BRUNA REBELO

BOLO LETRA, NÚMERO E FORMAS 2.0

BLNF

BLNF



BRUNA REBELO CAKE Lover

Olá! Meu nome é **Bruna Rebelo**,
sou formada em gastronomia desde 2009,
mas minha história na confeitaria tem menos tempo.

Eu nunca soube o que fazer da vida, então quando saí do colégio
fui direto para a Faculdade de Administração. Eu odiei desde o primeiro dia,
mas como não sabia o que fazer, fui ficando.

No segundo ano, já não aguentava mais e comecei a pesquisar cursos.
Eu gostava muito de moda, mas não via nada interessante, e na época era o *boom*
da gastronomia aqui no Brasil. Como minha mãe tinha um *buffet*, e embora eu nunca
tivesse me interessado pelo assunto, achei naquele momento que seria interessante.

Tive que convencer minha família que essa loucura daria certo,
larguei um emprego certo na minha área e meti a cara na Faculdade
de Gastronomia. E não é que eu estava certa? Eu me apaixonei.
Mas eu gostava mesmo da cozinha quente, nem ligava para a confeitaria.
Em 2009 eu me formei, fiz estágio, e acabei **assumindo o *buffet* da minha mãe**.

Em 2011 fui fazer uma especialização em panificação e conheci uma professora
de confeitaria que fez com que me apaixonasse pela área, fazendo *cupcakes* e
brigadeiros. Saindo de lá procurei alguns cursos **e comecei a fazer bolos e doces
de festas no *buffet***. Mas nunca larguei a área de salgados.

Em 2014 **fiquei doente e tive que vender minha cozinha**, fiquei um mês
internada e quando saí do hospital **eu tinha perdido tudo**, meu negócio,
meus clientes. Saí de lá sem nenhuma perspectiva.

Então em casa resolvi fazer marmitinhas saudáveis, porque já fazia isso antes,
e precisava de alguma coisa para sobreviver.

Juntamente com as marmitinhas eu fazia um bolo ou outro.
Mas meus bolos **não davam certo, eles caíam no meio do caminho**,
na mesa do cliente. Enfim eu sempre tinha algum tipo de reclamação.
Até que um dia uma cliente disse para mim que meus bolos eram uma delícia,
mas muito feios! Foi a gota-d'água para mim. **Então decidi largar tudo
e não ser mais confeiteira**, mesmo porque tinha um negócio que estava
indo bem e eu ganhava um bom dinheiro.

BRUNA REBELO CAKE Lover

É claro que aquilo **não deu certo**,
porque eu odiava fazer as marmitinhas saudáveis,
o que eu amava mesmo era fazer meus bolos.

Depois de um ano sem tocar nos doces, fiz um bolo para o meu aniversário e me dei conta **do que tinha deixado pra trás**.
Resolvi que **não podia deixar de fazer** aquilo e voltei a fazer meus bolos.
Mas nesse retorno comecei a ler livros, ver muitos vídeos, estudar,
para não cometer mais erros. É claro que tive muitos erros, rs.

Nesse meio-tempo eu conheci o *buttercream*, que foi
um divisor de águas na minha vida, ele mudou tudo!
Meus bolos começaram a ter um acabamento mais bonito.

O *Mais Você*, da Ana Maria Braga, convidou-me para participar
do Fecha a Conta Bolos. Eu não acreditei, porque naquela época
não tinha confiança nenhuma! Quando saí do programa
e vi do que era capaz, ninguém mais me seguraria!
Eu larguei tudo o que tinha, fechei a empresa de comida saudável,
joguei tudo para o alto e fui ser confeiteira! Entre a gravação
do programa e o programa ir ao ar foram 10 meses.

Eu não evoluí em 7 anos o que evoluí naqueles meses...
Ganhei autoconfiança, que era o que faltava para mim. Durante todos
esses anos fui aprendendo tudo e extraindo lições do que fazia de errado.
Juntei toda essa bagagem e hoje **ensino tudo isso para você!**

Bem-vindo ao meu mundo de bolos!



ANTES DE TUDO, VAMOS FALAR DOS INGREDIENTES

É importante conhecer os ingredientes
e saber como se comportam no nosso bolo.
Cada ingrediente tem uma função, e isso é algo
muito importante na estruturação do bolo
Todos os ingredientes que vão entrar
na receita precisam estar em temperatura
ambiente de 19-21 graus.

INGREDIENTES



• AÇÚCAR •

O açúcar traz umidade, estrutura e cor para a sua massa, portanto, trocas ou mudanças de quantidade podem afetar o balanceamento da receita.

ALGUNS TIPOS DE AÇÚCAR:

AÇÚCAR MASCAVO:

é o açúcar mais natural e sem nenhum processo de refinamento ou branqueamento. É mais úmido e tem sabor e aroma que lembram o do melado de cana, ou rapadura. Este açúcar mantém muitos dos seus nutrientes. Funciona muito bem para bolos de chocolate, pois intensifica a cor e o sabor. Já para um bolo de massa branca, saiba que a massa ficará numa cor mais escura e dourada. Além do mais, sua cor varia muito de marca para marca.

•

AÇÚCAR DEMERARA:

visualmente, parece o açúcar cristal, porém sem o processo de branqueamento. Também preserva parte dos nutrientes do açúcar.

•

AÇÚCAR CRISTAL:

é um açúcar que passa pelo processo de branqueamento, porém não é tão refinado. Mantém ainda 10% dos seus minerais.

•

AÇÚCAR REFINADO:

é o açúcar que passa por processo de refinamento e branqueamento. Neste caso, não possui mais nutrientes, e sua função principal é adoçar, dar estrutura e cor para as preparações. É o açúcar que mais uso, e sua característica principal é que se dissolve com mais facilidade que o açúcar cristal ou demerara, por exemplo. Em alguns países ele não é encontrado com facilidade, então caso queira substituir pelo açúcar cristal nas minhas receitas, não há problema algum.

BRUNA REBELO CAKE Lover

INGREDIENTES



• AÇÚCAR •

AÇÚCAR DE CONFEITEIRO:
o açúcar de confeiteiro passa por todos os processos de refinamento e branqueamento. É um açúcar bem fino, como um pó. Usamos principalmente para preparos que não têm cocção, pois se dissolve com facilidade e você não sentirá os grãos na boca.

•

AÇÚCAR IMPALPÁVEL:
é o açúcar de confeiteiro adicionado de amido de milho (cerca de 3 a 4%), para deixar a receita um pouco mais seca, como usado em *macarons* ou suspiros, por exemplo.

