
Bolos
Caseiros 2.0
Nayane Capistrano
Nayane
Capistrano
BOLOS ARTÍSTICOS

Termos de Uso:

Por segurança do arquivo, todas as páginas estão criptografadas com os seus dados pessoais.

Violação de Direitos Autorais:

Art. 184. Violar direitos de autor e os que lhe são conexos: (Redação dada pela Lei nº 10.695, de 1º.7.2003);

Pena - detenção, de 3 (três) meses a 1 (um) ano, ou multa (Redação dada pela Lei nº 10.695, de 1º.7.2003).

§1º - Se a violação consistir em reprodução total ou parcial, com intuito de lucro direto ou indireto, por qualquer meio ou processo, de obra intelectual, interpretação, execução ou fonograma, sem autorização expressa do autor, do artista intérprete ou executante, do produtor, conforme o caso, ou de quem os represente: (Redação dada pela Lei nº 10.695, de 1º.7.2003)

Pena - reclusão, de 2 (dois) a 4 (quatro) anos, e multa. (Redação dada pela Lei nº 10.695, de 1º.7.2003)

§2º - Na mesma pena do §1º incorre quem, com o intuito de lucro direto ou indireto, distribui, vende, expõe à venda, aluga, introduz no País, adquire, oculta, tem em depósito, original ou cópia de obra intelectual ou fonograma reproduzido com violação do direito de autor, do direito de artista intérprete ou executante ou do direito do produtor de fonograma, ou, ainda, aluga original ou cópia de obra intelectual ou fonograma, sem a expressa autorização dos titulares dos direitos ou de quem os represente. (Redação dada pela Lei nº 10.695, de 1º.7.2003)

§3º - Se a violação consistir no oferecimento ao público, mediante cabo, fibra ótica, satélite, ondas ou qualquer outro sistema que permita ao usuário realizar a seleção da obra ou produção para recebê-la em um tempo e lugar previamente determinados por quem formula a demanda, com intuito de lucro, direto ou indireto, sem autorização expressa, conforme o caso, do autor, do artista intérprete ou executante, do produtor de fonograma, ou de quem os represente: (Redação dada pela Lei nº 10.695, de 1º.7.2003)

Pena - detenção, de 3 (três) meses a 1 (um) ano, ou multa (Redação dada pela Lei nº 10.695, de 1º.7.2003).

Nayane Capistrano
BOLOS ARTÍSTICOS

Índice:

Introdução: 3

Bolos Clássicos 4

- Bolo de Cenoura com Cobertura de Chocolate 5
- Bolo de Iogurte 6
- Bolo Mole Perfeito 7
- Bolo de Milho Perfeito 8
- Bolo Pudim 9

Massa Mãe 11

- Receita 12

Caseiros 13

- Limão, Goiabada, Ovomaltine e Mesclado 14
- Amanteigado, Churros, Coco e Banana com Canela 19
- Maracujá, Laranja, Paçoquita e Pistache 24
- Formigueiro, Ninho, Ameixa, Crocante 28
- Morango, Chocolate com Café, Romeu & Julieta e Capuccino 32
- Técnica dos 15 Minutos 39

Bolos Caramelados 40

- Receita 41
- Caramelado de Abacaxi 42
- Caramelado de Banana 43

Bolos Cuca 44

- Receita 45
- Cuca de Banana com Canela 47
- Cuca de Goiabada 48
- Cuca de Abacaxi 49
- Cuca de Doce de Leite com Ameixa 50

Bolo Vulcão 51

- Vulcão Cobertura Duo 52
- Vulcão Ninho com Morango 53

Brigadeiros Base para decoração 44

- Brigadeiro Base Branco 45
- Brigadeiro Base Preto 56

Adicionais 57

- Desmoldante Caseiro e Embalagens 58
- Informações Adicionais 59

Nayane Capistrano

Oi! Eu sou Nayane Capistrano sou formada em Gastronomia e confeitaria, sou vice campeã do Bake off Brasil do SBT, e agora com muita alegria sou também sua professora!

Estou aqui para lhe ajudar e apoiar, e passar muitas receitas e dicas que vão facilitar sua vida na confeitaria!

Não desanime nunca! Mantenha sempre sua alegria e fé em cada bolo! Acredite em você! Eu acredito!

Que você guarde essas receitas a 7 chaves e faça muito sucesso com elas!

Conte sempre comigo!

Tudo vai dar certo!

Beijos!

~ Nayane Capistrano





BOLOS CLÁSSICOS

Nayane Capistrano
BOLOS ARTÍSTICOS

Bolo de Cenoura com Cobertura de Chocolate



INGREDIENTES SABORIZAÇÃO:

- 3 gemas de ovo
- 3 claras
- 250g de Cenoura (cozida por 5 minutos)
- 200g de Óleo
- 320g de Açúcar Cristal
- 350g de Farinha de Trigo (sem fermento)
- 15g de Fermento Químico



MODO DE PREPARO:

Comece cozinhando a cenoura por 5 minutos. Essa técnica vai deixar o seu bolo mais leve. No liquidificador bata a cenoura, açúcar, gemas e óleo por 2 minutos.

Transfira a mistura para um bowl e acrescente a farinha manualmente. Em seguida, acrescente o fermento e misture. Bata as claras em neve na batedeira com o batedor de globo. Bata até ficar firme.

Acrescente a clara em neve na massa e misture delicadamente. Despeje a massa em uma forma Aro 22 untada com Desmoldante Caseiro, e leve ao forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 35 minutos.



DECORAÇÃO E FINALIZAÇÃO:

- 300g de Chocolate Nobre
- 150g de Creme de Leite

Derreta o Chocolate Nobre, e misture com Creme de Leite.

Quando o bolo estiver frio, decore com a Ganache, como está na nossa vídeo aula!

