de trigo 1/4 de colher de sopa de amido de milho

2 colheres de sopa de ovomaltine

Preparo:

Chef Ruy Oliveira - @shopcakes

Coloque todos os ingredientes na panela e mexa com o fouet até que tudo misture uniformemente. Em fogo baixo, comece a mexer, com uma espátula de silicone, sempre raspando as laterais e o fundo da panela para não queimar o nosso brigadeiro.

Brigadeiro de leite Ninho:

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

1 colher de sopa de margarina

1 colher de sopa de farinha de trigo

1/4 de colher de sopa de amido de milho

4 colheres de sopa de leite Ninho

Preparo:

Coloque todos os ingredientes na panela e mexa com o fouet até que tudo misture uniformemente. Em fogo baixo, comece a mexer, com uma espátula de silicone, sempre raspando as laterais e o fundo da panela para não queimar o nosso brigadeiro.



Imagem meramente ilustrativa.

Você pode ultilizar essa delicicia de Ninho tanto para decoracão quanto para recheio! Perfeito, né?

Brigadeiro de bicho do pé:



Imagem meramente ilustrativa.

Você pode abusar de decorações mesclando os tipos de brigadeiros. Ficam lindos!!!

1297

Brigadeiro de bicho de pé:

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

1 colher de sopa de margarina

1 colher de sopa de farinha de trigo

1/4 de colher de sopa de amido de milho

2 colheres de sopa de Nesquik

Crie seu diferencial!

Preparo:

Coloque todos os ingredientes na panela e mexa com o fouet até que tudo misture uniformemente. Em fogo baixo, comece a mexer, com uma espátula de silicone, sempre raspando as laterais e o fundo da panela para não queimar o nosso brigadeiro.

Chef Ruy Oliveira - @shopcakes

Brigadeiro de Maracujá: ♥

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

1 colher de sopa de margarina

1 colher de sopa de farinha de trigo

1/4 de colher de sopa de amido de milho

Pasta feita reduzindo o suco de 2 maracujás

Olha a dica!

Para fazer a pasta, basta você bater a polpa de maracujá pura (sem água) no liquidificador, coar o suco para tirar o execesso das sementes e levar ao fogo baixo até com que forme uma pasta do sumo do maracujá.

Preparo:

Coloque todos os ingredientes na panela e mexa com o fouet até que tudo misture uniformemente. Em fogo baixo, comece a mexer, com uma espátula de silicone, sempre raspando as laterais e o fundo da panela para não queimar o nosso brigadeiro.



Imagem meramente ilustrativa.

Hmmm.. Vocês precisam sentir o aroma e sabor!

Beijinho de coco: ♥

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

1 colher de sopa de margarina

1 colher de sopa de farinha de trigo

1/4 de colher de sopa de amido de milho

4 colheres de sopa de coco ralado

Preparo:

Coloque todos os ingredientes na panela e mexa com o fouet até que tudo misture uniformemente. Em fogo baixo, comece a mexer, com uma espátula de silicone, sempre raspando as laterais e o fundo da panela para não queimar o nosso brigadeiro.

Brigadeiro de limão siciliano ♥

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

1 colher de sopa de margarina

1 colher de sopa de farinha de trigo

1/4 de colher de sopa de amido de milho

1 colher de sopa de raspa de limão siciliano



Brigadeiro 4 leites: ♥

Chef Ruy Oliveira - @shopcakes

1 caixa de leite condensado 1 caixa de creme de leite

1/2 xícara de leite de coco 4 colheres de leite em pó

1/4 de colher de sopa de amido de milho

1 colher de sopa de farinha de trigo



Imagem meramente ilustrativa.

muuuuito doce de leite!

Preparo:

Coloque todos os ingredientes na panela e mexa com o fouet até que tudo misture uniformemente. Em fogo baixo, comece a mexer, com uma espátula de silicone, sempre raspando as laterais e o fundo da panela para não queimar o nosso brigadeiro.

