APOSTILA

Arte em Bolos

INKU
bolos incríveis



Arte em Bolos



- Boleira
- Confeiteira
- Cake designer
- Cake Artist
- Fazer o que você ama
- Ter horários flexíveis
- Poder construir um negócio lucrativo em sua própria casa
- Ser reconhecida pelo seu trabalho
- Viver do negócio criado por você e para você
- Viver de acordo com seu propósito

UTENSÍLIOS INDISPENSÁVEIS

Batedeira planetária, acetato ou outro plástico flexível, balança digital, espátulas, scraper, cakeboard, antiderrapante, fouet, colheres medidoras, bailarina e mangas de confeitar, fatiador de bolo, formas de fundo falso, facas de cozinha, panelas.

Itens secundários: balança de precisão, grades de resfriamento, mixer, bowls, ralador ou zester.



A MASSA INKU

Você precisa de uma massa firme o suficiente para permitir estruturar o bolo com segurança. Hoje vou apresentar a massa exclusiva usada na INKU, desenvolvida por mim. A massa inku é uma massa amanteigada feita pelo método híbrido no qual utilizamos tanto o método cremoso quanto o espumoso. Essa receita permite diversas adaptações e oferece equilíbrio de umidade e maciez, além de absorver bem o líquido sem desmanchar. Quando respeitados os tempos de descanso e resfriamento essa massa não irá te desapontar.

E QUAIS SÃO ESSES TEMPOS

Os bolos em *buttercream* da INKU demoram de dois a três dias para ficarem prontos. Depois de assadas, as massas esfriam ligeiramente, são envolvidas em plástico (abafamento) e descansam na geladeira de um dia para o outro. Isso faz com que a massa assente sem perder a umidade interna. No dia seguinte os bolos são cortados, umedecidos e montados com cintas de buttercream e recheios, utilizando-se tubos de acetato ou plástico flexível e descansam novamente na geladeira por 8 a 12 horas. Este segundo descanso serve para que ocorra a uniformização da umidade do bolo para que as camadas de buttercream endureçam, formando a estrutura e também para compactar a massa e o recheio, utilizando o próprio peso dessa composição.

Você pode fazer as massas em quantidades maiores e congelar para usar posteriormente.

INGREDIENTES

- 300g de claras de ovos (9 un)
- 155g de gemas (9 un)
- 250 g de leite
- 15 ml de suco de limão
- 7 g de bicarbonato
- 3 g de sal
- 510 g farinha
- 255 g de manteiga
- 600 g açúcar

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180° C. coloque o suco de limão no leite e deixe talhar. Separe os ovos e reserve as gemas. Peneire os ingredientes secos em um bowl, misture com fouet e reserve. Separe o açúcar em duas partes. Bata as claras e quando formar bolhas bem pequenas coloque metade do açúcar aos poucos em véu. Bata até formar picos suaves e reserve. No bowl da batedeira bata a manteiga e o açúcar até atingir uma mistura clara e fofa e em seguida acrescente as gemas uma a uma. Pause a batedeira e adicione metade dos secos e metade do leite, bata ligeiramente e adicione a outra metade. Bata novamente apenas o suficiente para homogeneizar sem deixar grumos e desligue a batedeira. Acrescente a mistura de claras e açúcar em duas partes agregando suavemente com movimento de baixo para cima. Distribua a massa em formas untadas com desmoldante e asse em forno médio por cerca de 35 minutos. Tire a massa do forno e deixe esfriar por cerca de dez minutos. Retire das formas, embrulhe em plástico filme e deixe na geladeira de um dia para o outro.

* **Rendimento** 2,1kg. 6 formas de 13 cm de diâmetro

** O volume de massa desta receita serve para a tigela da batedeira Artisan Kitchenaid. Caso esteja utilizando outra marca ou tamanho divida a capacidade total da tigela, pela capacidade total da tigela kitchenaid. Multiplique então a quantidade de todos os ingredientes por este fator.

Exemplo:

$$\frac{\text{Planetária Arno } 4L}{\text{Kitchenaid Artisan } 4{,}8L} = 0{,}83$$

Em seguida multiplique as quantidades de cada ingrediente por 0,83.

Exemplo:

510g de farinha de trigo: 510x0,83 = 425g. 425 é a quantidade que você deverá utilizar. Faça a conta para cada um dos ingredientes, e para tirar a prova real multiplique o rendimento informado (2100g) pelo fator encontrado. Exemplo: 2100x 0,83 = 1743g. A soma de todos os pesos recalculados deve ser igual ao resultado do exemplo de conta acima.

SUGESTÕES DE ADAPTAÇÃO:

Saborize a massa conforme as indicações de saborizantes em pó, pastosos, líquidos e outros.