Bolo de Iogurte



INGREDIENTES SABORIZAÇÃO:

- 3 Ovos
- 200g de Iogurte
- 180g de Óleo
- 300g de Açúcar Cristal
- 250g de Farinha de Trigo (sem fermento)
- 15g de Fermento Químico



MODO DE PREPARO:

No liquidificador bata os ovos, açúcar e o óleo por 2 minutos. Em seguida, acrescente o Iogurte e bata por mais 1 minuto. Acrescente a farinha de trigo e bata. E por último, acrescente o Fermento.

Despeje a mistura em uma forma Aro 22, untada com Desmoldante Caseiro. Asse por aproximadamente 35 minutos.

Bolo Mole Perfeito



INGREDIENTES SABORIZAÇÃO:

- 3 Ovos
- 250g de Açúcar Cristal
- 395g de Leite Condensado
- 500g de Leite Integral
- 150g de Leite de Coco
- 200g de Farinha de Trigo (sem fermento)
- 90g de Manteiga
- 50g de Coco Ralado



MODO DE PREPARO:

No liquidificador, comece colocando todos os ingredientes líquidos, depois acrescente todos os outros, e bata por em média 2 minutos. Transfira a massa para a forma Aro 20 untada com Desmoldante Caseiro.

Asse por aproximadamente 20 minutos.

Bolo de Milho Perfeito



INGREDIENTES SABORIZAÇÃO:

- 150g de Flocão
- 60g de Água.
- 3 Ovos
- 1 Lata de Milho
- 350g de Açúcar Cristal
- 130g de Óleo
- 280g de Leite
- 160g de Farinha de Trigo (sem fermento)
- 15g de Fermento



MODO DE PREPARO:

Comece hidratando o flocão na água. No liquidificador, bata os Ovos, óleo, milho, açúcar e bata por um minuto. Em seguida, acrescente o Flocão já hidratado e bata por mais 1 minuto.

Acrescente a a Farinha de Trigo, o Leite e bata só para misturar. Por último, acrescente o Fermento. Transfira a massa para uma forma de Aro 20 untada com Desmoldante Caseiro.

Asse por aproximadamente 35 minutos.

Nayane Capistrano
BOLOS ARTÍSTICOS

Bolo Pudim



INGREDIENTES MASSA DO BOLO:

- 3 gemas
- 3 claras
- 90g de Óleo
- 190g de Açúcar Cristal
- 200g de Farinha de Trigo (sem fermento)
- 50g de Chocolate em Pó 50%
- 110g de Leite Integral
- 10g de Fermento Químico



MODO DE PREPARO:

Na batedeira, bata o açúcar, as gemas e o óleo por 2 minutos. Acrescente a Farinha de Trigo e o chocolate em pó, e reveze com o leite para a massa não ficar tão pesada. Acrescente o Fermento e misture.

Por último bata as claras em neve e misture. Em seguida, reserve.

Bolo Pudim



INGREDIENTES DO CARAMELO:

- 130g de Açúcar Cristal
- 90g de Água



MODO DE PREPARO:

Em uma frigideira, derreta o açúcar e depois acrescente a água. Deixe dissolver e formar um caramelo. Em seguida, reserve.



INGREDIENTES DO PUDIM:

- 3 ovos
- 395g de Leite Condensado
- 160g de Leite Integral



MODO DE PREPARO:

Bata todos os ingredientes no liquidificador até ficar homogêneo.



DECORAÇÃO E FINALIZAÇÃO:

Unta a forma Aro 22 com Desmoldante Caseiro. Em seguida despeje o Caramelo na forma, e coloque a Massa do Bolo por cima do Caramelo. Por último, despeje o Pudim e leve para assar em Banho Maria por aproximadamente 60 minutos.

OBS: desenforme depois de 20 minutos. O ideal é esse bolo ser armazenado na geladeira, devido ao Pudim.

Nayane Capistrano
BOLOS ARTÍSTICOS



MASSA MÃE

Nayane Capistrano

BOLOS ARTÍSTICOS

Massa Mãe:

INGREDIENTES:

- 9 ovos (tipo grande)
- 700g de Açúcar Cristal
- 380g de Margarina 80% ou Manteiga
- 700g de Farinha de Trigo (Sem Fermento)
- 260g de Leite de Coco
- 170g de Leite Integral
- 30g de Fermento Químico

MODO DE PREPARO:

Misture na batedeira os ovos, o açúcar e a margarina ou manteiga. Leve para bater na velocidade máxima por 7 minutos utilizando o batedor de globo.

Pare a batedeira e mexa manualmente a lateral e o fundo. Adicione farinha de trigo aos poucos e bata na velocidade 6 por 2 minutos.

Adicione o leite de coco e o leite integral, e bata na velocidade 6 por 1 minuto. Por último acrescente o fermento químico e misture manualmente.

A Massa Mãe vai ser a base para fazer todos os caseirinhos Nayane Capistrano. Uma receita de Massa Mãe rende 4 bolos de Aro 18.

A seguir você irá aprender a saborizar essa massa para fazer cada sabor de Bolo.

OBS: Você pode escolher fazer 4 bolos de um sabor só, ou 1 de cada sabor, mas saiba que a saborização que está na apostila é para 1 bolo de aro 18. Caso queira fazer, por exemplo, os 4 bolos do mesmo sabor, é só multiplicar a saborização por 4.



BOLOS CASEIROS

Nayane Capistrano
BOLOS ARTÍSTICOS

Bolo de Limão



INGREDIENTES SABORIZAÇÃO:

- 700g de Massa Mãe
- 20g de Sumo de Limão



MODO DE PREPARO:

Misture bem todos os ingredientes até ficar homogêneo. Em seguida, despeje a massa em uma Forma aro 18 untada com desmoldante caseiro e asse por aproximadamente 40 minutos em forno pré aquecido a 180°

Obs: Quando o bolo sair do forno espere 10 minutos para desenformar perfeitamente.

Depois de frio, você já pode decorar o bolo!



DECORAÇÃO E FINALIZAÇÃO:

- 130g de Leite Condesado
- Sumo de Limão (Q.B)

Misture o leite condensado com o sumo de limão até engrossar. Caso queira fazer para mais bolos, pode aumentar a quantidade. 130g de Leite Condensado é referente para decorar apenas um bolo.

