

BOLOS GELADOS



Acredite em voce, no seu potencial, com Deus na frente, tudo
dara certo.

BOLOS GELADOS 2019-
KADU BARROS

Bolo gelado foi um clássico das festinhas dos anos 80, mas nunca sai de moda! Criado para ser um pedaco de bolo rapido e sem sujeira.

Fácil de fazer e mais ainda de comer!

Lembrando que para ter um bolo gelado perfeito, precisa ter uma massa boa da sua escolha, uma calda para umidecer e algo para passar.

Exemplo: coco ralado.

Tipos de massas:

Hoje podemos usar qualquer massa, desde brownie, massas de bolos etc.

Existem varios tipos de massas hoje na confeitaria, omde podemos usar nossa criatividade para lucrar bastante.

PÃO-DE-LÓ – é um bolo diferente dos tradicionais por levar menos ovos. Em Portugal, existem variedades regionais que se tornaram símbolos das regiões de Alfeizerão, de Ovar e de Margaride; existe também uma receita chamada "pão-de-ló à brasileira". É

uma massa básica. É leve e aerado. Pode ser recheado com mousse, frutas frescas, geléias, doce de leite, etc. Não suporta o peso da pasta americana.

BOLO AMANTEIGADO – São saborosos e têm textura fofa. Ideais para serem cobertos com pasta americana ou esculpidos. Sua textura permite acrescentar frutas secas como no bolo inglês, sem que as mesmas afundem.

BOLO INGLÊS – autêntico bolo de frutas europeu. Massa ricamente recheada com frutas cristalizadas, uvas passas, castanhas e nozes; recebe um banho de rum que lhe confere sabor e textura inigualáveis. Ideal para comemorações de final de ano.

BROWNIE – também conhecido como tradicional bolo americano. De origem duvidosa, foi criado por descuido de um cozinheiro que deixou de adicionar fermento à massa do bolo de chocolate. Servido geralmente acompanhado de sorvete de creme, caiu no gosto dos americanos.

CHIFFON – é uma combinação de bolo amanteigado e bolo esponja. Ao invés da manteiga, adiciona-se óleo, resultando numa massa mais úmida e com textura fofa que pode ser coberta com pasta americana ou ganache por exemplo. Excelente para naked cakes.

CUPCAKE – são bolinhos individuais, servidos em forminhas geralmente de papel e decorados caprichosamente. A primeira menção do cupcake que se tem notícia é de 1796, quando uma anotação de receita de "um bolo para ser assado em pequenas xícaras" foi escrito em "*Culinária Americana*" por Amelia Simms. No Reino Unido eram chamados de "Fairy Cakes", em português "Bolo das Fadas", e confeitados com cobertura de fondant. Chegaram aos Estados Unidos no século XIX, onde ficaram conhecidos como "Cupcakes" porque todos os ingredientes eram medidos em "cup" que em inglês significa xícara.

GÉNOISE – é uma massa de bolo leve e aerada, produzida pelo método da espuma. Chamado de bolo genovês é considerado uma das formas francesas mais clássicas de fazer bolos. Origina-se, na verdade, em Gênova na Itália, de onde vem seu nome "gènoise" em francês. As receitas variam e são enriquecidas com manteiga ou margarina derretida. Com sabor neutro é ideal para ser usado em bolos de camadas.

MUFFIN – pequeno bolo ou pão redondo, geralmente doce. Cabe na palma da mão. Comum no Reino Unido, EUA e Canadá onde é servido com grande variedade de sabores, sendo os mais comuns: queijo, chocolate e frutas.

Receitas Bases

Massa Pão de ló branca	Pão de ló de chocolate
------------------------	------------------------

Ingredientes:

6 ovos
2 xícaras (chá) de açúcar
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento
1 xícara (chá) de água quente
1 colher (chá) de essência de baunilha

Modo de preparo:

Na batedeira, bata os ovos e o açúcar, por 10 minutinhos.

Numa tigela peneire a farinha de trigo junto com o fermento. Reserve.

Em uma outra tigela misture a água com a essência de baunilha.

Vá alternando na massa os ingredientes secos com o líquido.

Em seguida leve para assar em uma assadeira (23cm por 32cm) retangular untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.

