

Apostila de massas

MÉTODO DE BOLOS

Ana Bauer



Súmano:

- 1) Massa amanteigada
- 2) Massa Amanteigada para cupcake
- 3) Massa Amanteigada de ninho
- 4) Massa de chocolate
- 5) Massa Cacau Black
- 6) Massa Red Velvet
- 7) Possíveis substituições de creme de leite
- 8) Tabela de quantidade de massa por tamanho das formas
- 9) Como assar as massas
- 10) Como guardar as massas
- 11) Validade das massas
- 12) Receita da calda para molhar o bolo
- 13) Tabela de saborização das massas

***Atenção, esse é um material único e intransferível.**

Massa Amanteigada

Ingredientes

200g Açúcar
200g Margarina
4und Ovos
200g Farinha de trigo sem fermento
100g Creme de leite
10g Fermento

DICA:

Pode colocar pasta ou essência
saborizante de baunilha, caso queira.

OBSERVAÇÃO:

Rendimento aproximado: 900g de massa crua.

Massa Amanteigada para cupcake

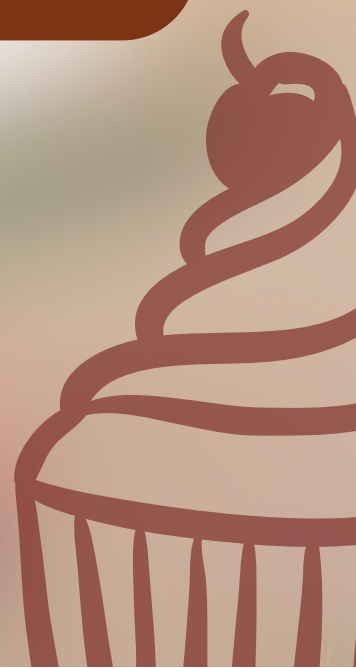
Ingredientes

200g Açúcar
100g Margarina
3und Ovos
200g Farinha de trigo sem fermento
100g Creme de leite
10g Fermento

Para fazer massa de chocolate, substitua
200g de farinha por 170g de farinha + 50g
chocolate em pó

Observação:

Quantidade de massa para forma de mini
cupcake: 19g por cavidade
Rendimento: 35 mini cupcakes



Massa Amanteigada de ninho

Ingredientes

200g Açúcar
200g Margarina
4und Ovos
150g Farinha de trigo sem fermento
50g Leite ninho
100g Creme de leite
10g Fermento

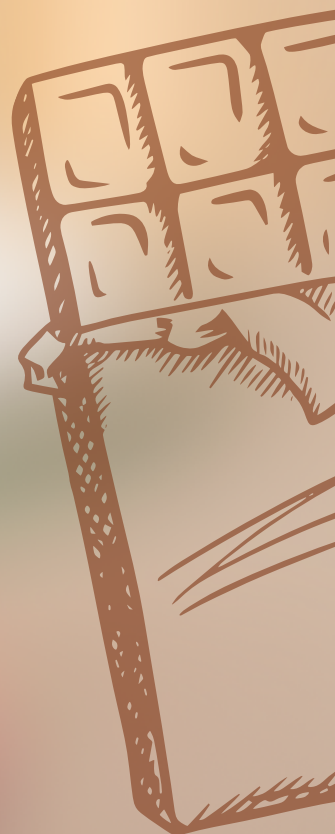
OBSERVAÇÃO:
Rendimento
aproximado: 900g
de massa crua.

Massa Chocolate

Ingredientes

200g Açúcar
200g Margarina
4und Ovos
180g Farinha de trigo sem fermento
30g Cacau em pó 100%
20g Chocolate em pó 50%
100g Creme de leite
10g Fermento

OBSERVAÇÃO:
Rendimento
aproximado: 900g
de massa crua.



Massa Cacau Black

Ingredientes

200g Açúcar
200g Margarina
4und Ovos
180g Farinha de trigo sem fermento
30g Cacau em pó black
20g Chocolate em pó 50%
100g Creme de leite
10g Fermento