Brigadeiro de doce de leite: ♥

1 caixa de leite condensado

1 lata de leite condensado cozida por 1h

1 caixa de creme de leite

1 colher de sopa de margarina

1 colher de sopa de farinha de trigo

1/4 de colher de sopa de amido de milho

Brigadeiro de paçoca: ♥

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

1 colher de sopa de margarina

1 colher de sopa de farinha de trigo

1/4 de colher de sopa de amido de milho

5 colheres de sopa de paçoca triturada

Preparo:

Coloque todos os ingredientes na panela e mexa com o fouet até que tudo misture uniformemente. Em fogo baixo, comece a mexer, com uma espátula de silicone, sempre raspando as laterais e o fundo da panela para não queimar o nosso brigadeiro.

O queridinho da galera!



Imagem meramente ilustrativa.


@shopcakess

Gotinhas perfeitas! ♥

Base para a cobertura

1 lata de leite condensado

1 1/2 caixas de creme de leite

1 colher de margarina

Olha o segredinho!



Essa é a receita base para a cobertura, você pode dar a saborização que desejar conforme o bolo que você for fazer. O segredo das gotinhas como cobertura do bolo é o ponto do brigadeiro. O ponto do brigadeiro não pode ser muito grosso, se não, não conseguiremos fazer o caimento adequado e ao mesmo tempo não pode ser muito fluido pois o brigadeiro irá cair demais.

Um detalhe muito importante é que devemos colocar o brigadeiro ainda quente em cima do bolo.

Colocamos o brigadeiro ainda quente em cima do topo do bolo e com uma colher de sobremesa puxamos a cobertura até a borda para fazermos o caimento das gotinhas perfeitas.





Chef Ruy Oliveira - @shopcakes


Decoração
Uma boa decoração feita com amor
pode ser o seu grande diferencial!

Bolo escamado:

Para fazermos essemodelo, utiliza-se o bico perlê 2A da Wilton e uma espátula pequena ou uma colher.

Coloque o brigadeiro em ponto de pico no saco de confeitar com o bico 2A, faça pequenas esferas na vertical e o acabamento puxando o excesso com a espátula.

Por fim, decore o bolo com pequenos brigadeiros enrolados e finalize com mais algumas esferas na parte superior do bolo.











Imagem meramente ilustrativa.

Alternar com 3 tipos de brigadeiro da todo o charme ao nosso bolo escamado...



Imagem meramente ilustrativa.

Chef Ruy Oliveira - @shopcakes

Bolo Babado em pé:

Para decorar esse bolo iremos utilizar o bico pétala 104 ou 124 (a depender do tamanho do bolo).
Começamos esquentando no microondas uma pequena parte do brigadeiro em ponto de bico para que possamos passar na lateral do bolo sem arrancar pedaços.
Levamos para o congelador para que esfrie mais rápido.
Após o brigadeiro do bolo esfriar, coloque o restante do brigadeiro no saco de confeita r e faça movimentos de sobre e desce, sempre lembrando de fazer esse movimento com calma para não haver imperfeições.
Na parte de cima, continue com o mesmo processo, mas com o bico deitado para que não mostre a superfície do bolo.



Imagem meramente ilustrativa.

Como não se apaixonar? !