Forno 170°C por cerca de 35 minutos

Receita: Pão de Ló Branca**CALDA PARA Bolo gelado**

1 litro de leite
1 a 2 caixinhas de leite condensado

Modo de preparo:

Misture tudo e leve para gelar.

Ingredientes:

5 ovos em temperatura ambiente
270 gr. de açúcar
180 gr. de farinha de trigo
120 gr. de chocolate em pó 70% de preferência

1/2 colher de chá de sal
250 ml. de leite fervendo

11 gr. de fermento em pó

MODO DE FAZER

forre o fundo de 2 formas de 25cm com papel manteiga

pré-aqueça o forno a 180 graus

coloque os ovos e o açúcar na tigela da batedeira

bata em velocidade por aproximadamente 10 min.

peneire a farinha, o chocolate em pó, o fermento e o sal juntos

misture bem e reserve

ferva o leite

diminua a velocidade da batedeira para o mínimo

coloque 1/3 da mistura de farinha

coloque metade do leite fervendo

continue alternando os secos e o líquido, sempre comece e termine com os secos

bata apenas para incorporar tudo

leve ao forno por aprox. 30 minutos, até um palito sair limpo

Receita: Pão de Ló chocolate**Brownie****Ingredientes:**

500g de chocolate ao leite derretido

200 g de manteiga

4 ovos



Massa de cenoura

3 cenouras médias raspadas e picadas
3 ovos
1 xícara de óleo
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 pitada de sal

Modo de Preparo - O modo de preparo do bolo é muito fácil, basta bater no liquidificador todos os ingredientes, acrescentando a farinha aos poucos. Depois unte e enfarinhe uma forma e despeje a massa nela. Asse em forno médio por cerca de 40 minutos. Tire do forno, espere amornar e desenforme.

Receita: Bolo de Cenoura



Creme de chocolate ao leite .

Coloca em uma panela:

3 latas de leite condensado
3 caixinhas de creme de leite
500g de chocolate ao leite derretido

1 xícara de açúcar
1 xícara de farinha de trigo
4 colheres de sopa de chocolate em pó 32%

Misture o chocolate derretido com a manteiga e depois o açúcar, misture bem e adicione o restante.

e leve para assar até formar a casca

Receita: Brownie Cremoso



Massa Red

85 gr. de manteiga em temperatura ambiente (6 colheres de sopa)
225 gr. de açúcar (1 xícara + 1 colher de sopa cheia)
2 ovos em temperatura ambiente
1 1/2 colher de sopa de cacau em pó sem açúcar
2 colheres de sopa de corante alimentício em gel vermelho – utilize corante de boa qualidade
2 colheres de chá de baunilha
1/2 colher de chá de sal
200 gr. de farinha de trigo (1 3/4 xícara)
125 ml de leite em temperatura ambiente
1 colher de chá de vinagre de maçã
1 colher de chá de bicarbonato de sódio
pré aqueça o forno a 180 graus

bata a manteiga e o açúcar até ficar cremoso (aprox. 5 minutos em velocidade média)

1 caixinha de creme de leite.
leve ao fogo (22 minutos média) baixo
até o ponto de brigadeiro de colher,
retire e leve para gelar por 10 a 15 horas
(fazer um dia antes) não pode congelar-se
validade 1 semana.



Creme de chocolate branco.

Coloca em uma panela:
3 latas de leite condensado
3 caixinhas de creme de leite
500g de chocolate branco derretido
1 caixinha de creme de leite.
leve ao fogo baixo até o ponto de
brigadeiro de colher, (22 minutos
média) retire e leve para gelar por 10 a
15 horas (fazer um dia antes) não pode
congelar-se validade 1 semana.



desmanche os ovos com um garfo e vá
juntando aos poucos na batedeira,
batendo sempre

misture a baunilha com o cacau e o
corante e junte, bata mais um pouco
em velocidade mínima, junte a farinha
mistura com o sal e peneirada, alternando
com o leite, comece e termine com os
secos, bata apenas para misturar

junte o vinagre e o bicarbonato e misture à
massa (faça isto apenas na hora de
colocar na massa), coloque no forno a 180
graus ate assar, fazer teste de palito.



