



Sumário

VAMOS FALAR DOS INGREDIENTES.....	05
AÇUCAR.....	05
OVOS.....	07
FARINHA DE TRIGO.....	08
GORDURA.....	09
FERMENTO.....	09
LÍQUIDOS.....	10
MASSA CHIFFON.....	12
MASSA CHIFFON DE CHOCOLATE.....	13
MASSA BASE DE ÓLEO.....	14
MASSA AMANTEIGADA BASE.....	15
MASSA AMANTEIGADA CHOCOLATE.....	16
MASSA DE LARANJA.....	17
BOLO DE CENOURA.....	18
BOLO DE MANDIOCA.....	19
BOLO DE MILHO AMANTEIGADO.....	20
BOLO DE MILHO CREMOSO.....	21
MASSA DE FUBÁ COM GOIABADA.....	22
CUCA DE UVA.....	23
MASSA AMANTEIGADA BASE PARA CUCA.....	24
BOLO DE BANANA INVERTIDO.....	25
BOLO DE BANANA TRADICIONAL.....	26
MASSA AMANTEIGADA DE MARACUJÁ.....	27
BUTTERMILK.....	28
GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS.....	29
CALDA CROCANTE DE CHOCOLATE.....	30
BRIGADEIRO CHOCOLATE (PONTO CALDA).....	31
BRIGADEIRO CHOCOLATE (PARA BOLEAR).....	32
BRIGADEIRO BRANCO (CALDA).....	33
BRIGADEIRO DE MILHO.....	34
GANACHE DE LIMÃO SICILIANO.....	35
CALDA DE LARANJA.....	36

Sumário

CALDA DE MARACUJÁ.....	37
FORMAS USADAS AO LONGO DO CURSO	
MASSA CHIFFON BASE E CHOCOLATE.....	39
MASSA AMANTEIGADA BASE.....	39
MASSA BASE DE ÓLEO.....	39
MASSA DE CENOURA.....	39
MASSA DE MANDIOCA.....	39
BOLO DE BANANA INVERTIDO.....	39
BOLO DE BANANA TRADICIONAL.....	39
BOLO DE MARACUJÁ.....	40
MASSA AMANTEIGADA DE CHOCOLATE.....	40
BOLO DE LARANJA	40
BOLO DE FUBÁ COM GOIABADA.....	40
CUCA DE UVA.....	40
BOLO DE MILHO CREMOSO.....	40
BOLO DE MILHO AMANTEIGADO.....	41
TABELA DE CONGELAMENTO	42



Hora de
fazer bolo

[illegible]

Cada ingrediente tem uma função, e isso é algo muito importante na estruturação do bolo.

AÇÚCAR

A close-up shot of a person's hands pouring a thick, white, powdery substance from a pink, scalloped-edge bowl into a clear glass bowl. To the left, a green stand mixer with a silver mixing head is visible, featuring the brand name 'Artisan' and '5.5 QT' on its side. The person is wearing a dark, patterned top and has a tattoo on their left forearm. The background is a solid pink color.

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.

AÇÚCAR DE CONFEITEIRO: O açúcar de confeitoiro 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 confeitoiro 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. **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.

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.

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	• Grande: 55 – 59 g
Pequeno: 45 – 49 g	• Extra: 60 – 66 g
Médio: 50 – 54 g	• Jumbo: > 66

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.

FARINHA DE TRIGO

Um outro ingrediente importante para obter um bolo bem perfeito 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, conseqüentemente, melhor para o bolo, é a farinha tipo 1.

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.

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, assim que entra em contato com o líquido, 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.

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 leiteiro. **Mas o que é leiteiro (buttermilk)?** Leiteiro 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 leiteiro, um líquido com baixa gordura e alta acidez (**assista à aula Fazendo sua própria manteiga - módulo Buttercream**)

Além deste buttermilk natural, você tem a opção de fazer o seu buttermilk caseiro. Nesse caso, essa troca é uma boa troca e costuma dar bons resultados às massas.