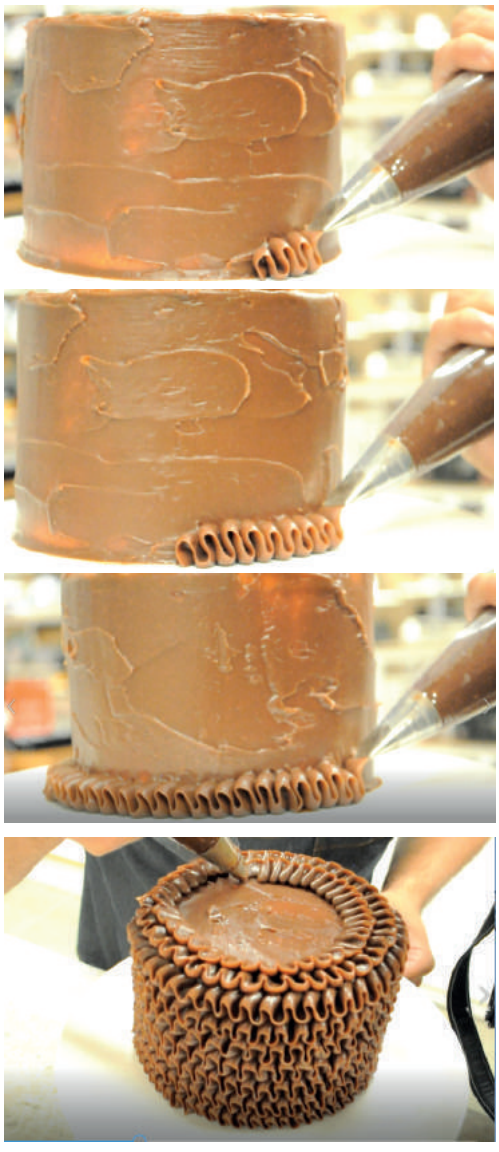




Imagem meramente ilustrativa.

Voce pode utilizar qualquer tipo de brigaedíro disponível aqui na apostila!

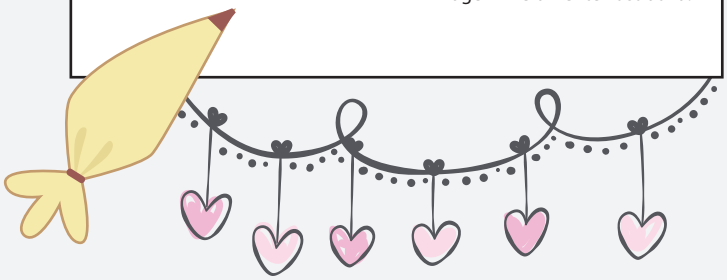
Bolo cesta com morangos ♥

Para conseguirmos esse efeito de cesta iremos utilizar o bico serra 2B e o bico 4B da Wilton.
Esquente no mircoondas uma pequena parte do brigadeiro para alizar o bolo sem arrancar pedaços.
Coloque brigadeiro no saco e faça um traço de baixo para cima.
Depois faça traços na horizontal alternando 1 sim e 1 não.
Faça mais um traço para cima e depois faça mais traços na horizontal encaixando o bico no local que você ainda não





Imagem meramente ilustrativa.



Naked 2 andares ♥

Para fazermos o Naked de 2 andares, precisamos deixar os dois bolos já previamente montados. Separamos os palitos de churrasco ou canos para bolo e cortamos na altura do bolo de baixo. Os colocaremos formando um quadrado para dar a sustentação ao bolo de cima.

Por último, colocaremos outro palito de churrasco passando três dedos do bolo de baixo na parte central do bolo, centralizamos o bolo de cima e colocamos por cima do bolo de baixo.
Assim, teremos uma boa estrutura para o bolo. E enfeite da forma que quiser!

Você pode fazer decoraçoes incriveis!



Bolo Twist

Para fazermos esse bolo iremos utilizar o bico de pitanga 1M da Wilton.
Esquente no microondas uma pequena parte do brigadeiro para alisar o bolo sem arrancar pedaços.
Coloque o restante no saco de confeitar, e faça traços na diagonal de baixo para cima até passar na quina do bolo (fazendo isso o bolo irá ter um bom acabamento).

Decore o bolo com alguns morango e finalize-o com pequenas pitangas na parte inferior.



Imagem meramente ilustrativa.












Imagem meramente ilustrativa.



Imagem meramente ilustrativa.

Bolo Naked Cake

Para fazermos esse bolo iremos utilizar o bico de perlê 1A da Wilton.
Corte a parte de cima dos 3 bolos deixando-o com mais ou menos dois dedos de espessura.
Coloque todo o brigadeiro no saco de confeitar e esquente-o por 30seg no microondas.
Regue os discos de bolo com a calda desejada.
Pegue o primeiro disco, vire-o de cabeça para baixo e faça esfera em toda a borda do bolo e no centro complete com o restante do brigadeiro.
Repita o processo no próximo disco de bolo e faça as gotinhas perfeitas ensinada em aula.
Decore com pequenos brigadeiros enrolados e rosas naturais.



Imagem meramente ilustrativa.

Fazer é fácil, difícil é resistir a essas delícias!



Imagem meramente ilustrativa.



Imagem meramente ilustrativa.

Anotações