Bolo de Goiabada



INGREDIENTES SABORIZAÇÃO:

- 630g de Massa Mãe
- 100g de Goiabada Cremosa



MODO DE PREPARO:

Misture bem todos os ingredientes até ficar homogêneo. Em seguida, despeje a massa em uma forma aro 18 untada com desmoldante caseiro e asse por aproximadamente 40 minutos em forno pré aquecido a 180°.

Obs: Quando o bolo sair do forno espere 10 minutos para desenformar perfeitamente.

Depois de frio, você já pode decorar o bolo!



DECORAÇÃO E FINALIZAÇÃO:

- 130g de Goiabada Cremosa

Com um saco de confeitar e um bico perlê aberta n° 2 faça uma decoração de xadrez no bolo.

Nayane Capistrano
BOLOS ARTÍSTICOS

Bolo de Ovomaltine



INGREDIENTES SABORIZAÇÃO:

- 620g de Massa Mãe
- 30g de Nescau
- 40g de Chocolate em pó 50%



MODO DE PREPARO:

Misture bem todos os ingredientes até ficar homogêneo. Em seguida, despeje a massa em uma forma aro 18 untada com desmoldante caseiro e asse por aproximadamente 40 minutos em forno pré aquecido a 180°

Obs: Quando o bolo sair do forno espere 10 minutos para desenformar perfeitamente.

Depois de frio, você já pode decorar o bolo!



DECORAÇÃO E FINALIZAÇÃO:

- 130g de Brigadeiro Preto Base
- Ovomaltine para polvilhar

Obs: Para passar o brigadeiro no bolo, você pode amolecer com um pouco de creme de leite e esquentar um pouco no microondas.

O brigadeiro precisa estar cremoso para ser mais fácil de passar no bolo.

Bolo Mesclado



INGREDIENTES SABORIZAÇÃO:

- 310g de Massa Mãe (para a parte branca)
- 310g de Massa Mãe (para a parte de chocolate)
- 15g de Nescau
- 20g de Chocolate em pó 50%



MODO DE PREPARO:

Deixe 310 g de massa mãe para a parte branca reservada. Na outra parte da Massa Mãe, misture todos os ingredientes até ficar homogêneo, e em seguida despeje a massa em uma forma aro 18 untada com desmoldante caseiro.

Comece despejando a massa de chocolate e depois a branca. Em seguida, asse por aproximadamente 40 minutos em forno pré aquecido a 180°.

Obs: quando o bolo sair do forno espere 10 minutos para desenformar perfeitamente.

Depois de frio, você já pode decorar o bolo!



DECORAÇÃO E FINALIZAÇÃO:

- 60g de Brigadeiro Branco Base
- 70g de Brigadeiro Preto Base

Obs: Para passar o brigadeiro no bolo, você pode amolecer com um pouco de creme de leite e esquentar um pouco no microondas.

O brigadeiro precisa estar cremoso para ser mais fácil de passar no bolo. Logo, mescle as duas cores de brigadeiro para deixar mais bonito.

Bolo Amanteigado



INGREDIENTES SABORIZAÇÃO:

- 630g de Massa Mãe



MODO DE PREPARO:

Despeje a massa em uma forma aro 18 untada com desmoldante caseiro e asse por aproximadamente 40 minutos em forno pré aquecido a 180°

Obs: Quando o bolo sair do forno espere 10 minutos para desenformar perfeitamente.

Depois de frio, você já pode decorar o bolo!



DECORAÇÃO E FINALIZAÇÃO:

- Açúcar gelado

Com uma peneira polvilhe o Açúcar gelado.

Bolo Churros



INGREDIENTES SABORIZAÇÃO:

- 630g de Massa Mãe
- 70g de Doce de Leite
- Meia colher de Chá de Canela em Pó



MODO DE PREPARO:

Misture bem a massa com o Doce de Leite até ficar homogêneo. Em seguida, despeje a massa em uma forma aro 18 untada com desmoldante caseiro e asse por aproximadamente 40 minutos em forno pré aquecido a 180°

Obs: Se o Doce de Leite estiver muito duro, você pode derreter um pouco no microondas antes de acrescentar na massa.

Em seguida, despeje a massa em uma forma aro 18 untada com desmoldante caseiro e asse por aproximadamente 40 minutos em forno pré aquecido a 180°

Obs: quando o bolo sair do forno espere 10 minutos para desenformar perfeitamente. Espere o bolo ficar frio e inicie a decoração.



DECORAÇÃO E FINALIZAÇÃO:

- 130g de Doce de Leite
- Creme de Leite para amolecer (Q.B)
- Açúcar com Canela

Bolo Churros



DECORAÇÃO E FINALIZAÇÃO:

Misture o doce de leite com um pouco de creme de leite. Em seguida, espalhe no bolo e faça pitangas de Doce de Leite utilizando o bico pitanga aberta n° 22 da Wilton.

Finalize polvilhando açúcar com canela.

Bolo de Coco



INGREDIENTES SABORIZAÇÃO:

- 680g de Massa Mãe
- 15g de Coco Ralado



MODO DE PREPARO:

Misture bem a massa com o Coco. Em seguida, despeje a massa em uma forma aro 18 untada com desmoldante caseiro e asse por aproximadamente 40 minutos em forno pré aquecido a 180°

Obs: quando o bolo sair do forno espere 10 minutos para desenformar perfeitamente.

Depois de frio, você já pode decorar o bolo!



DECORAÇÃO E FINALIZAÇÃO:

- Leite Condensado
- Coco Ralado

Espalhe o leite condensado no topo do bolo e polvilhe o coco ralado para finalizar.