BUTTERMILK CASEIRO:

15g de suco de limão ou vinagre

240g de leite (preferencialmente desnatado).

Modo de Preparo: Misture todos os ingredientes e deixe descansar por 5 ou 10 minutos, até que a mistura fique talhada

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.

MASSA CHIFFON

(Método espumoso) - Rendimento massa crua 1kg

INGREDIENTES

180g claras

120g gemas

180g leite

110g óleo

10g pasta ou extrato de baunilha

220g farinha de trigo

200g açúcar refinado (100g para as claras e 100g para o restante da receita)

10g fermento químico em pó

2g sal

MODO DE PREPARO:

1. Coloque suas claras e uma pitada de sal no bowl da batedeira e leve para bater. Assim que suas claras começarem a espumar e ganhar volume, adicione o açúcar e continue batendo as claras até montar picos médios.
2. Paralelo as claras batendo, em outro bowl misture as gemas, metade do açúcar, o óleo, e o leite.
3. Peneire todos os secos da receita: farinha de trigo o sal e fermento e misture aos líquido, adicione a pasta de baunilha e mexa com a ajuda de um fouet.
4. Agora é a hora de acrescentar as claras em neve. Primeiro adicionamos uma parte das claras e usando uma espátula o movimento para misturá-las é sempre de baixo para cima e girando o bowl da batedeira para que todos os ingredientes se incorporem corretamente.
5. Após adicionada a primeira parte das claras, coloque a massa no restante das claras e termine de envolver toda a massa. Sempre com o mesmo movimento.
6. Pronto, sua massa está pronta! Coloque a massa numa assadeira e leve para o forno pré-aquecido a 170°C por aproximadamente 25 minutos ou até que a massa esteja completamente assada (o tempo e a temperatura podem variar de um forno para o outro).

MASSA CHIFFON DE CHOCOLATE

(Método espumoso) - Rendimento massa crua 1kg

INGREDIENTES

180g claras
120g gemas
180g leite
110g óleo
170g farinha de trigo
40g cacau 100%
10g especiarias
2g café solúvel liofilizado
200g açúcar refinado (100g para as claras e 100g para o restante da receita)
8g fermento químico em pó
2g bicarbonato de sódio

MODO DE PREPARO

1. Coloque suas claras e uma pitada de sal no bowl da batedeira e leve para bater. Assim que suas claras começarem a espumar e ganhar volume, adicione o açúcar e continue batendo as claras até montar picos médios.
2. Paralelo as claras batendo, em outro bowl misture as gemas, metade do açúcar, o óleo, o leite, separe uma parte do leite e aqueça pra dissolver o café e adicione aqui.
3. Peneire todos os secos da receita: farinha de trigo o sal e fermento e misture aos líquidos e mexa com a ajuda de um fouet.
4. Agora é a hora de acrescentar as claras em neve. Primeiro adicionamos uma parte das claras e usando uma espátula o movimento para misturá-las é sempre de baixo para cima e girando o bowl da batedeira para que todos os ingredientes se incorporem corretamente.
5. Após adicionada a primeira parte das claras, coloque a massa no restante das claras e termine de envolver toda a massa. Sempre com o mesmo movimento.
6. Pronto, sua massa está pronta! Coloque a massa numa assadeira e leve para o forno pré-aquecido a 170°C por aproximadamente 25 minutos ou até que a massa esteja completamente assada. (o tempo e a temperatura podem variar de um forno para o outro).