•

AÇÚCAR GELADO:
é cheio de ingredientes químicos, necessários para que este açúcar não derreta em contato com uma superfície úmida. Muito utilizado em finalizações de bolos polvilhados sobre frutas frescas, para dar aquela aparência de "chuvinha" de açúcar, sem que umedeça e desapareça.

•

XYLITOL:
não é açúcar, mas sim um adoçante. Utilizamos em preparações em que não podemos usar o açúcar e em receitas de massa ou *buttercream*. Pode ser usado na mesma quantidade que o açúcar.

E você pode estar se perguntando:
todos esses açúcares podem ser usados na massa de bolo?

Sim, mas com algumas ressalvas.
Ao trocar o açúcar refinado por mascavo, por exemplo, que tem cor e sabor totalmente diferentes, você vai levar essas características do mascavo para sua massa.
Ao trocar o açúcar refinado por açúcar cristal, no entanto, não há grande diferença de estrutura e você pode fazer a substituição sem problemas.
Já ao trocar o açúcar refinado pelo açúcar de confeiteiro, há certa perda de estruturação do bolo, o que não quer dizer que numa emergência você não possa fazer essa troca, mas não é o ideal.

BRUNA REBELO CAKE Lover

INGREDIENTES



• OVOS •

Outro ingrediente muito importante são os ovos,
e vamos falar sobre eles agora.
Os ovos são extremamente importantes na estrutura dos bolos.
A gema traz gordura, cor e maciez para a massa.
Já as claras trazem poder de expansão, aeração e rigidez.
Cada tipo de ovo tem uma medida, um peso e é classificado de forma
diferente de acordo com essas características. Por exemplo,
um ovo industrial pode ter até 45 gramas, e um ovo jumbo,
até 70 gramas. Por isso, considerar a quantidade unitária de ovos
em vez do peso, pode ser muito prejudicial para sua receita,
fazendo até mesmo com que não dê certo no final do preparo.

Esta é a classificação dos ovos completa:
Industrial: < 45 g • **Pequeno:** 45 – 49 g
Médio (B): 50 – 54 g • **Grande (A):** 55 – 59 g
Extra: 60 – 66 g • **Jumbo:** > 66 g

Por isso, é importante pesar os ovos para compor a sua receita,
e também é importante na hora de calcular os seus custos.
Para pesar os ovos corretamente, quebre os ovos em quantidade
aproximada ao desejado. Bata os ovos com a ajuda de um garfo
ou *fouet*. Só aí pese o que vai utilizar na receita.
Fazendo assim, você terá um equilíbrio de peso entre gemas
e claras e terá o peso correto para sua produção.

BRUNA REBELO CAKE Lover

INGREDIENTES



• FARINHA DE TRIGO •

Um outro ingrediente importante para obter um bolo bem perfeitinho é a farinha de trigo. Ela tem como componentes principais amido e glúten, e os dois vão fazer com que você tenha um bolo bem fofo e bem estruturado.

Normalmente não conseguimos tirar a farinha de trigo e trocar por um tipo de farinha sem glúten, pois seria necessário uma combinação de ingredientes para imitar todas as características da farinha de trigo.

Então, como escolher uma boa farinha de trigo?

Nós, no Brasil, temos a farinha tipo 1, tipo 2 e a integral.
Para fazer bolos, quanto menor a porcentagem de proteínas melhor, pois significa que ela não tem tanto glúten, sendo, portanto, mais "leve", proporcionando assim um bolo mais fofo.
Toda farinha de trigo tem glúten, que é desenvolvido quando está em contato com líquido e por processo de amassamento, que é necessário para o desenvolvimento de massas de pão e de bolo também. Porém, para massa de bolos, se o glúten for desenvolvido em excesso, pode ter como resultado uma massa pesada, deixando o bolo embatumado, duro, e sem crescer direito.
Por isso, quando adicionar a farinha à sua massa, não fique muito tempo batendo, basta envolver esse ingrediente até que a massa esteja homogênea.
Então, aqui no Brasil, a farinha com menor porcentagem de glúten, e consequentemente melhor para o bolo, é a farinha tipo 1.

BRUNA REBELO CAKE Lover

INGREDIENTES



• GORDURA •

A gordura entra em nossas receitas na forma
de manteiga, óleo, margarina.
E o que ela traz para o bolo? Ela traz a umidade e a textura.
Cada ingrediente que você coloca tem uma característica,
e se você trocá-lo, terá outro resultado, atente-se a isso.
Se caso você quiser fazer uma massa amanteigada, com óleo,
por exemplo, perderá toda estrutura e sabor que uma massa
amanteigada proporciona. Já no caso de uma receita em que é pedido
óleo e você quiser usar manteiga, é possível a troca, porém é provável
que obtenha um bolo um pouco mais seco no final.
O óleo entra em receitas que pedem mais umidade,
como uma massa de bolo de cenoura, por exemplo.
A manteiga é gordura animal, extraída do leite da vaca; já a margarina
é gordura vegetal. A manteiga quando gelada fica dura, e a margarina
sempre vai ser cremosa, portanto, quando fazemos essa troca estamos
mudando a estrutura da massa, porém ainda é possível fazer.
Já no *buttercream* não é possível fazer essa troca 100%.
Além do mais, o ideal é sempre escolher uma manteiga que tenha
como ingrediente apenas o creme de leite pasteurizado, para que seja
o mais natural possível, sem aditivos químicos ou corantes.

BRUNA REBELO
CAKE Lover

INGREDIENTES



• FERMENTO •

Temos também como ingrediente,
o agente fermentador, que pode ser fermento químico
em pó ou bicarbonato de sódio, no caso das massas de bolo.
O fermento químico em pó é nada mais que o bicarbonato
de sódio adicionado de um agente ácido, que geralmente
é o cremor de tártaro, mais o amido de milho para manter
a mistura seca e evitar que a reação entre o bicarbonato
de sódio e o ácido aconteça ainda dentro da embalagem.
A diferença entre o fermento químico em pó e o bicarbonato
é que o fermento químico tem uma fermentação mais lenta.
Quando você o coloca no bolo ele começa a agir lentamente,
e quando entra no forno quente, a partir de 60 graus,
começa a segunda parte da sua ação.
Já o bicarbonato de sódio não, assim que entra
em contato com o líquido já começa a agir rapidamente.
Para trocar o fermento químico por bicarbonato de sódio,
é necessário ter um ingrediente ácido, para não ter um sabor
amargo residual. Esses ingredientes ácidos podem ser iogurte,
cacau 100%, limão, vinagre, por exemplo. Porém, não indico
a troca 100% do fermento por ele, porque não desejamos
que o bolo cresça tão rapidamente, queremos
que ele tenha um crescimento gradual.
Bicarbonato também pode trazer crocância
para preparações e por isso é mais normalmente
usado em massas de *cookie* ou de biscoito.