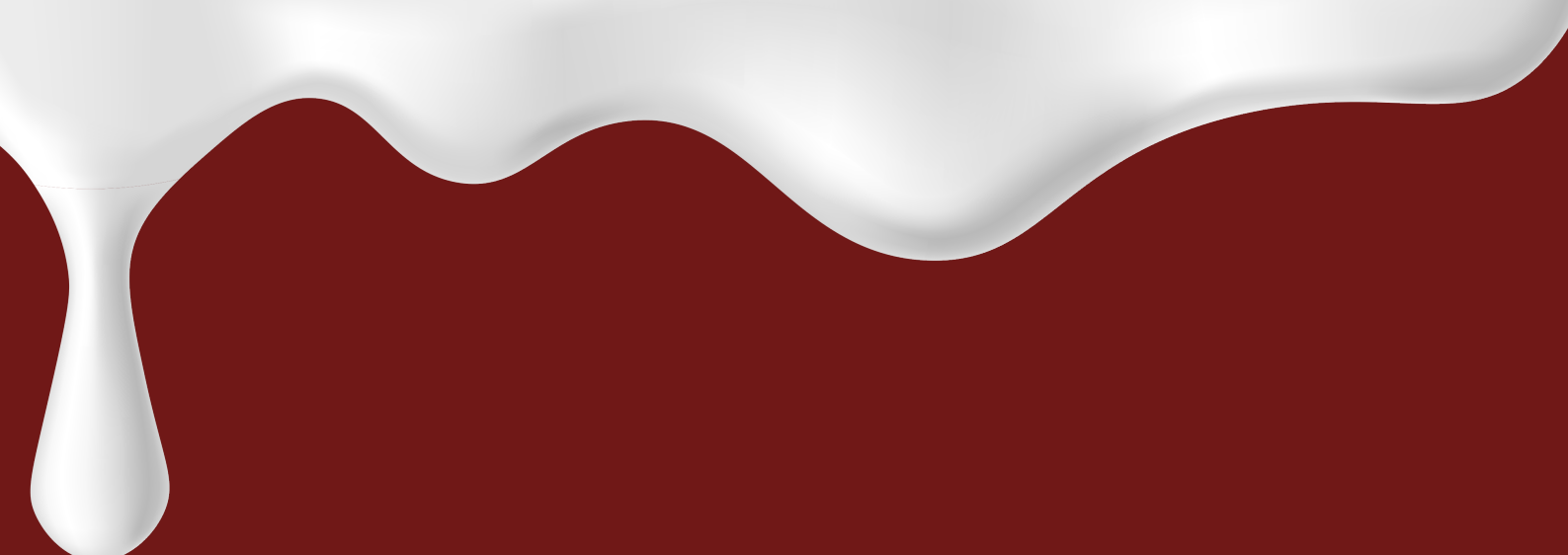
OBSERVAÇÃO:
Rendimento
aproximado: 900g
de massa crua.

Massa Red Velvet

Ingredientes

200g Açúcar
200g Margarina
4und Ovos
200g Farinha de trigo sem fermento
6g Cacau em pó
50g Iogurte natural
50g Creme de leite
6g Corante vermelho
6g Fermento
5g Bicarbonato

OBSERVAÇÃO:
Rendimento
aproximado: 900g
de massa crua.



Possíveis substituições de creme de leite:

- 100g leite
- 100g leite de coco
- 100g iogurte natural
- 50g creme de leite + 50g suco concentrado de fruta + raspas da fruta



Tabela

de quantidade de massa
x
tamanho das formas

Tomando como padrão assar duas formas para cada bolo; bolos com 4 camadas de massa e 3 camadas de recheio com altura final de 13/14cm

Diâmetro da forma	Massa Crua
10cm	170g
15cm	370g
18cm	570g
20cm	670g
25cm	1100g
30cm	1500g

Forma retangular para bolo de fatias
(30 x 10 x 10cm) 900g

Como assar as massas

Cada forno tem um funcionamento diferente, isso vai variar pela marca, se for gás ou elétrico, tempo de uso, etc. Por isso você deve fazer testes e conhecer seu forno. Muitas vezes a temperatura de dentro do forno não é aquela mostrada no painel.

Se você perceber que a variação de temperatura do seu forno está muito grande, invista em um termômetro de forno, ele vai te dizer a temperatura interna do seu forno e isso facilitará o seu trabalho.

No meu ateliê uso forno elétrico e a gás, ambos na temperatura de 150°, com tempo de preparo de 30/40 minutos, com pré aquecimento na mesma temperatura por 10 minutos.

Teste esse tempo e essa temperatura e vá ajustando até encontrar o modo que fique melhor de acordo com as características do seu forno. Não abra o forno antes de 30 minutos.

Para ver se a massa está pronta balance sua forma, caso a massa não balance, fure com um palito bem no meio para conferir se está assada. Palito seco, massa assada.

Como guardar as massas?

- Desenformar ainda quente
- Após esfriar envolver com plástico filme e armazenar na geladeira ou freezer

Validade das massas

- Até 3 meses no congelador
- 10 dias na geladeira

Dica: isso pode variar de acordo com a temperatura do seu freezer, na aula com a nutricionista está mais explicado.



Receita da calda para molhar o bolo



- 100g Açúcar
- 200g Água

Ferver a mistura e depois armazenar na geladeira por até 10 dias.



Tabela

De saborização das massas

Para 900g de massa base, acrescente:

Confeito	gramas
Gotas de chocolate fornáveis	160g
Granulado	150g
Oleaginosas	130g
Coco ralado úmido	150g
Cookies	150g
Goiabada picada	150g
Canela	a gosto
Raspas de fruta	a gosto

Tabela

diâmetro do bolo
x
rendimento

Diâmetros	Rendimento em gramas	Rendimento em fatias
15cm	1.900g	15 fatias
18cm	2.800g	20 fatias
20cm	3.450g	30 fatias
25cm	5.400g	45 fatias
30cm	7.800g	60 fatias

*valor aproximado

OBS: Rendimento considerando um bolo de 4 camadas de massa e 3 camadas de recheio com altura de 13 a 15 centímetros, após decorado.