MASSA BASE DE ÓLEO

(Método direto) – Rendimento massa crua 1260g

INGREDIENTES

300g farinha de trigo

320g açúcar refinado

40g amido de milho

170g ovos

270g leite

150g óleo

14g fermento químico em pó

2g sal

MODO DE PREPARO

1. Pré-aqueça seu forno a 170°C graus e prepare as suas formas, untando-as com desmoldante ou forrando o fundo com um disco de papel manteiga ou papel toalha.
2. Essa massa é feita pelo método direto (ou de adição, como você preferir). É uma massa pá-pum.
3. No bowl, coloque todos os ingredientes secos, misture e reserve.
4. Em outro bowl misture todos os líquidos: o leite, os ovos, o açúcar e o óleo e misture.
5. Misture os líquidos aos secos e mexa cuidadosamente até que tenha uma massa homogênea.
6. Pronto, sua massa está pronta!
7. Disponha a massa em uma forma untada e coloque gotas de chocolate (opcional) e leve ao forno pré-aquecido por aproximadamente 30 minutos, (o tempo e a temperatura podem variar de um forno para o outro). Sempre faça o teste do toque ou do palito para se certificar de que a massa está completamente assada.

MASSA AMANTEIGADA BASE

(Método cremoso) - Rendimento da massa crua 1160g

INGREDIENTES

140g manteiga em ponto de pomada

300g açúcar refinado

150g ovos

180g leite integral

60g óleo vegetal

290g farinha de trigo

30g amido de milho

12g fermento químico em pó

2g sal

Obs: Para cada 500g de massa use 80g de blueberry

MODO DE PREPARO

1. Na batedeira junte a manteiga e o açúcar e bata com o globo até que se forme uma mistura fofa e esbranquiçada. (em média 2 minutos- o tempo pode variar de uma batedeira pra outra).
2. Ainda com o batedor globo (caso deseje deseje ou não se sinta segura em fazer com o globo, pode fazer com a raquete), ligue a batedeira, misture os ovos e os adicione em duas partes batendo somente o tempo suficiente para ficar uma mistura homogênea.
3. Adicione todos os secos e todos os líquidos e bata com o batedor globo bata até obter uma mistura homogênea e cremosa (esse processo deve ser rápido para não desenvolver o glúten - veja em aula)
4. Massa pronta!
5. Unte o fundo de sua forma de preferência e adicione a massa.
6. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C e asse por aproximadamente 30 minutos, (o tempo vai variar de acordo com o seu forno e tamanho da sua forma) .
7. Após assado, desenforme o bolo ainda morno e disponha em uma grade de resfriamento até que fique completamente frio para usar.

MASSA AMANTEIGADA CHOCOLATE

(Método inverso) Rendimento da massa crua 1.200kg

INGREDIENTES

150g manteiga em ponto de pomada

180g açúcar refinado

100g açúcar mascavo

150g ovos

150g leite integral

50g óleo vegetal

220g farinha de trigo

50g cacau

120g água

3g café solúvel liofilizado

8g fermento químico em pó

4g bicarbonato

15g pasta ou extrato de baunilha

MODO DE PREPARO

1. No bowl adicione a água e o leite e aqueça no microondas.
2. Com a mistura de leite e água já aquecidos dissolva o café e o açúcar mascavo. Reserve.
3. No bowl da batedeira adicione todos os secos e a manteiga em ponto de pomada e bata com o globo até que se forme uma farofinha úmida.
4. A parte misture todos os ingredientes líquidos e reserve.
5. Após bater os secos, adicione os líquidos de uma só vez e bata somente o tempo suficiente para obter uma mistura homogênea e levemente cremosa.
6. Unte a forma de preferência e adicione a massa.
7. Leve ao forno pré-aquecido a 170 °C por aproximadamente 35 minutos (o tempo e temperatura podem variar de acordo com o seu forno).
8. Após assado, desenforme o bolo ainda morno.

MASSA DE LARANJA

(Método espumoso) Rendimento massa crua 1.312kg

INGREDIENTES

300g farinha de trigo

320g açúcar refinado (120g para as claras e 200g para o restante da receita)

40g amido de milho

120g claras

80g gemas

170g iogurte integral

100g suco de laranja

150g óleo

12g fermento químico em pó

Raspas de uma laranja

MODO DE PREPARO

1. Coloque suas claras e uma pitada de sal no bowl da batedeira e leve para bater. Assim que suas claras começarem a espumar e ganhar volume, adicione o açúcar e continue batendo as claras até montar picos médios.