BRUNA REBELO
CAKE Lover

INGREDIENTES



• LÍQUIDOS •

O líquido da receita pode ser bem variado. Normalmente usamos leite integral, com 3% de gordura, mas o que eu poderia usar no lugar do leite?
Será que posso trocar por um creme de leite?
Vamos analisar! Um creme de leite tem cerca de 17% de gordura, que é muito mais gordura que o leite, e ao trocar o leite pelo creme de leite, a gordura presente na receita aumenta muito, então você vai ter um bolo muito mais pesado e gorduroso, que não vai crescer direito, e que pode não assar completamente por dentro, criando um buraco.
Sempre que for fazer a troca do líquido no bolo, você precisa ver se é parecido com o leite.
Por exemplo, ao trocar por leitelho. Mas o que é leitelho (*buttermilk*)?
Leitelho é o líquido que sobra da produção de manteiga através do creme de leite pasteurizado batido. Para fazer a manteiga com base no creme de leite fresco pasteurizado, você deve bater na batedeira o creme que primeiro vira chantilly e, ao continuar batendo, talha e começa a virar manteiga. Esse líquido que se separa da gordura é o leitelho, um líquido com baixa gordura e alta acidez.
Nesse caso, essa troca é uma boa troca e costuma dar bons resultados às massas. Quer trocar o leite por água? Você até pode, mas, como ela não tem nenhuma gordura, seu bolo vai ficar um pouco mais seco que aquele feito com leite, por exemplo.
Existem algumas outras trocas que podem ser possíveis também, como iogurte, leite de coco, suco e até vinho, por exemplo. Porém, sempre pense na estrutura do ingrediente que você quer colocar em relação ao que tem em mãos, para ver se a troca valerá a pena.

BRUNA REBELO
CAKE Lover

MASSA BASE
MÉTODO CREMOSO REVERSO

Rendimento:
1.300 g aproximadamente
2 fôrmas de 34 cm x 24 cm
(largura e comprimento)
e 4 cm de altura

INGREDIENTES:

200 g
de manteiga sem sal

300 g
de farinha de trigo

300 g
de ovos

375 g
de açúcar refinado

400 g
de creme de leite UHT 17%

20 g
de extrato de baunilha

15 g
de fermento químico em pó

VARIAÇÕES:

Para transformar a massa nos outros sabores utilizados aqui no curso, você pode adicionar:

10 g
de canela em pó
para 1 receita;

100 g
de queijo canastra
ralado fino;

140 g
de mirtilo congelado
(adicionar após colocar
a massa na assadeira
e dividir a quantidade total
por 2 assadeiras);

Trocar o creme de leite
por iogurte natural
não adoçado

MODO DE PREPARO:

1. O primeiro passo para assar um bolo é ter o forno preaquecido. Então, preaqueça seu forno por no mínimo 15 minutos antes de colocar seu bolo. Vou começar explicando-lhe que cada forno se comporta de uma maneira, e não temos um manual correto de quanto tempo exatamente você vai gastar para assar o bolo no seu forno, mas vou ensinar-lhe como ver se seu bolo está corretamente assado, o que vai facilitar muito a sua vida! Preaqueça seu forno a 170 graus.
2. Vamos usar 2 fôrmas retangulares de medida 34 cm x 24 cm, forradas com papel-manteiga por todo seu interior com pequenas sobras laterais para ajudar a retirar a massa da assadeira.
3. Agora vamos fazer o bolo! Para você ter um resultado perfeito, todos os seus ingredientes precisam estar em temperatura ambiente. Então tire tudo da geladeira com pelo menos 30 minutos de antecedência (isso vai depender muito do quanto a sua cidade é quente).
4. Essa massa amanteigada é feita pelo método invertido (ou método de *sablage*) onde misturamos primeiro a manteiga com a farinha de trigo até formar uma farofa e depois adicionamos o restante dos ingredientes.
5. Na batedeira, junte a manteiga em ponto de pomada, em temperatura ambiente, e a farinha de trigo. Vamos usar o batedor raquete neste caso. Misture em velocidade baixa até que se forme uma farofa bem úmida.
6. Em seguida adicione o açúcar e misture até que fique homogêneo.
7. Adicione então os ovos, aos poucos, até incorporar todos eles.
8. Por fim, junte o creme de leite e o extrato de baunilha. Quando estiver homogêneo, misture o fermento.
9. Divida a massa em duas assadeiras, de forma que tenha 650 g em cada uma.
10. Leve ao forno preaquecido até dourar levemente o topo, de forma que, ao espetar um palito no centro da massa, este saia seco.

IMPORTANTE SABER:

Sempre leia a receita inteira antes de começar, assim você vai saber todos os passos e não vai se perder no meio do caminho. Separe todos os ingredientes para não se perder no meio da receita, ou então acontecer de, seu bolo já estando no forno, lembrar-se de que esqueceu o fermento.

MASSA BASE

MÉTODO CREMOSO REVERSO

Rendimento:
1.300 g aproximadamente
2 fôrmas de 34 cm x 24 cm
(largura e comprimento)
e 4 cm de altura

VAMOS FALAR DE FORNO?

O seu forno é seu principal aliado, mas você precisa conhecê-lo. Não adianta dizer-lhe que a temperatura correta para você assar o bolo é de 180 graus, se no seu forno, por exemplo, 180 graus deixar seu bolo ainda cru. Aqui no meu forno, sempre asso os bolos a 170 graus, mas eu já usei um forno igualzinho ao meu que 170 graus não era o suficiente, e sim 185 graus.

E isso você só vai saber: TESTANDO! Um bolo de 15 cm de diâmetro e 650 g de massa crua não pode levar mais de 55 minutos para ficar pronto. Se depois de 35 minutos o bolo não estiver dourando, algo está errado. Se o seu bolo demorou muito para assar e ficou com a parte de cima úmida, isso é um problema de temperatura de forno, ou seja, estava faltando acertar a temperatura.

Se o forno estiver muito quente, o topo do seu bolo vai queimar, e o meio vai ficar cru. Principalmente se você estiver assando uma massa alta. Isso é um erro que acontece muito, achar que o bolo está completamente assado e, ao tirar do forno, o meio afundar.

O bolo que afunda no meio também pode ser por outros motivos. Massas mais densas ou líquidas demais, se assadas em muita quantidade, podem afundar no meio, porque não dá tempo do calor do forno chegar ao meio. Isso é fácil de ser corrigido.