Nayane Capistrano
BOLOS ARTÍSTICOS

Bolo de Banana com Canela



INGREDIENTES SABORIZAÇÃO:

- 640g de Massa Mãe
- 90g de Banana Prata
- Meia colher de Chá de Canela



MODO DE PREPARO:

Misture bem a massa com a Banana amassada e a Canela. Em seguida, despeje a massa em uma forma aro 18 untada com desmoldante caseiro e polvilhado com açúcar e canela. Asse por aproximadamente 40 minutos em forno pré aquecido a 180°

Obs: quando o bolo sair do forno espere 10 minutos para desenformar perfeitamente.

Depois de frio, você já pode decorar o bolo!



DECORAÇÃO E FINALIZAÇÃO:

- 130g de Brigadeiro Branco
- Meia colher de Chá de Canela

Obs: Se o brigadeiro estiver duro, adicione um pouco de creme de leite.

Misture o Brigadeiro com a Canela e espalhe o Brigadeiro no bolo. Em seguida, polvilhe Açúcar e Canela .

Bolo de Maracujá



INGREDIENTES SABORIZAÇÃO:

- 690g de Massa Mãe
- 20g de Sumo de Maracujá



MODO DE PREPARO:

Misture bem todos os ingredientes até ficar homogêneo. Em seguida, despeje a massa em uma Forma aro 18 untada com desmoldante caseiro e asse por aproximadamente 40 minutos em forno pré aquecido a 180°

Obs: Quando o bolo sair do forno espere 10 minutos para desenformar perfeitamente.

Depois de frio, você já pode decorar o bolo!



DECORAÇÃO E FINALIZAÇÃO:

- 130g de Brigadeiro Base
- 20g de Sumo de Macarujá
- Sementes para decorar

Misture o brigadeiro com o sumo, e se necessário coloque uma gota de corante amarelo damasco, da mix, para deixar a cobertura mais amarela.

Obs: Para passar o brigadeiro no bolo, você pode amolecer com um pouco de creme de leite e esquentar um pouco no microondas.

O brigadeiro precisa estar cremoso para ser mais fácil de passar no bolo.

Bolo de Laranja



INGREDIENTES SABORIZAÇÃO:

- 670g de Massa Mãe
- 20g de Sumo de Laranja
- Raspas de Casca de Laranja



MODO DE PREPARO:

Misture bem todos os ingredientes até ficar homogêneo. Em seguida, despeje a massa em uma Forma aro 18 untada com desmoldante caseiro e asse por aproximadamente 40 minutos em forno pré aquecido a 180°

Obs: quando o bolo sair do forno espere 10 minutos para desenformar perfeitamente. Espere o bolo ficar frio e inicie a decoração.

Depois de frio, você já pode decorar o bolo!



DECORAÇÃO E FINALIZAÇÃO:

- 40g deSumo de Laranja
- 20g de Açúcar Cristal
- Raspas da Casca de Laranja

Coloque o Sumo da Laranja e o Açúcar em uma panela e leve para o fogo médio para formar uma calda. Em seguida, aplica no bolo e finalize com raspas.

Obs: Caso você tenha vários bolos de laranja para fazer pode fazer uma receita maior para render mais .

Bolo de Paçoquita



INGREDIENTES SABORIZAÇÃO:

- 630g de Massa Mãe
- 40g de Paçoquita
- 40g de Xerém de Amendoim



MODO DE PREPARO:

Misture bem todos os ingredientes até ficar homogêneo. Em seguida, despeje a massa em uma Forma aro 18 untada com desmoldante caseiro e asse por aproximadamente 40 minutos em forno pré aquecido a 180°

Obs: quando o bolo sair do forno espere 10 minutos para desenformar perfeitamente. Espere o bolo ficar frio e inicie a decoração.

Depois de frio, você já pode decorar o bolo!



DECORAÇÃO E FINALIZAÇÃO:

- 130g de Brigadeiro Branco
- Xerém de Amendoim

Obs: Para passar o brigadeiro no bolo, você pode amolecer com um pouco de creme de leite e esquentar um pouco no microondas. O Brigadeiro precisa estar cremoso para ser mais fácil de passar no bolo.

Em seguida, finalize com Paçoquita no topo ou xerem de amendoim.

Nayane Capistrano
BOLOS ARTÍSTICOS

Bolo de Pistache



INGREDIENTES SABORIZAÇÃO:

- 670g de Massa Mãe
- 1 gota de Corante em Gel Verde folha
- 20g de Pasta Saborizante de Pistache



MODO DE PREPARO:

Misture bem todos os ingredientes até ficar homogêneo. Em seguida, despeje a massa em uma Forma aro 18 untada com desmoldante caseiro e asse por aproximadamente 40 minutos em forno pré aquecido a 180°

Obs: quando o bolo sair do forno espere 10 minutos para desenformar perfeitamente. Espere o bolo ficar frio e inicie a decoração.

Depois de frio, você já pode decorar o bolo!



DECORAÇÃO E FINALIZAÇÃO:

- 130g de Brigadeiro Branco
- 5g de Pasta de Pistache
- 1 gota de Corante em Gel Verde folha
- Pistache Picado para decorar

Misture todos os ingredientes para ficar homogêneo e se necessário acrescente um pouco de Creme de Leite para ficar mais cremoso e ficar melhor de passar em cima do bolo. Finalize com Pedacinhos de Pistache.

Bolo Formigueiro



INGREDIENTES SABORIZAÇÃO:

- 630g de Massa Mãe
- 50g de Granulado



MODO DE PREPARO:

Misture bem todos os ingredientes até ficar homogêneo. Em seguida, despeje a massa em uma Forma aro 18 untada com desmoldante caseiro e asse por aproximadamente 40 minutos em forno pré aquecido a 180°

Obs: quando o bolo sair do forno espere 10 minutos para desenformar perfeitamente. Espere o bolo ficar frio e inicie a decoração.

Depois de frio, você já pode decorar o bolo!



DECORAÇÃO E FINALIZAÇÃO:

- 130g de Brigadeiro Preto Base
- Granulados para polvilhar

Obs: Para passar o Brigadeiro no bolo, você pode amolecer com um pouco de Creme de Leite e esquentar um pouco no microondas. O Brigadeiro precisa estar cremoso para passar no bolo.