2. Paralelo às claras batendo, em outro bowl misture as gemas, metade do açúcar com as raspas de laranja, o óleo, o iogurte, o suco de laranja e misture com um fouet.

3. Peneire todos os secos da receita: farinha de trigo, amido de milho, fermento e misture os líquidos aos secos. Mexa com a ajuda de um fouet.

4. Agora é a hora de acrescentar as claras em neve. Primeiro adicionamos uma parte das claras e usando uma espátula o movimento para misturá-las é sempre de baixo para cima e girando o bowl da batedeira para que todos os ingredientes se incorporem corretamente.

5. Depois acrescente o restante das claras. Sempre com o mesmo movimento.

6. Pronto, sua massa está pronta! Coloque a massa numa forma untada e leve para o forno pré-aquecido a 170°C por aproximadamente 45 minutos ou até que a massa esteja completamente assada (o tempo e a temperatura podem variar de um forno para o outro).

BOLO DE CENOURA

(Método de adição) - Rendimento da massa crua 1150g

INGREDIENTES

260g cenoura crua sem casca

150g ovos

150g óleo vegetal (girassol, canola, milho ou algodão)

350g açúcar refinado

230g farinha de trigo

8g fermento químico em pó

2g Sal

MODO DE PREPARO

1. Pré aqueça seu forno a 180°C.

2. Este é um bolo feito por método de adição, e eu usei um mixer para fazer, mas ele pode/deve ser feito no liquidificador para ficar mais fácil 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 e o óleo, bata até misturar. Adicione o açúcar e bata bem até que fique uma mistura bem homogênea. Reserve.

5. Em uma tigela, coloque a farinha de trigo peneirada e o fermento químico em pó.

6. Despeje a mistura do liquidificador num bowl e misture a farinha e o fermento químico com um fouet até que esteja tudo incorporado.

7. Unte o fundo de sua forma de preferência e adicione a massa.

8. Leve ao forno pré-aquecido e asse por aproximadamente 35 minutos, (o tempo vai variar de acordo com o seu forno e tamanho da sua forma).

9. Após assado, desenforme o bolo ainda morno e disponha em uma grade de resfriamento até que fique completamente frio para usar.

BOLO DE MANDIOCA

Rendimento massa crua 1.630kg

INGREDIENTES



50g manteiga em derretida

360g açúcar refinado

200g ovos

360g leite integral

160g queijo meia cura

500g mandioca ralada

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO



1. Pré aqueça seu forno a 180°C .
2. No bowl misture o leite e o açúcar e mexa para dissolvê-lo.
3. Adicione os ovos, e mexa sempre com a ajuda de um fouet.
4. Adicione a manteiga e misture ainda com o fouet.
5. Adicione a mandioca e o queijo e misture bem com a ajuda de uma espátula.
6. Unte a forma de sua preferência e adicione a massa.
7. Leve ao forno pré-aquecido e asse por aproximadamente 1 hora, (o tempo vai variar de acordo com o seu forno e tamanho da sua forma).

BOLO DE MILHO AMANTEIGADO

(Método inverso) – Rendimento da massa crua 1.270kg

INGREDIENTES

140g manteiga em ponto de pomada

300g açúcar refinado

150g ovos

180g leite integral

60g óleo vegetal

260g farinha de trigo

14g fermento químico em pó

2g sal

170g milho verde

MODO DE PREPARO

1. Com o liquidificador ou mixer bata o milho e o leite e reserve.
2. No bowl da batedeira adicione todos os secos e a manteiga em ponto de pomada e bata com o globo até que se forme uma farofinha úmida.
3. A parte misture todos os ingredientes líquidos e reserve.
4. Após bater os secos, adicione os líquidos de uma só vez e bata somente o tempo suficiente para obter uma mistura homogênea e levemente cremosa.
5. Unte a forma de preferência e adicione a massa.
6. Leve ao forno pré-aquecido a 180 °C por aproximadamente 35 minutos (o tempo e temperatura podem variar de acordo com o seu forno).
7. Após assado, desenforme o bolo ainda morno.