Se seu bolo leva 50 minutos para assar, quando passar um pouco mais da metade da cocção, com 35 minutos mais ou menos, abra o forno e coloque uma assadeira ou pedaço de alumínio em cima da fôrma do bolo. Isso vai criar um calor dentro do bolo e permitir que ele asse de dentro para fora, impedindo que seu bolo afunde.

MASSA RED VELVET

Rendimento:
1.300 g aproximadamente
2 fôrmas de 34 cm x 24 cm
(largura e comprimento)
e 4 cm de altura

INGREDIENTES:

- **120 g** de manteiga sem sal
- **100 g** de água
- **170 g** de iogurte natural
- **2 g** de corante em pó vermelho, hidrossolúvel (*Gran Chef*)
- **250 g** de açúcar refinado
- **150 g** de ovos
- **310 g** de farinha de trigo
- **12 g** de cacau em pó
- **8 g** de fermento químico em pó
- **6 g** de bicarbonato de sódio
- **3 g** de sal
- **10 g** de vinagre de vinho branco
- **8 g** de essência de baunilha ou extrato de baunilha

MODO DE PREPARO:

1. O primeiro passo para assar um bolo é ter o forno preaquecido. Então, preaqueça seu forno por no mínimo 15 minutos antes de colocar o bolo. Vou começar aqui explicando-lhe que cada forno se comporta de uma maneira, e não temos um manual correto de quanto tempo exatamente você vai gastar para assar o bolo no seu forno, mas vou ensinar-lhe como ver se seu bolo está corretamente assado, o que vai facilitar muito a sua vida! Preaqueça seu forno a 180 graus.
2. Para esta receita, vamos utilizar duas fôrmas de 25 cm de diâmetro para fazer o corte de duas partes do coração! Para o preparo da assadeira você vai apenas precisar cortar um pedaço de papel-manteiga, seguindo o desenho do fundo da sua assadeira ou untar com desmoldante.
3. Agora vamos fazer o bolo! Para você ter um resultado perfeito, todos os seus ingredientes precisam estar em temperatura ambiente. Então tire tudo da geladeira com pelo menos 30 minutos de antecedência (isso vai depender muito do quanto a sua cidade é quente).
4. Essa é uma massa superfácil de fazer, não precisa nem de batedeira. Mas temos alguns "pulos do gato".
5. Em uma tigela, junte a água e a manteiga e leve ao micro-ondas para derreter. Reserve. E um *bowl* maior, misture o iogurte com o corante em pó. Quando estiver bem misturado, adicione os ovos e o açúcar e misture bem. O próximo passo é adicionar a mistura da água com a manteiga na mistura dos ovos. Aqui só precisamos ter o cuidado de a água não estar muito quente, senão ela pode cozinhar os ovos. Misture bem, adicione a essência de baunilha e reserve.
6. Peneire a farinha de trigo, cacau em pó e o sal e misture em duas partes na mistura liquida. Misture bem com o *fouet* porque pode empelotar nessa etapa da receita. Tome o cuidado para não bater muito a receita, porque quando juntamos farinha de trigo com água, desenvolvemos o glúten. O que para um bolo não é nada interessante, é aí que acontece de ter aqueles bolos embatumados, duros, ou que formam aqueles megavulcões no topo da massa.
7. Com a massa pronta, adicione o fermento, bicarbonato de sódio e o vinagre. O vinagre vai reagir com o bicarbonato, o que vai ajudar a fermentar a massa, realçar o vermelho e deixar a massa mais fofa.
8. Separe a receita em 2 assadeiras e leve ao forno.
9. A massa vai demorar entre 12 a 16 minutos para assar no forno preaquecido a 180 graus.
10. Ah, mas como eu sei se minha massa está pronta? Se você está me falando que cada forno age de uma maneira? Aqui temos algumas opções: a primeira delas é a mais difícil, que é quando a sua cozinha se preenche com aquele cheiro maravilhoso de bolo, isso quer dizer que sua massa está assada. Mas isso é muito complicado de identificar em algumas hipóteses. Segunda opção: você vai tocar levemente o topo da massa, se seu dedo afundar, a massa ainda está crua, se ele voltar, a massa está assada. E o mais eficaz: espetar um palito na massa, se ele sair completamente limpo, sua massa está assada!
11. Saindo do forno, leve sua assadeira para uma grade para que seu bolo esfrie mais rápido. NUNCA EM HIPÓTESE ALGUMA desenforme o bolo quente. A massa de *red velvet* é muito fofa quando quente, ele vai quebrar em mil pedacinhos se você não tiver muito cuidado. O bolo precisa estar morno para que você possa desenformar.
12. Desenforme seu bolo, embale bem com plástico filme e guarde-o na geladeira. Só faça a montagem do bolo no dia seguinte, ou depois de no mínimo 3 horas na geladeira. A massa precisa estar bem gelada para o corte.

MASSA RED VELVET

Rendimento:
1.300 g aproximadamente
2 fôrmas de 34 cm x 24 cm
(largura e comprimento)
e 4 cm de altura

SOBRE OS INGREDIENTES:

O corante aqui é melhor sempre ser em pó, o corante em gel pode deixar a massa amarga. O que eu mais gosto de usar para esse tipo de bolo é o corante em pó da Linha *Gran Chef*, utilize apenas 2 g, porque ele é um corante superpigmentado.

Bicarbonato de sódio também é um agente de crescimento, mas ele precisa de ingredientes ácidos para ter um melhor efeito. Então quanto maior a acidez da sua massa, maior a ação do bicarbonato.

Por que colocamos sal em receitas doces? Sal levanta o sabor, ele não serve apenas para salgar. Então quando utilizamos o sal nas receitas de bolos, usamos para realçar o sabor da massa, ele reage especialmente melhor em receitas de chocolate.

O cacau em pó precisa ser 100% cacau, o achocolatado aqui vai deixar seu *red velvet* com a cor feia. Se você achar apenas chocolate em pó com 50 a 70%, pode utilizar na receita.

Posso trocar manteiga por margarina? Pode! Na estrutura da massa isso não vai mudar nada, apenas você vai perder um pouco no sabor. Mas sei que em muitos lugares do Brasil a manteiga é muito cara e difícil de encontrar. Então pode fazer essa troca aqui sim.

Açúcar: pode trocar o açúcar refinado por cristal, demerara ou orgânico. O único açúcar que não serve aqui é o mascavo, pois pode alterar a cor do seu *red velvet*! Se você quiser um bolo sem açúcar pode usar xylitol ou eritritol sem problemas. É só substituir pela mesma quantidade de açúcar da receita.