Polvilhe Granulados para finalizar a decoração do bolo.

Bolo de Ninho



INGREDIENTES SABORIZAÇÃO:

- 650g de Massa Mãe
- 40g de Iorgurte Natural
- 30g de Leite Ninho em pó



MODO DE PREPARO:

Misture bem todos os ingredientes até ficar homogêneo. Em seguida, despeje a massa em uma Forma aro 18 untada com desmoldante caseiro e asse por aproximadamente 40 minutos em forno pré aquecido a 180°

Obs: quando o bolo sair do forno espere 10 minutos para desenformar perfeitamente. Espere o bolo ficar frio e inicie a decoração.

Depois de frio, você já pode decorar o bolo!



DECORAÇÃO E FINALIZAÇÃO:

- 130g de Brigadeiro Branco Base
- Leite Ninho para polvilhar

Obs: Para passar o Brigadeiro no bolo, você pode amolecer com um pouco de Creme de Leite e esquentar um pouco no microondas. O Brigadeiro precisa estar cremoso para passar no bolo.

Com uma peneira, finalize o bolo polvilhando Leite Ninho.

Bolo de Ameixa



INGREDIENTES SABORIZAÇÃO:

- 650g de Massa Mãe
- 110g de Ameixa sem caroço
- 40g de Água
- 40g de Iorgurte Natural



MODO DE PREPARO:

Comece levando a Ameixa e a Água para o fogo , somente para amolecer um pouco a ameixa e ela hidratar na Água. Logo, amasse com o garfo para ficar pastosa.

Obs: Esse processo da Ameixa tem que ser feito com um pouco de antecedência para o preparo não entrar quente na massa do bolo.

Depois de feito o creme de ameixa, adicione na massa e coloque o iorgute e mexa até ficar homogêneo. Em seguida, despeje a massa em uma Forma aro 18 untada com desmoldante caseiro e asse por aproximadamente 40 minutos em forno pré-aquecido a 180°

Obs: quando o bolo sair do forno espere 10 minutos para desenformar perfeitamente. Espere o bolo ficar frio e inicie a decoração.

Depois de frio, você já pode decorar o bolo!



DECORAÇÃO E FINALIZAÇÃO:

- 130g de Brigadeiro Branco Base
- Ameixa para decorar

Nayane Capistrano
BOLOS ARTÍSTICOS

Obs: Para passar o Brigadeiro no bolo, você pode amolecer com um pouco de Creme de Leite e esquentar um pouco no microondas. O Brigadeiro precisa estar cremoso para passar no bolo.

Passe o Brigadeiro no bolo e coloque pedaços de Ameixa para finalizar.

Bolo Crocante



INGREDIENTES SABORIZAÇÃO:

- 650g de Massa Mãe
- 40g de Xerém de Castanha de Caju



MODO DE PREPARO:

Misture bem todos os ingredientes até ficar homogêneo. Em seguida, despeje a massa em uma Forma aro 18 untada com desmoldante caseiro e asse por aproximadamente 40 minutos em forno pré aquecido a 180°

Obs: quando o bolo sair do forno espere 10 minutos para desenformar perfeitamente. Espere o bolo ficar frio e inicie a decoração.

Depois de frio, você já pode decorar o bolo!



DECORAÇÃO E FINALIZAÇÃO:

- 130g de Brigadeiro Branco Base
- Crocante pronto de Castanha de Caju

Obs: Para passar o Brigadeiro no bolo, você pode amolecer com um pouco de Creme de Leite e esquentar um pouco no microondas. O Brigadeiro precisa estar cremoso para passar no bolo.

Finalize com Crocante de Castanha

Bolo de Morango



INGREDIENTES SABORIZAÇÃO:

1° Etapa:

- 650g de Massa Mãe
- 15g de Nesquik
- 2 gotas de Corante Rosa

2° Etapa:

- 120g de Morango Congelado
- 20g de Açúcar Cristal
- 5 gotas de sumo de Limão



MODO DE PREPARO:

Comece fazendo uma geleia de morango: leve o morango, o sumo e o açúcar para o fogo médio e quando o morango estiver cozido, está pronto. Em seguida, deixe esfriar e reserve.

Saborize a Massa Mãe somente com o Nesquik e o corante. Misture bem!

A Geleia não vai ser misturada na massa, pois ela afundaria. **Então siga a técnica inovadora a seguir:**

Despeje 300g de Massa de Morango na forma untada com desmoldante caseiro. Em seguida, leve esse bolo para o forno pré-aquecido a 180° por 15 minutos. (indico colocar uma etiqueta na forma para identificar o bolo de 15 minutos de morango)

Depois desses 15 minutos no forno, retire o bolo do forno e coloque a Geleia no meio do bolo, sem encostar nas laterais da forma, e depois acrescente o restante da Massa. Leve o bolo imediatamente de volta para o forno até completar os 40 minutos em média.

Obs: Quando o bolo sair do forno, espere 10 minutos para desenformar perfeitamente.

Depois de frio, você já pode decorar o bolo!



DECORAÇÃO E FINALIZAÇÃO:

- 130g de Brigadeiro Branco Base
- 5g de Nesquik
- 1 gota de corante rosa
- 1 morango fresco para decorar

Esquente um pouco o Brigadeiro no microondas e coloque um pouco de Creme de Leite para deixar ele mais cremoso. Em seguida, acrescente o Nesquik e o Corante. Logo, misture.

Espalhe no topo do bolo e finalize com um Morango fresco cortado.

Bolo de Chocolate com Café



INGREDIENTES SABORIZAÇÃO:

1° Etapa:

- 650g de Massa Mãe
- 40g de Chocolate em pó 50%
- 5g de Café Solúvel

2° Etapa:

- 100g de Chocolate Nobre (Moedas ou Picado)



MODO DE PREPARO:

Comece saborizando a Massa Mãe com o Chocolate em pó e o Café solúvel, e misture bem! Essa se consiste na primeira etapa do bolo!