BOLO DE MILHO CREMOSO

Rendimento da massa crua 1.450kg

INGREDIENTES

140g fubá

200g milho verde

350g açúcar refinado

165g ovos

440g leite integral

150g óleo vegetal

8g fermento químico em pó

MODO DE PREPARO

1. Pré aqueça seu forno a 180°C.
2. No copo do liquidificador coloque os ovos e o óleo, milho, leite, leite e açúcar bata até ter uma mistura homogênea. Reserve.
3. Em uma tigela, coloque o fubá e o fermento químico em pó.
4. Adicione os secos no liquidificador e bata rapidamente só para misturar.
5. Unte sua forma de preferência e adicione a massa.
6. Leve ao forno pré-aquecido e asse por aproximadamente 22 minutos, (o tempo vai variar de acordo com o seu forno e tamanho da sua forma) .
7. Após assado, desenforme o bolo frio.

MASSA DE FUBÁ COM GOIABADA

(Método inverso)- Rendimento massa crua 1.060kg

INGREDIENTES

150g margarina em ponto de pomada
280g açúcar refinado
150g ovos
170g leite integral
150g fubá
150g farinha de trigo
14g fermento químico em pó
2g sal
170g cubos pequenos de goiabada passados na farinha de trigo

MODO DE PREPARO

1. Na batedeira junte a margarina e o açúcar e bata com o globo até que se forme uma mistura fofa e esbranquiçada. (em média 1 minuto- o tempo pode variar de uma batedeira pra outra).
2. Ainda com o batedor globo (caso deseje ou não se sinta segura em fazer com o globo, pode fazer com a raquete), ligue a batedeira, misture os ovos e os adicione em duas partes batendo somente o tempo suficiente para ficar uma mistura homogênea.
3. Adicione todos os secos e o leite e bata com o batedor globo bata até obter uma mistura homogênea e cremosa (esse processo deve ser rápido para não desenvolver o glúten - veja em aula).
4. Misture a goiabada na massa.
5. Massa pronta!
6. Unte o fundo de sua forma de preferência e adicione a massa.
7. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C e asse por aproximadamente 30 minutos, (o tempo vai variar de acordo com o seu forno e tamanho da sua forma).
8. Após assado, desenforme a cuca fria.

CUCA DE UVA

Farofinha - Rende 152g

INGREDIENTES

30g manteiga gelada

60g açúcar refinado

60g farinha de trigo

2g canela

MODO DE PREPARO

1. Adicione todos os ingredientes em um bowl e misture com as pontas dos dedos até obter uma farofinha molhada.

MASSA AMANTEIGADA BASE PARA CUCA

(Método inverso)

INGREDIENTES

140g manteiga em ponto de pomada
300g açúcar refinado
150g ovos
170g leite integral
50 óleo vegetal
320 farinha de trigo
30 amido de milho
12 fermento químico em pó
2g sal

MODO DE PREPARO

1. No bowl da batedeira adicione todos os secos e a manteiga em ponto de pomada e bata com o globo até que se forme uma farofinha úmida.
2. A parte misture todos os ingredientes líquidos e reserve.
3. Após bater os secos, adicione os líquidos de uma só vez e bata somente o tempo suficiente para obter uma mistura homogênea e levemente cremosa.
4. Unte o fundo de uma forma.
5. Disponha a massa na forma, adicione as uvas cortadas ao meio e coloque a farofinha em cima das uvas.
6. Leve ao forno pré-aquecido a 180 °C por aproximadamente 45 minutos (o tempo e temperatura podem variar de acordo com o seu forno).
7. Após assado, desenforme o bolo ainda morno.