BOLO CHOCOLATUDO

Rendimento:
1.300 g aproximadamente
2 fôrmas de 34 cm x 24 cm
(largura e comprimento)
e 4 cm de altura

INGREDIENTES:

100 g de água

80 g de leite integral

200 g de chocolate meio amargo (50% cacau)

42 g de cacau em pó 100% (pode ser trocado por cacau *black*)

160 g de óleo vegetal

140 g de creme de leite

235 g de açúcar refinado

220 g de ovos

370 g de farinha de trigo

3 g de sal

6 g de fermento químico em pó

4 g de bicarbonato de sódio

VARIAÇÃO:

Pode ser adicionado café nessa massa para ressaltar o sabor de chocolate. Adicione:

15 g de café solúvel e diluídos em

10 g de água quente

MODO DE PREPARO:

1. Preaqueça o forno a 180 graus por 15 minutos. Forre as duas assadeiras com papel-manteiga.
2. Você pode fazer essa receita na batedeira ou na mão, o que preferir. Coloque o chocolate meio amargo em um *bowl*. Leve a água e o leite integral ao fogo e espere ferver, despeje o líquido quente no chocolate e mexa até derreter tudo. Misture o açúcar refinado; em seguida, os ovos.
3. Adicione o óleo vegetal e o creme de leite à mistura do chocolate e reserve.
4. Misture a farinha de trigo, o sal, bicarbonato, fermento e cacau em uma tigela. Peneire a mistura seca nos líquidos e vá mexendo até obter uma mistura homogênea.
5. Separe a massa em duas assadeiras e leve ao forno por mais ou menos 15 minutos.

PÂTE SUCRÉE

Rendimento:
580 g aproximadamente

INGREDIENTES:

125 g
de açúcar refinado

125 g
de manteiga sem sal, gelada

265 g
de farinha de trigo

60 g
de ovos

10 g
de essência de baunilha

VARIAÇÕES:

Para colorir a massa utilize corante em pó hidrossolúvel ou em gel, na cor que desejar. Para fazer sabor café, adicione:

15 g
de café solúvel
e diluídos em

10 g
de água quente

MODO DE PREPARO:

1. Leve a manteiga e o açúcar para a batedeira, bata com a raquete até ficar cremoso. É importante usar a raquete, pois é uma massa mais pesada e não aerada.
2. Junte a farinha de trigo e misture até formar uma farofinha. Junte a essência de baunilha e os ovos e bata até tudo se misturar. Termine de homogeneizar a massa com as mãos. Se demorar batendo na batedeira, a massa vai desenvolver o glúten e ficar elástica.
3. Faça uma bola e embale no plástico filme. Deixe na geladeira por 20 a 30 minutos antes de utilizar, ou abra direto.
4. Abra a massa utilizando o método que mostrei em aula, recorte e leve ao forno preaquecido a 180 graus, por 10 a 15 minutos. A massa precisa ficar dourada.
5. Coloque em uma grade para esfriar e faça a montagem.

IMPORTANTE SABER :

Sua *pâte sucrée* pode ser congelada crua. Porém, se você tiver sobra de massa, é só embalar bem, identificar com nome e data de preparo e levar ao congelador. Ela tem a validade de 90 dias congelada.
Se já assou e por acaso não vai utilizar no momento, embale bem, coloque em uma caixa para não quebrar e deixe fora da geladeira por até 7 dias.

PÃO DE MEL

Rendimento:
1.300 g aproximadamente
2 fôrmas de 34 cm x 24 cm
(largura e comprimento)
e 4 cm de altura

INGREDIENTES:

300 g de leite integral

240 g de ovos

180 g de açúcar mascavo

150 g de mel

8 g de canela em pó

4 g de cravo em pó

3 g de gengibre em pó

½ noz-moscada ralada na hora

15 g de extrato ou essência de baunilha

190 g de óleo vegetal

375 g de farinha de trigo

38 g de cacau 100% em pó

8 g de fermento químico em pó

7 g de bicarbonato de sódio

3 g de sal

MODO DE PREPARO:

1. Preaqueça o forno a 180 graus por 15 minutos. Forre as duas assadeiras com papel-manteiga.
2. Este é um bolo feito por método de adição, portanto, pode ser feito sem uso de batedeira também se desejar. Aqui faremos na batedeira.
3. Bata os ovos e o açúcar até espumar levemente. Adicione o óleo e o mel e bata mais um pouquinho.
4. Em outra tigela misture a farinha de trigo, as especiarias, o fermento químico, o bicarbonato de sódio e o sal peneirando. Reserve.
5. Em outro *bowl* misture o leite e a essência de baunilha.
6. Adicione intercalando os secos e os líquidos aos poucos e vá mexendo com um *fouet* para incorporar tudo.
7. Leve para assar até que, ao espetar um palito no centro, este saia seco. Cerca de 20 minutos.

FUDGE BROWNIE

Rendimento:
1.800 g aproximadamente
2 fôrmas de 25 cm de diâmetro

INGREDIENTES:

300 g de manteiga sem sal

480 g de chocolate 50% cacau

300 g de açúcar mascavo

240 g de açúcar refinado

360 g de ovos

60 g de cacau 100%

210 g de farinha de trigo

5 g de sal

MODO DE PREPARO:

1. Forre com papel-manteiga duas fôrmas de 25 cm de diâmetro, para ser fácil de retirar o *brownie*. Cortes discos apenas do tamanho do fundo da fôrma.
2. Preaqueça o forno a 180 graus.
3. Derreta o chocolate junto com a manteiga no micro-ondas ou em banho-maria. No micro-ondas demora cerca de 2 minutos.
4. Junte os ovos e os dois tipos de açúcar e bata com um *fouet* ou na batedeira, até ficar cremoso e esbranquiçado.
5. Misture o chocolate com os ovos. Misture bem. Em seguida, adicione os secos e incorpore com o *fouet* ou uma espátula. Não fique mexendo muito para não desenvolver o glúten.
6. Despeje na assadeira e leve para assar por aproximadamente 25 minutos.
7. O forno é a parte principal dessa receita. Se você deixar passar o tempo no forno, seu *brownie* vai passar do ponto. Ele precisa estar firme em cima, só que macio no meio.
8. Saindo do forno, leve o *brownie* à geladeira para interromper o cozimento.
9. Deixe gelar bem para conseguir desenformar e cortar no formato que desejar.

SOBRE OS INGREDIENTES:

Aqui o chocolate é muito importante. Chocolates com mais de 70% cacau não fazem criar a casquinha em cima do *brownie*. O que faz criar essa casquinha é a quantidade de açúcar na receita.