Agora vamos usar a nossa técnica inovadora dos 15 minutos para o chocolate não afundar no bolo.

Coloque toda a massa na forma untada com desmoldante caseiro. Em seguida, leve esse bolo para o forno pré-aquecido a 180° por 15 minutos. (coloque uma etiqueta na forma para identificar o bolo de 15 minutos de chocolate). Depois desse tempo de forno, tire o bolo rapidamente e acomode as moedas de chocolate no topo .

Imediatamente leve o bolo de volta para o forno e deixe assar até completar os 40 minutos ou até que esteja pronto.

Obs: quando o bolo sair do forno espere 10 minutos para desenformar perfeitamente.

Nayane Capistrano
BOLOS ARTÍSTICOS

Bolo de Chocolate com Café



DECORAÇÃO E FINALIZAÇÃO:

Esse Bolo já nasceu pronto! Não precisa de decoração pois os Chocolates ficam no topo já fazendo essa função de decorar!

Bolo Romeu e Julieta



INGREDIENTES SABORIZAÇÃO:

1° Etapa:

- 650g de Massa Mãe

2° Etapa:

- 8 Fatias de Goiabada



MODO DE PREPARO:

Despeje 300 g de massa mãe na forma untada com desmoldante caseiro. Em seguida, leve esse bolo para o forno pré-aquecido a 180° por 15 minutos (Indico colocar uma etiqueta na forma para identificar bolo de 15 minutos de Romeu e Julieta)

Depois desses 15 minutos, tire esse bolo do forno e coloque as fatias de Goiabada em todo o bolo. Em seguida, acrescente o restante da massa e leve o bolo imediatamente de volta para o forno até completar os 40 minutos em média.

Obs: Quando o bolo sair do forno, espere 10 minutos para desenformar perfeitamente.

Depois de frio, você já pode decorar o bolo!

Bolo Romeu e Julieta



DECORAÇÃO E FINALIZAÇÃO:

- 80g de Creme de Goiabada
- 80g de Brigadeiro Branco Base

Comece acrescentando um pouco de creme de leite no brigadeiro branco e esquentando um pouco para conseguir passar no bolo. Em seguida, passe de um lado goiabada e do outro o brigadeiro. Mescle à vontade!

OBS: Você também pode finalizar colocando um pouco de Queijo Ralado Faixa Azul.

Bolo de Capuccino



INGREDIENTES SABORIZAÇÃO:

- 690g de Massa Mãe
- 10g de Café Solúvel



MODO DE PREPARO:

Misture bem todos os ingredientes até ficar homogêneo. Em seguida, despeje a massa em uma Forma aro 18 untada com desmoldante caseiro e asse por aproximadamente 40 minutos em forno pré aquecido a 180°

Obs: quando o bolo sair do forno espere 10 minutos para desenformar perfeitamente. Espere o bolo ficar frio e inicie a decoração.

Depois de frio, você já pode decorar o bolo!



DECORAÇÃO E FINALIZAÇÃO:

- 130g de Brigadeiro Branco
- Café Solúvel para polvilhar

Obs: Para passar o Brigadeiro no bolo, você pode amolecer com um pouco de Creme de Leite e esquentar um pouco no microondas. O Brigadeiro precisa estar cremoso para passar no bolo.

Finalize polvilhando um pouco do Café Solúvel.

Técnica dos 15 minutos

OBSERVÇÃO IMPORANTE:

Quando for fazer os bolos com a técnica de 15 minutos, deixe para fazer eles na mesma fornada, pois assim, não atrapalha ficar abrindo o forno!

E pode sim, um bolo esperar pelo outro, ir para o forno e contar os 15 minutos com eles juntos. Após, na hora da produção, tire cada um dos bolos do forno e vá recheando e novamente ir voltando ao forno um a um!

O momento de tirar do forno tem que ser rápido!

Essa técnica vai ser incrível na sua produção!

Nossa família de Bolos Caseiros cresceu e está com 20 sabores! Agora vamos passar para os nossos Bolos Caramelados!



BOLOS CARAMELADOS

Nayane Capistrano
BOLOS ARTÍSTICOS

Bolos Caramelados

OBSERVAÇÕES:

Esse estilo de bolo é incrível de fazer! Ele tem a característica de levar frutas e caramelo no seu preparo! Tornando-o muito saboroso.

Como o nosso método de Bolos Caseiros Nayane Capistrano tem como principal objetivo trazer praticidade para sua produção, nós vamos fazer o Bolo Caramelado a partir da massa mãe também!

Faça suas delícias e não se esqueça de nos enviar os seus resultados no meu Instagram @nayanecapistrano



Nayane Capistrano
BOLOS ARTÍSTICOS

Bolo Caramelado de Abacaxi



INGREDIENTES:

Massa:

- 480g de Massa Mãe

Caramelo:

- 80g de Água
- 120g de Açúcar Cristal



MODO DE PREPARO:

Em uma frigideira dissolva, o Açúcar no fogo médio e quando estiver dourando, mexa e acrescente a Água. Deixe apurar um pouco e reserve.

Em uma forma Aro 20, redonda com 5 cm de altura e untada com desmoldante caseiro, coloque o caramelo. Em seguida, coloque as rodelas de Abacaxi (de preferência asse antes com um pouco de manteiga) e por último despeje 480g de Massa Mãe.

Leve para o forno por em média 40 minutos à 180°. Quando o bolo sair do forno, espere no máximo por 10 minutos para desenformar, pois ele tem o caramelo e pode grudar na forma.

Obs: Caso o seu bolo saia do forno com um "bucho" no meio, é necessário esperar esses 10 minutos e cortar esse "bucho" com uma faca para desenformar.

Pois, se você desenformar sem tirar esse "bucho", o bolo poderá rachar no meio por conta do peso.