BOLO DE BANANA INVERTIDO

Calda

INGREDIENTES

150g água

60g açúcar refinado

MODO DE PREPARO

1. Adicione o açúcar na panela e derreta aos poucos, mexendo às vezes.
2. Após o açúcar derreter, adicione a água e mexa bem até derreter completamente.
3. Coloque a calda quente numa forma (com ou sem papel manteiga) e reserve.
4. Corte bananas no formato que preferir (rodela ou compridas).
5. Disponha a banana na calda já de morna para fria.
6. adicione a massa amanteigada sobre as bananas.
7. Leve ao forno pré-aquecido a 180 °C por aproximadamente 35 minutos (o tempo e temperatura podem variar de acordo com o seu forno).
8. Após assado, desenforme o bolo ainda morno.

BOLO DE BANANA TRADICIONAL

(Método direto) – Rendimento da massa crua 1.470kg

INGREDIENTES

280g bananas maduras (usei a prata)

300g farinha de trigo

200g açúcar refinado

150g ovos

250g leite

150g óleo

14g fermento químico em pó

2g canela em pó (opcional)

MODO DE PREPARO

1. Pré-aqueça seu forno a 170°C graus e prepare as suas formas, untando-as com desmoldante ou forrando o fundo com um disco de papel manteiga ou papel toalha.
2. Essa massa é feita pelo método direto (ou de adição, como você preferir). É uma massa pá-pum.
3. Amasse as bananas
4. No bowl, coloque todos os ingredientes secos, misture e reserve.
5. Em outro bowl misture todos os líquidos: o leite, os ovos, o açúcar, a banana amassada e o óleo e misture.
6. Misture os líquidos aos secos e mexa cuidadosamente até que tenha uma massa homogênea.
7. Pronto, sua massa está pronta!
8. Disponha a massa em uma forma untada e leve ao forno pré-aquecido por aproximadamente 35 minutos, (o tempo e a temperatura podem variar de um forno para o outro). Sempre faça o teste do toque ou do palito para se certificar de que a massa está completamente assada.

MASSA AMANTEIGADA DE MARACUJÁ

(Método inverso) Rendimento da massa crua 1.060kg

INGREDIENTES

140g manteiga em ponto de pomada
300g açúcar refinado
150g ovos
80g iogurte integral
130g polpa concentrada de maracujá
60g óleo vegetal
320g farinha de trigo
12g fermento químico em pó
2g sal

MODO DE PREPARO

1. No bowl da batedeira adicione todos os secos e a manteiga em ponto de pomada e bata com o globo até que se forme uma farofinha úmida.
2. A parte misture todos os ingredientes líquidos e reserve.
3. Após bater os secos, adicione os líquidos de uma só vez e bata somente o tempo suficiente para obter uma mistura homogênea e levemente cremosa.
4. Unte o fundo de uma forma.
5. Disponha a massa na forma, adicione as uvas cortadas ao meio e coloque a farofinha em cima das uvas
6. Leve ao forno pré-aquecido a 180 °C por aproximadamente 45 minutos (o tempo e temperatura podem variar de acordo com o seu forno).
7. Após assado, desenforme o bolo ainda morno.

BUTTERMILK

INGREDIENTES

75g leite

5g suco de limão ou vinagre

MODO DE PREPARO

1. Misture os dois ingredientes e espere o leite talhar.
2. Agora só usar na sua receita para substituir o iogurte caso queira.

GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS

Rende aproximadamente 300g

INGREDIENTES

400g mix de frutas vermelhas (congeladas ou in natura)

60g açúcar

Raspas de limão (á gosto)

40g suco de limão

MODO DE PREPARO

1. Adicione todas as frutas, o açúcar e as raspas e o suco de limão na panela e mexa.
2. Cozinhe em fogo médio e mexa algumas vezes no meio do processo até que reduza os líquidos (veja em aula)
3. Despeje em um bowl, cubra com plástico filme e leve à geladeira até que gele completamente para usar.

CALDA CROCANTE DE CHOCOLATE

Rende aproximadamente 490g

INGREDIENTES

300g açúcar

50g cacau em pó

100g leite

40g manteiga

MODO DE PREPARO

1. Misture todos os ingredientes na panela e acenda o fogo.
2. Cozinhe até quase derreter o açúcar (não precisa derreter completamente)
3. Despeje a calda ainda quente sobre o bolo.