BOLO DE CENOURA

Rendimento:
1.300 g aproximadamente
2 fôrmas de 34 cm x 24 cm
(largura e comprimento)
e 4 cm de altura

INGREDIENTES:

300 g de cenoura

170 g de ovos

360 g de açúcar refinado

170 g de óleo

300 g de farinha de trigo

9 g de fermento químico em pó

MODO DE PREPARO:

1. Preaqueça o forno a 180 graus por 15 minutos. Forre as duas assadeiras com papel-manteiga.
2. Este é um bolo feito por método de adição. Usaremos então um liquidificador para triturar as cenouras cruas e misturar com os líquidos.
3. No copo do liquidificador coloque as cenouras descascadas, lavadas e em rodelas.
4. Adicione os ovos, o açúcar e o óleo.
5. Bata por cerca de 3 a 5 minutos até que fique uma mistura bem homogênea. Reserve.
6. Em uma tigela, coloque a farinha de trigo peneirada e o fermento químico em pó.
7. Despeje a mistura do liquidificador aos poucos sobre a farinha e vá misturando com um *fouet* até que esteja tudo incorporado.
8. Divida a massa em 2 partes iguais e despeje sobre as assadeiras forradas com o papel-manteiga.
9. Leve para assar até dourar levemente e até que, ao espetar um palito no meio, este saia seco. Cerca de 20 a 25 minutos.

CALDA-BASE DE AÇÚCAR

PARA REGAR SEU BOLO

INGREDIENTES:

250 g
de açúcar refinado
(pode ser cristal)

500 g
de água

15 g
de essência ou extrato
de baunilha (pode trocar
por raspas de limão,
outras essências, bebidas
alcóolicas ou o que preferir
para aromatizar)

MODO DE PREPARO:

1. Leve a água e o açúcar em uma panela ao fogo até ferver e derreter todo o açúcar. Retire da panela e adicione a essência da sua preferência.
2. Armazenar refrigerado.

IMPORTANTE SABER:

Você com certeza já viu sua avó, ou sua mãe, molhar o bolo com guaraná, não é? Eu adoro! Sempre que não tenho calda pronta, uso guaraná. Não se preocupe, isso não vai azedar o bolo.

BRIGADEIRO CREMOSO

BASE AO LEITE

Rendimento:
660 g

INGREDIENTES:

395 g
de leite condensado

200 g
de creme de leite UHT

150 g
de chocolate em pedaços
(ao leite 33%)

VARIAÇÕES:

Para o Brigadeiro
de Baileys, adicionar:

30 g
de licor ao final do preparo,
depois de desligar o fogo.

MODO DE PREPARO:

1. Junte o leite condensado e o creme de leite na panela e mexa até chegar próximo ao ponto de recheio. O que vai dar em torno de 90 °C, se você quiser medir.
2. Em seguida, coloque o chocolate e mexa até chegar à temperatura de 94 °C ou ao ponto de, ao levantar a espátula, o brigadeiro escorrer em blocos.
3. Você pode fazer esta receita colocando o chocolate desde o início, mas isso pode dar um efeito de talhado ou empelotado na massa, porque o chocolate, principalmente aquele com mais gordura, não pode ser elevado a temperaturas tão altas.
4. Se for usar no dia seguinte, cubra o brigadeiro com plástico filme e deixe em temperatura ambiente. Se for demorar mais que um dia para usar, reserve refrigerado, mas lembre-se de retirar da geladeira algumas horas antes de utilizar para rechear o bolo.

IMPORTANTE SABER:

O chocolate usado pode conter qualquer % de sólidos de cacau. Se for usar chocolate com mais de 54% de sólidos de cacau, reduza para 100 g.

BRIGADEIRO BRANCO

BASE

Rendimento:
550 g

INGREDIENTES:

395 g
de leite condensado

200 g
de creme de leite UHT

100 g
de chocolate branco
em pedaços

MODO DE PREPARO:

1. Junte o leite condensado e o creme de leite na panela e mexa até chegar próximo ao ponto de recheio. O que vai dar em torno de 90 °C, se você quiser medir.
2. Em seguida, coloque o chocolate e mexa até chegar à temperatura de 94 °C ou ao ponto de, ao levantar a espátula, o brigadeiro escorrer em blocos.
3. Você pode fazer esta receita colocando o chocolate desde o início, mas isso pode dar um efeito de talhado ou empelotado na massa, porque o chocolate, principalmente aquele com mais gordura, não pode ser elevado a temperaturas tão altas.
4. Se for usar no dia seguinte, cubra o brigadeiro com plástico filme e deixe em temperatura ambiente. Se for demorar mais que um dia para usar, reserve refrigerado, mas lembre-se de retirar da geladeira algumas horas antes de utilizar para rechear o bolo.

BRIGADEIRO DE DOCE DE LEITE

Rendimento:
800 g

INGREDIENTES:

395 g
de leite condensado

1 lata
de leite condensado cozido na pressão por 30 minutos

200 g
de creme de leite UHT

MODO DE PREPARO:

1. Bata o doce de leite com o leite condensado e o creme de leite no liquidificador.
2. Leve tudo à panela e mexa até o ponto de brigadeiro mole.
3. Pode ser feito no micro-ondas, mas demora um pouco mais que os outros.
4. Reserve refrigerado, mas utilize em temperatura ambiente.

OBSERVAÇÃO:

Pode-se também bater apenas a lata de leite condensado cozido com 200 g de creme de leite para um sabor mais intenso de doce de leite. Neste caso, o rendimento é de 450 g.
O modo de preparo é o mesmo. Bata os ingredientes no liquidificador e depois leve ao fogo para dar ponto de brigadeiro.

BRIGADEIRO DE QUEIJO

Rendimento:
730 g

INGREDIENTES:

395 g
de leite condensado

200 g
de creme de leite UHT

100 g
de chocolate branco
em pedaços

80 g
de queijo parmesão ralado
fino (grana padano)

MODO DE PREPARO:

1. Junte o leite condensado e o creme de leite na panela e mexa até chegar próximo ao ponto de recheio. O que vai dar em torno de 90 °C, se você quiser medir.
2. Em seguida, coloque o chocolate e mexa até chegar à temperatura de 94 °C ou ao ponto de, ao levantar a espátula, o brigadeiro escorrer em blocos.
3. Ao final do preparo, adicione o queijo ralado e mexa até incorporar todo o queijo.
4. Reserve refrigerado, mas utilize em temperatura ambiente.