BOLO GELADO TRADICIONAL

Esse é o modo tradicional do bolo gelado , usando massa de bolo branco, cortando em pedaços quadrados, recheando,e passando na calda e depois no coco ralado.

Modo tradicional de Bolo gelado



Essa ideia de Bolo Gelado casa muito bem em eventos, festas, casamentos e aniversário.

Voce pode usar coco fresco e grotesco, ou seco etc.

A embalagem dos bolos gelados podemos usar a tradicional com o papel manteiga e aluminio ou usar a criatividade, como tecidos, caixinhas etc.

Montagem do bolo de coco Tradicional.

1-Corte um pedaco de bolo PÃO-DE-LÓ e corte ao meio.



2-Coloque o recheio a gosto (ao leite ou o branco base)



3- junta as partes dos pedacos cortados já com o recheio.



4-Coloque em um recipiente a calda e verifica se esta suave, sem estar enjoativa.



5- coloque o bolo já recheado na calda e coloca no coco ralado.

Esta pronto.



Bolo Gelado Gordices.

By: Chefekadubarros



Vamos utilizar uma forma de silicone igual a da foto.

Cortaremos a massa em um pedaco de 25 cm (para colocar na forma de silicone) e cortaremos ao meio.



molha com a calda e colocamos um recheio base da sua escolha (Ao Leite e Branco base)



coloca os chocolates sortidos ou outros recheios como desejar.



Lembrando que a base sempre deve ser a mesma, branca ou ao leite.

Cubra com o recheio base depois de colocar os chocolates sortidos.



Cubra com a outra parte da massa e molha novamente com a calda



leve para o congelador por 5 horas.



Desenforme e corta em fatias, uma forma dessa rende 6 a 8 fatias de bolos gelados.



Depois que cortar as 8 fatias, ficara assim...





Molha cada pedaco na calda e passa nos confeitos a gosto.

A baixo teremos varias opcoes de confeitos para voce escolher e decorar a vontade.

Nunca esqueca, usa a criatividade e cria sabores diferentes.

Opcoes de confeitos:

Rasas de chocolate branco

Rasas de chocolate ao leite

Coco ralado

Leite ninho

Farinha lactea

Granulados

Amendoins picadinho

Normalmente eu capricho com mais um pouco de gordices, e coloco mais creme por cima e finalizo com chocolates sortidos como das fotos a baixo.



modo de preparo da calda



Opções de recheios e Montagens de Bolos de Potes:

Kinder ovo

Massa branca com recheio ao leite e pedaços de kinder ovo e passar em raspas de chocolate branco e ao leite

Kinder bueno

Massa branca com recheio branco e pedaços de kinder bueno e passar em chocolate branco em raspas

Nutella com ninho

Massa branca com recheio branco e gotas de Nutella gelada e ninho polvilhado e passar no ninho

Dadinho

Massa branca com recheio ao leite ou recheio branco e gotas de dadinho gelada e passar em raspas de chocolate ao leite

Ninho

Massa branca com recheio branco e pedaços, ninho polvilhado e pedaços de chocolate branco e passar no ninho

Coco ralado

Massa branca com recheio branco e coco ralado, passar no coco ralado

Farinha láctea

Massa branca com recheio branco e pedaços de chocolate branco. Passar na farinha láctea

Ovomaltine

Massa ao leite com recheio ao leite e gotas de Ovomaltine, passado em raspas de chocolate ao leite

Morango com ninho

Massa branca com recheio branco e morangos inteiros passado no ninho

Oreo

Massa branca com recheio branco e oreo inteiro passado em raspas de chocolate branco

Kit kat

Massa de chocolate com recheio ao leite e pedaços de kit kat passado em raspas de chocolate ao leite

Prestigio

Massa de chocolate com recheio ao leite e coco ralado, passado no coco ralado.

Bolo de cenoura

Massa de bolo de cenoura com recheio ao leite e passado em granulado

Brownie

Massa de brownie com recheio ao leite passado em raspas de chocolate ao leite

BOLO RED VELVT (quando for fazer ele, usa o exemplo da forma de silicone, só que troca a massa branca ou de chocolate para a de red)

Massa de RED com recheio branco e pedaços de chocolate branco passado no farelo da massa de red