BRIGADEIRO CHOCOLATE (PONTO CALDA)

Rende aproximadamente 620g

INGREDIENTES

395g leite condensado

200g creme de leite UHT

15g cacau 100%

120g chocolate ao leite

MODO DE PREPARO

1. Na panela adicione o cacau e o leite condensado e mexa bem até dissolver todo o cacau.
2. Adicione o creme de leite e misture ainda com o fogo apagado.
3. Adicione o chocolate, acenda o fogo e cozinhe até começar a borbulhar, pois queremos um ponto de calda.
4. Mexa até tirar o vapor e parar de borbulhar e estará pronto. Passar pela peneira é opcional, mas te dará um resultado ainda mais liso.

BRIGADEIRO CHOCOLATE (PARA BOLEAR)

Rende aproximadamente 560g

INGREDIENTES

395g leite condensado

200g creme de leite UHT

15g cacau 100%

120g chocolate ao leite

MODO DE PREPARO

1. Na panela adicione o cacau e o leite condensado e mexa bem até dissolver todo o cacau.
2. Adicione o creme de leite e misture ainda com o fogo apagado.
3. Adicione o chocolate, acenda o fogo e cozinhe em fogo alto/médio a depender da sua chama.
4. Cozinhe até atingir o ponto de bolear.
5. Desligue o fogo, mexa por 30 segundos para tirar o vapor e passe a espátula no meio da sua massa. Ela deverá se manter separada por 4 a 5 segundos. Caso isso não aconteça, volte com a mistura ao fogo por mais alguns minutos (de 1 a 2 minutos).
6. Despeje o brigadeiro em plástico filme, faça um “travesseirinho” e reserve em temperatura ambiente por no mínimo 6h.

BRIGADEIRO BRANCO (CALDA)

Rende aproximadamente 670g

INGREDIENTES

395g leite condensado

400g creme de leite UHT

MODO DE PREPARO

1. Na panela adicione o leite condensado e o creme de leite e mexa bem.
2. Acenda o fogo e cozinhe até começar a borbulhar, pois queremos um ponto de calda.
3. Mexa até tirar o vapor e parar de borbulhar e estará pronto.
4. Cubra com plástico em contato e reserve em temperatura ambiente até esfriar.

BRIGADEIRO DE MILHO

Rende aproximadamente 650g

INGREDIENTES

395g leite condensado

200g creme de leite UHT

170g milho verde

MODO DE PREPARO

1. Misture o milho e creme de leite e bata grosseiramente com um mixer (ou liquidificador).
2. Na panela adicione o leite condensado e o creme de leite e milho e mexa bem.
3. Acenda o fogo e cozinhe até cair em blocos (veja em aula) .
4. Mexa até tirar o vapor e parar de borbulhar e estará pronto.
5. Cubra com plástico em contato e reserve em temperatura ambiente, caso não vá usar ainda quente.

GANACHE DE LIMÃO SICILIANO

Rende aproximadamente 470g

INGREDIENTES

300g chocolate branco

70g creme de leite UHT

50g suco de limão + raspas

20g manteiga

30g iogurte integral

MODO DE PREPARO

1. No microondas derreta o chocolate.
2. Adicione o creme de leite e mexa bem.
3. Adicione o iogurte e misture.
4. Adicione o suco e raspas de limão e misture bem.
5. Adicione a manteiga e com a ajuda de um mixer emulsione bem toda essa mistura.
6. Reserve em temperatura ambiente com plástico em contato até a hora de usar .

Quando misturei com cream cheese, usei 1 parte de cream cheese para duas partes de ganache

CALDA DE LARANJA

INGREDIENTES

300g suco de laranja

70g açúcar

7g amido de milho

MODO DE PREPARO

1. Adicione na panela o suco e o amido de milho e mexa bem até dissolvê-lo.
2. Adicione o açúcar e misture.
3. Leve ao fogo até que a calda levante fervura. Conte em média 1 minuto e desligue.
4. Disponha em um recipiente e reserve.
5. Use para regar o seu bolo de laranja.