BRIGADEIRO DE LARANJA

Rendimento:
550 g

INGREDIENTES:

395 g
de leite condensado

200 g
de creme de leite UHT

100 g
de chocolate branco
em pedaços

Raspas
da casca de 1 laranja inteira

MODO DE PREPARO:

1. Junte o leite condensado, o creme de leite e as raspas de laranja na panela e mexa até chegar próximo ao ponto de recheio. O que vai dar em torno de 90 °C, se você quiser medir.
2. Em seguida, coloque o chocolate e mexa até chegar à temperatura de 94 °C ou ao ponto de, ao levantar a espátula, o brigadeiro escorrer em blocos.
3. Reserve refrigerado, mas utilize em temperatura ambiente.

BRIGADEIRO DE ESPECIARIAS

Rendimento:
550 g

INGREDIENTES:

395 g
de leite condensado

200 g
de creme de leite UHT

100 g
de chocolate branco
em pedaços

3 g
de cravo em pó

3 g
de gengibre em pó

3 g
de canela em pó

3 g
de noz-moscada
ralada na hora

MODO DE PREPARO:

1. Junte o leite condensado e o creme de leite na panela e mexa até chegar próximo ao ponto de recheio, cerca de 90 °C. Adicione o chocolate e continue até atingir 94 °C, se você quiser medir, ou ao ponto de, ao levantar a espátula, o brigadeiro escorrer em blocos.
2. Em seguida, desligue o fogo e adicione as especiarias.
3. Mexa até que tudo fique bem homogêneo.
4. Reserve refrigerado, mas utilize em temperatura ambiente.

BRIGADEIRO DE BANANA

Rendimento:
750 g

INGREDIENTES:

395 g
de leite condensado

200 g
de creme de leite UHT

100 g
de chocolate branco
em pedaços

200 g
de doce de banana

MODO DE PREPARO:

1. Junte o leite condensado e o creme de leite na panela e mexa até chegar próximo ao ponto de recheio, cerca de 90 °C. Adicione o chocolate e continue até atingir 94 °C, se você quiser medir, ou ao ponto de, ao levantar a espátula, o brigadeiro escorrer em blocos.
2. Em seguida, desligue o fogo e misture o doce de banana até que tudo fique homogêneo.
3. Reserve refrigerado, mas utilize em temperatura ambiente.

DOCE DE BANANA

Rendimento:
200 g

INGREDIENTES:

200 g
de banana-nanica madura, cortada em rodelas

50 g
de açúcar mascavo

1
canela em pau

Raspas
de meia laranja (opcional)

MODO DE PREPARO:

1. Coloque a banana, o açúcar, a canela e as raspas da laranja na panela e leve ao fogo baixo.
2. Mexa de vez em quando para não queimar no fundo da panela.
3. Cozinhe até que as bananas fiquem bem macias e o doce fique com textura pastosa.
4. Desligue o fogo.
5. Conserve refrigerado.

CREAM CHEESE FROSTING

Rendimento:
700 g

INGREDIENTES:

100 g
de manteiga sem sal

200 g
de açúcar de confeiteiro

300 g
de *cream cheese*

10 g
de extrato de baunilha/
essência

MODO DE PREPARO:

1. Primeiro de tudo, todos os seus ingredientes precisam estar na mesma temperatura. Com a manteiga no ponto pomada, leve-a para a batedeira junto com o açúcar de confeiteiro. Bata com o batedor globo até ficar uma mistura bem fofa e branquinha.
2. Raspe sempre as laterais e o fundo da batedeira para que o batedor alcance toda a mistura.
3. Em seguida junte o *cream cheese* e o extrato de baunilha e bata novamente. Vai virar um creme bem fofo. Reserve na geladeira até o momento de rechear o bolo.

SOBRE OS INGREDIENTES:

Manteiga: aqui a manteiga é um ingrediente que entra em grande quantidade no recheio, então, escolha uma manteiga de ótima qualidade. Não substitua por margarina.
Açúcar de confeiteiro, qual a diferença para o açúcar impalpável? O açúcar impalpável leva uma % de amido de milho em sua composição, o que deixa o bolo um pouco mais firme. O açúcar de confeiteiro só é o açúcar bem fininho.
Você pode utilizar extrato de baunilha, essências, pastas ou até a fava da baunilha no seu creme. Use o que preferir e for mais acessível a você.

IMPORTANTE SABER:

Este é um recheio que quando em temperaturas quentes, pode ficar mole, portanto, não faça uma camada muito grossa dele no bolo. O *red velvet* já é um bolo superúmido, mas umedeça caso prefira.

GANACHE MONTADO DE MARACUJÁ

Rendimento:
600 g

INGREDIENTES:

200 g
de chocolate branco (Callebaut) / **220 g** (Sicao)

80 g
de suco concentrado de maracujá

80 g
de creme de leite UHT

250 g
de creme de leite fresco/ **225 g** de nata com **25 g** de leite integral

MODO DE PREPARO:

1. Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas.
2. Misture o creme de leite UHT até obter uma mistura homogênea.
3. Misture o suco de maracujá e, por último, o creme de leite fresco.
4. Leve para gelar por no mínimo 12 horas na geladeira.
5. Retire da geladeira e coloque a mistura no *bowl* da batedeira.
6. Bata em velocidade média alta até que o creme atinja consistência firme e aerada.
7. Cuidado para não bater demais e talhar o creme.

GANACHE MONTADO DE MASCARPONE

Rendimento:
550 g

INGREDIENTES:

180 g
de chocolate branco (Callebaut) / **200 g** (sicao)

120 g
de mascarpone ou de *cream cheese*

250 g
de creme de leite fresco/ **225 g** de nata com **25 g** de leite integral

MODO DE PREPARO:

1. Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas.
2. **Misture o mascarpone ou cream cheese até obter uma mistura homogênea, e por último o creme de leite fresco.**
3. Leve para gelar por no mínimo 12 horas na geladeira.
4. Retire da geladeira e coloque a mistura no *bowl* da batedeira.
5. Bata em velocidade média alta até que o creme atinja consistência firme e aerada.
6. Cuidado para não bater demais e talhar o creme.

GANACHE MONTADO DE LIMÃO-SICILIANO

Rendimento:
530 g

INGREDIENTES:

180 g
de chocolate branco (Callebaut) / **200 g** (Sicao)

100 g
de creme de leite UHT

250 g
de creme de leite fresco/ **225 g** de nata com **25 g** de leite integral

Raspas de 2 limões
(siciliano, tahiti, cravo, laranja-baía, laranja-pera ou outro cítrico de sua preferência)

MODO DE PREPARO:

1. Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas.
2. Misture o creme de leite UHT até obter uma mistura homogênea.
3. Misture o creme de leite fresco e, por último, as raspas de cítricos.
4. Leve para gelar por no mínimo 12 horas na geladeira.
5. Retire da geladeira e coloque a mistura no *bowl* da batedeira.
6. Bata em velocidade média alta até que o creme atinja consistência firme e aerada.
7. Cuidado para não bater demais e talhar o creme.