Bolo Caramelado de Banana



INGREDIENTES:

Massa:

- 450g de Massa Mãe

Caramelo:

- 80g de Água
- 120g de Açúcar Cristal



MODO DE PREPARO:

Em uma frigideira dissolva, o Açúcar no fogo médio e quando estiver dourando, mexa e acrescente a água. Deixe apurar um pouco e reserve.

Em uma forma Aro 20, redonda com 5 cm de altura e untada com desmoldante caseiro, coloque o caramelo. Em seguida, coloque as rodelas de Banana Prata e por último despeje 450g de Massa Mãe.

Leve para o forno por em média 40 minutos à 180°. Quando o bolo sair do forno, espere no máximo por 10 minutos para desenformar, pois ele tem o caramelo e pode grudar na forma.

Obs: Caso o seu bolo saia do forno com um "bucho" no meio, é necessário esperar esses 10 minutos e cortar esse "bucho" com uma faca para desenformar.

Pois, se você desenformar sem tirar esse "bucho", o bolo poderá rachar no meio por conta do peso.



BOLOS CUCA

Nayane Capistrano
BOLOS ARTÍSTICOS

Bolo Cuca

OBSERVAÇÕES:

Esse estilo de bolo é alemão e no Brasil é mais comum no sul. Ele tem a característica de ter uma farofa crocante e de levar frutas no seu preparo!

Como o nosso método de Bolos Caseiros Nayane Capistrano tem como principal objetivo trazer praticidade para sua produção, nós vamos fazer o Bolo Cuca a partir da massa mãe também!

Obs: O Bolo Cuca tradicionalmente é feita no formato retangular na forma para pão nº3.

Para fazer as **Cucas Retangulares** precisa de **700g** de Massa Mãe.

Para fazer as **Cucas Redondas** de buraco Aro 20 precisa de **800g** de Massa Mãe.



Nayane Capistrano
BOLOS ARTÍSTICOS

Farofa do Bolo Cuca

INGREDIENTES:

Farofa do Bolo Cuca:

- 100g de Farinha (Sem Fermento)
- 80g de Açúcar Cristal
- 60g de Margarina 80% Lipídeos

MODO DE PREPARO:

Misture todos os ingredientes até virar uma farofa.

Obs: Divida essa farofa em duas partes, pois ela rende dois bolos! Além de que é utilizada como a própria decoração! Essa farofa serve para todos os sabores de cuca.

Cuca de Banana com Canela



INGREDIENTES:

- 700g de Massa Mãe (Bolo Retangular)
- 200g de Banana Prata em rodelas
- Farofa da Cuca
- Canela em Pó para adicionar na farofa



MODO DE PREPARO:

Para fazer os bolos cucas, as frutas e a farofa não afundarem, vamos usar uma nova técnica dos 20 minutos!

Despeje a massa em uma forma untada com desmoldante caseiro e leve para o forno pré-aquecido a 180° por 20 minutos. Em seguida, tire o bolo do forno e distribua as bananas cobrindo toda superfície. Em seguida, finalize com a farofa acrescentando também um pouco de canela.

Volte imediatamente para o forno e deixe terminar de assar. Quando sair do forno espere esfriar por 10 a 15 minutos para desenformar o bolo.

O Bolo Cuca não precisa de decoração, pois ele já tem a parte de cima com as frutas e farofa, que faz esse trabalho!

Cuca de Goiabada

INGREDIENTES:

- 700g de Massa Mãe (Bolo Retangular)
- Cubinhos de Goiabada
- Farofa da Cuca
- 10g de Queijo Parmesão ralado para adicionar na farofa

MODO DE PREPARO:

Para fazer os bolos cucas, as frutas e a farofa não afundarem, vamos usar uma nova técnica dos 20 minutos!

Despeje a massa em uma forma untada com desmoldante caseiro e leve para o forno pré-aquecido a 180° por 20 minutos. Em seguida, tire o bolo do forno e distribua os Cubos de Goiabada cobrindo toda superfície. Em seguida, finalize com a Farofa acrescentando também um pouco de Queijo Parmesão ralado no topo.

Volte imediatamente para o forno e deixe terminar de assar. Quando sair do forno espere esfriar por 10 a 15 minutos para desenformar o bolo.

O Bolo Cuca não precisa de decoração, pois ele já tem a parte de cima com as Goiabadas e Farofa, que faz esse trabalho!

Cuca de Abacaxi



INGREDIENTES:

- 700g de Massa Mãe (Bolo Retangular)
- 200g de Abacaxi em pedaços
- 50g de Açúcar Cristal
- Farofa da Cuca



MODO DE PREPARO:

Comece fazendo uma geleia com o abacaxi e o açúcar. Leve para o fogo para dourar um pouco e em seguida, reserve.

Para fazer os bolos cucas, as frutas e a farofa não afundarem, vamos usar uma nova técnica dos 20 minutos!

Despeje a massa em uma forma untada com desmoldante caseiro e leve para o forno pré-aquecido a 180° por 20 minutos. Em seguida, tire o bolo do forno e distribua os pedaços de Abacaxi cobrindo toda superfície. Em seguida, finalize com a Farofa.

Volte imediatamente para o forno e deixe terminar de assar. Quando sair do forno espere esfriar por 10 a 15 minutos para desenformar o bolo.

O Bolo Cuca não precisa de decoração, pois ele já tem a parte de cima com os pedaços de Abacaxi e Farofa, que faz esse trabalho!

Cuca de Doce de Leite com Ameixa



INGREDIENTES:

- 700g de Massa Mãe (Bolo Retangular)
- 250g de Doce de Leite
- 150g de Ameixa Seca sem caroço
- 40g de Água
- 30g de Açúcar Cristal
- Farofa da Cuca



MODO DE PREPARO:

Comece fazendo uma geleia com a Ameixa e o Açúcar. Leve para o fogo médio para cozinhar um pouco. Amasse a Geleia e em seguida, reserve.

Para fazer os bolos cucas, as frutas e a farofa não afundarem, vamos usar uma nova técnica dos 20 minutos!