CALDA DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

100g Maracujá

50g Açúcar

MODO DE PREPARO

1. Adicione na panela o maracujá e o açúcar e misture.
2. Leve ao fogo até que a calda levante fervura.
3. Disponha em um recipiente e reserve na geladeira.
4. Use para regar o seu bolo de maracujá.



Sobre algumas
formas usadas ao
longo do curso



MASSA CHIFFON BASE E CHOCOLATE

Na forma especial para bolo chiffon, que tem 16cm de diâmetro usei 450g

Forma de 15cm de diâmetro sem furo no meio: 350g

Forma de 10cm com furo no meio: 65g (medida correta)

Forma 20cm com furo no meio: 500g

MASSA AMANTEIGADA BASE

A cada 500g de massa usei 80g de mirtilos congelados.

Muffin 55g

Forma baby 55g a 60g

Forma piscina 15cm 450g já com mirtilos

Forma 10cm 100g

MASSA BASE DE ÓLEO

1,260kg de massa na forma desenhada de furo no meio de 24cm

MASSA DE CENOURA

Usei 360g na forma quadrada de 15cm e o restante na forma decorada de 24cm

2000kg na assadeira quadrada grande 40cm x 40cm + 80g de granulado

1.200kg na assadeira de 29cm x 20cm

Nas Marmitinhas foram 60g

Na forma plumpy P 210g

MASSA DE MANDIOCA

2500kg na forma de 35cm x 25cm

BOLO DE BANANA INVERTIDO

400g de massa na forma de 17cm

250g de massa na forma de 15cm

BOLO DE BANANA TRADICIONAL

1Kg na assadeira de 29x20

BOLO DE MARACUJÁ

1.150kg de massa na forma de furo do meio de 24cm

MASSA AMANTEIGADA DE CHOCOLATE

1.200kg de massa na forma de furo do meio de 24cm (mesma forma do bolo de maracujá)

BOLO DE LARANJA

1.312kg de massa na forma desenhada de 24cm

BOLO DE FUBÁ COM GOIABADA

1.060kg de massa na forma simples de furo no meio de 24cm

CUCA DE UVA

600g de massa amanteigada (deixarei a medida dos ingredientes para obter somente essa quantidade de massa) na forma de 20cm + 150g de uvas + de 152g farofinha

Cálculo de 600g de massa

72g manteiga

153g açúcar

164g farinha

15g amido

6g fermento

26g óleo

87g leite

77g ovos

BOLO DE MILHO CREMOSO

950g de massa na forma redonda de 20cm

470g de massa na forma de furo no meio de 15cm

Obs: A massa inteira tem o rendimento para uma forma de 25cm de diâmetro

BOLO DE MILHO CREMOSO

Cálculo massa para 950g forma de 20cm sem furo no meio

233g açúcar
100g fubá
133g milho
5g fermento
100g óleo
267g leite
110g ovos

Cálculo para forma de 15cm com furo no meio

115g açúcar
50g açúcar
66g milho
3g fermento
50g óleo
130g leite
55g ovos

BOLO DE MILHO AMANTEIGADO

800g de massa na forma de teflon de furo no meio de 20cm
100g nas formas pequenas de furo no meio lisa de 10 cm cada
400g na forma plumpy M

Cálculo para forma de 20cm

88g manteiga
189g açúcar
164g farinha
107g milho
9g fermento
38g óleo
113g leite
94g ovos

TABELA DE CONGELAMENTO

O que determina a validade do bolo ou doce após produzido é a temperatura do seu equipamento.

Obs 1: Com exceção de recheios que levam em seus ingredientes amido de milho e/ou frutas frescas, os demais podem ser congelados.

Obs 2: É possível congelar massas de bolo ainda cruas, com exceção das massas pelo método espumoso. Se as massas estiverem assadas, todas poderão ser congeladas.

0 a -5°C - 10 dias
-6 a -10°C - 20 dias
-11 a -17°C - 60 dias
Menos que -18°C - 90 dias