GANACHE MONTADO DARK

Rendimento:
600 g

INGREDIENTES:

150 g
de chocolate 70%

100 g
de recheio Dark DaBella

120 g
de creme de leite UHT

230 g
de creme de leite fresco/
205 g de nata com
25 g de leite integral

Corante em gel preto

MODO DE PREPARO:

1. Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas.
2. Misture o creme de leite UHT até obter uma mistura homogênea.
3. Misture o recheio Dark DaBella (neste ponto, se a misturá talhar, bata com um *mixer* até que fique bem liso). Adicione o corante em gel preto e misture bem.
4. Por último adicione o creme de leite fresco.
5. Leve para gelar por no mínimo 12 horas na geladeira.
6. Retire da geladeira e coloque a mistura no *bowl* da batedeira.
7. Bata em velocidade média alta até que o creme atinja consistência firme e aerada.
8. Cuidado para não bater demais e talhar o creme.

GANACHE MONTADO CAFÉ

Rendimento:
550 g

INGREDIENTES:

180 g
de chocolate branco
(Callebaut) / **200 g** (Sicao)

120 g
de creme de leite UHT

5 g
de café solúvel
(Esta medida de café
deverá ser diluída
no creme de leite UHT)

250 g
de creme de leite fresco/
225 g de nata com
25 g de leite integral

MODO DE PREPARO:

1. Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas.
2. Misture o creme de leite UHT com o café solúvel até obter uma mistura homogênea e misture ao chocolate.
3. Por último, misture o creme de leite fresco.
4. Leve para gelar por no mínimo 12 horas na geladeira.
5. Retire da geladeira e coloque a mistura no *bowl* da batedeira.
6. Bata em velocidade média alta até que o creme atinja consistência firme e aerada.
7. Cuidado para não bater demais e talhar o creme.

GANACHE MONTADO BRANCO

Rendimento:
530 g

INGREDIENTES:

180 g
de chocolate branco
(Callebaut) / **200 g** (Sicao)

120 g
de creme de leite UHT

200 g
de creme de leite fresco /
180 g de nata com
20 g de leite integral

30 g
pasta saborizante
(baunilha, morango,
café, caramelo salgado,
maracujá, amarena...
o sabor à sua escolha)

VARIAÇÕES:

Para fazer sabor
Nutella ou doce
de leite, adicione:

100 g
de Nutella

ou **100 g**
de doce de leite
cremoso à sua base
para depois bater.

MODO DE PREPARO:

1. Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas.
2. Misture o creme de leite UHT até obter uma mistura homogênea.
3. Por último, misture o creme de leite fresco e a pasta saborizante que desejar.
4. Leve para gelar por no mínimo 12 horas na geladeira.
5. Retire da geladeira e coloque a mistura no *bowl* da batedeira.
6. Bata em velocidade média alta até que o creme atinja consistência firme e aerada.
7. Cuidado para não bater demais e talhar o creme.

GANACHE MONTADO AO LEITE

Rendimento:
500 g

INGREDIENTES:

180 g de chocolate ao leite (Callebaut) 33,6% / **200 g** (Sicao)

120 g de creme de leite UHT

200 g de creme de leite fresco/ **180 g** de nata com **20 g** de leite integral

MODO DE PREPARO:

1. Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas.
2. Misture o creme de leite UHT até obter uma mistura homogênea.
3. Por último, misture o creme de leite fresco.
4. Leve para gelar por no mínimo 12 horas na geladeira.
5. Retire da geladeira e coloque a mistura no *bowl* da batedeira.
6. Bata em velocidade média alta até que o creme atinja consistência firme e aerada.
7. Cuidado para não bater demais e talhar o creme.

GANACHE MONTADO AMARGO

Rendimento:
500 g

INGREDIENTES:

100 g
de chocolate amargo 70%

120 g
de creme de leite UHT

210 g
de creme de leite fresco/
190 g de nata com
20 g de leite integral

VARIAÇÃO:

Para deixar este ganache preto, use as mesmas medidas e adicione:

corante em pó hidrossolúvel preto.

MODO DE PREPARO:

1. Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas.
2. Misture o creme de leite UHT até obter uma mistura homogênea.
3. Por último, misture o creme de leite fresco.
4. Leve para gelar por no mínimo 12 horas na geladeira.
5. Retire da geladeira e coloque a mistura no *bowl* da batedeira.
6. Bata em velocidade média alta até que o creme atinja consistência firme e aerada.
7. Cuidado para não bater demais e talhar o creme.

SUSPIRO

INGREDIENTES:

50 g
claras de ovos

130 g
de açúcar de confeiteiro

MODO DE PREPARO:

1. Coloque as claras e o açúcar na batedeira ao mesmo tempo e bata em velocidade alta até atingir picos firmes.
2. Quando atingir o ponto correto, você pode saborizar com o que desejar, vou deixar uma lista abaixo.
3. Coloque o merengue num saco de confeitar e modele como desejar em cima de um *silpat* ou papel-manteiga.
4. O merengue deve ser usado assim que terminar de bater. Não pode de forma alguma ficar esperando na bancada.
5. Leve ao forno preaquecido a 100 graus Celsius por 25 a 30 minutos (vai depender do tamanho do suspiro que está fazendo). Caso use forno a gás, coloque na temperatura mínima e deixe a porta do forno entreaberta com a ajuda de uma colher de pau.
6. Deixe secar completamente sem dourar.

OPÇÕES DE SABORIZANTES:

Pastas saborizantes do sabor que quiser, raspas de cítricos, essências, suco de limão.

CORANTES:

Pode usar corante em pó hidrossolúvel ou corante em gel.

Agradecimentos

Bruna Rebelo

Parabéns por ter entrado para minha turma do curso **Bolo Letra, Número e Forma!**

Espero que tenha gostado e tirado o máximo de proveito do curso. Mas, se ainda estiver com alguma dúvida, temos o espaço **Tira Dúvidas na plataforma do Hotmart**. Embaixo de cada aula você pode deixar seu comentário, que minha equipe irá responder-lhe.

Em minhas redes sociais recebo diversos contatos diariamente e não consigo filtrar quem é aluno, ou responder a todos por lá. Sendo assim, foque sempre suas dúvidas na própria **plataforma da Hotmart** para facilitar essa interação!