Despeje a massa em uma forma untada com desmoldante caseiro e leve para o forno pré-aquecido a 180° por 20 minutos. Em seguida, tire o bolo do forno e com o auxílio de um saco de confeitar, faça 3 tiras de Doce d Leite, intercalando com tiras de Geleia. Então, finalize com a Farofa.

Volte imediatamente para o forno e deixe terminar de assar. Quando sair do forno espere esfriar por 10 a 15 minutos para desenformar o bolo.

O Bolo Cuca não precisa de decoração, pois ele já tem a parte de cima com as tiras intercaladas de Doce de Leite e Geleia de Ameixa, que faz esse trabalho!

Nayane Capistrano
BOLOS ARTÍSTICOS



BOLO VULCÃO

Nayane Capistrano
BOLOS ARTÍSTICOS

Vulcão Cobertura Duo

Tamanho de Bolo:

- Para Bolo de Aro 20: 800g de Massa Mãe
- Para Bolo de Aro 22: 1kg de Massa Mãe



INGREDIENTES:

- 1 Bolo de Aro 20 Mesclado
- 600g de Leite Condensado
- Creme de Leite (Q.B)
- 50g de Chocolate em Pó 50%
- Morangos frecos (Sua Preferência)



MODO DE PREPARO:

Em uma panela, leve somente o Leite Condensado para o fogo alto e mexa até ganhar uma consistência cremosa. Em seguida, desligue o fogo e acrescente o Creme de Leite até ficar mais flúido, para formar um Brigadeiro.

Logo, divida o Brigadeiro em duas partes e em uma delas coloque o Chocolate em Pó e misture.

Por fim, aplique colheradas de Brigadeiro cremoso, intercalando o Brigadeiro Branco e o Brigadeiro Preto. Então, finalize com Raspas de Chocolate e Morangos frescos.

Vulcão Ninho com Morango



INGREDIENTES:

- 1 Bolo de Aro 22 Amanteigado
- 600g de Leite Condensado
- Creme de Leite (Q.B)
- Morangos frescos



MODO DE PREPARO:

Em uma panela, leve somente o Leite Condensado para o fogo alto e mexa até ganhar uma consistência cremosa. Em seguida, desligue o fogo e acrescente o Creme de Leite até ficar mais flúido, para formar um Brigadeiro.

Por fim, aplique colheradas de Brigadeiro cremoso sobre o bolo. Então, finalize com Raspas de Chocolate Branco, Leite em pó e Morangos frescos.



BRIGADEIROS BASE

Nayane Capistrano
BOLOS ARTÍSTICOS

Brigadeiros Base Branco

OBSERVAÇÃO:

Para tornar a decoração dos caseiros ainda mais práticas vamos ter as bases para decorar os bolos!

INGREDIENTES:

- 395g de Leite Condensado
- 200g de Creme de Leite

MODO DE PREPARO:

Em uma panela, leve todos os ingredientes ao fogo alto até ganhar uma consistência cremosa, formando um Brigadeiro.

Obs: Na hora de utilizar o brigadeiro, aqueça alguns segundos no microondas, e coloque um pouco de Creme de Leite para deixar mais cremoso.

Nayane Capistrano
BOLOS ARTÍSTICOS

Brigadeiros Base Preto

OBSERVAÇÃO:

Para tornar a decoração dos caseiros ainda mais práticas vamos ter as bases para decorar os bolos!

INGREDIENTES:

- 395g de Leite Condensado
- 200g de Creme de Leite
- 60g de Chocolate em Pó 50%

MODO DE PREPARO:

Em uma panela, leve todos os ingredientes ao fogo alto até ganhar uma consistência cremosa, formando um Brigadeiro.

Obs: Na hora de utilizar o brigadeiro, aqueça alguns segundos no microondas, e coloque um pouco de Creme de Leite para deixar mais cremoso.



ADICIONAIS

Nayane Capistrano
BOLOS ARTÍSTICOS

Desmoldante Caseiro



INGREDIENTES:

- 100g de Farinha de Trigo
- 100g de Margarina
- 50g de Óleo



MODO DE PREPARO:

Misture todos os ingredientes até ficar homogêneo. Em seguida, passe o desmoldante com as mãos, na forma bem seca.

Obs: Não é necessário polvilhar farinha!

Embalagens

Caseiro Aro 18:

- Caixa G32 Galvanoteck;
- Saco Celofane 35 x 50 PP

Caseiro Aro 20 ou 22:

- Caixa G50 Galvanoteck;
- Saco Celofane 45 x 60 PP

Informações Adicionais



PRINCIPAIS MARCAS:

- Ovo: Avine
- Açúcar Cristal: Payol
- Margarina: Medalha de Ouro
- Farinha de Trigo: Finna (sem fermento)
- Fermento: Fleischmann
- Leite Condensado: Italac
- Creme de Leite: Italac e CCGL
- Leite Integral: Italac
- Chocolate em Pó 50%: Harald ou Sicao
- Leite em Pó: Ninho
- Cobertura Fracionada: Norcau
- Chocolate Nobre: Norcau
- Crocante de Castanha: VaBene



VALIDADE DOS BOLOS:

- Bolos Caseiros: 4 dias em temperatura ambiente.
- Bolos Cuca: 4 dias em temperatura ambiente.
- Bolos Caramelados: 4 dias em temperatura ambiente.
- Bolos Vulcão: 4 dias em temperatura ambiente (sem fruta).

“Nunca deixe que lhe digam que não vale a pena acreditar no sonho que se tem
ou que seus planos nunca vão dar certo
ou que você nunca vai ser alguém...”

- Renato Russo

As pessoas podem até duvidar de você! Mas você não!

Você tem que ter a certeza que vai sim conseguir realizar os seus sonhos através da confeitaria!

E eu criei esse curso para te ajudar e te guiar nesse doce caminho!

Conte sempre comigo Diamante! Beijos!

- Nayane Capistrano

Nayane Capistrano
BOLOS ARTÍSTICOS