SABORIZANTES EM PÓ:

- **Cacau:** substituir a farinha (até 20% do peso total da farinha e adicionar juntamente aos secos para uma massa de chocolate intenso).

- **Outros:** café solúvel, matchá, mate, canela em pó, cacau, especiarias em pó (cravo, gengibre). Adicionar a gosto, no final do preparo não ultrapassando 20g por quilo de massa.

SABORIZANTES PASTOSOS:

- **Mel e caramelo:** pode ser acrescentado até 60 g por quilo de massa posteriormente ao preparo conferindo aroma, coloração e sabor suaves. Para características mais marcantes substitua até 40% do peso total da manteiga por caramelo toffee escuro, ou troque até 100g do peso total do açúcar por mel.

Outros:

mapple, Karo, butterscotch, melado
e outros xaropes.

- **Pastas de a base de castanhas:** substituir até 30% do peso total da manteiga e utilizar juntamente com a mesma.

Exemplos:

pasta de avelã, pasta de pistache,
peanut butter, praliné, gergelim.

- **Pastas naturais de frutas:** adicione posteriormente ao preparo até 30g por quilo de massa.

Exemplos:

pastas de frutas vermelhas, blueberry,
cereja, maracujá, framboesa.

SABORIZANTES SÓLIDOS:

- **Castanhas em pedaços:** acrescentar até 50 g por quilo de massa.

Exemplos:

pistache, macadâmias, nozes, pecãs, castanha de caju, castanha do Pará, amêndoas, Avelãs, licuri, nibs de cacau, pinole, sementes de papoula, gergelim.

- **Frutas secas desidratadas/ cristalizadas:** acrescentar até 50 gramas por quilo de massa e envolver na farinha antes de colocar na massa. Disponha estes itens sobre a massa depois de coloca-la na forma. O peso fará com que afundem. Tenha mais cuidado que o habitual ao retirar massas com esses itens da forma e também ao fatiá-las.

Exemplos:

damasco picado, frutas cristalizadas tradicionais, figo, morango, blueberry.

- **Farinha de Castanhas:** substituir a farinha de trigo não ultrapassando 20% do peso total.

Exemplos:

pistache, macadâmias, nozes, pecãs, castanha de caju, castanha do Pará, amêndoas, Avelãs, coco ralado.

Saborizantes líquidos: substitua o buttermilk pelo suco.

Exemplos:

suco de maracujá.

Saborizantes a gosto: tonka, baunilha em fava, noz moscada, raspas de cítricos.

Saborizantes industrializados: utilizar conforme indicação do fabricante.

Exemplos:

base para sorvete sabor chiclete ou tutti frutti, limone, pastas e géis Saborizantes de baunilha, pistache, frutas. Adicione posteriormente ao preparo.

OUTRAS SUGESTÕES:

Blueberry (mirtilo) fresco ou congelado: seguir indicação para frutas cristalizadas

TABELA DE PREENCHIMENTO DE FORMAS (UTILIZADAS NESTE CURSO):

Tamanho	Formato	Peso (em gramas)
11x10	Redondo	250
13x10	Redondo	350
15x10	Redondo	465
17x10	Redondo	600
20x10	Redondo	800
15x15x10	Quadrado	600
22x10x9	Retangular	700

UMIDADE

Bolos comerciais de camadas são sempre acrescidos de um umectante para garantir o equilíbrio entre a textura aerada e aveludada da massa e a umidade. Os brasileiros em geral gostam de bolos extremamente úmidos e com muito recheio. É necessário saber explicar para os seus clientes que embora o seu bolo não seja seco e tenha uma boa camada de recheio, um bolo artístico, com várias camadas, altura e estrutura delicada não comportaria em nenhuma hipótese a mesma umidade e quantidade de recheio de um bolo de padaria, com recheios, massa e cobertura leves. A seguir deixo a receita de uma calda padrão, ou xarope de açúcar que poderá ser utilizada em todos os seus bolos. No caso da massa inku recomendo o uso apenas de água saborizada para umedecer a massa, devido ao alto teor de açúcar já contido na mesma.

CALDA DE AÇÚCAR

- 400 g de açúcar refinado
- 800 g de água

OPCIONAIS:

- Cascas de frutas (cítricos ou abacaxi)
- 50 ml da bebida de sua preferência (bebidas brancas ou licores)

* **Rendimento:** 1 L

** Para a massa INKU utilize até 30 ml de líquido em cada camada de um bolo com 13 cm de diâmetro

PREPARO

Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve em fogo médio até dissolver completamente o açúcar e notar borbulhas no centro da panela. Cascas cítricas ou pastas saborizantes devem ser adicionadas juntamente com os outros ingredientes. Bebidas ou essências devem ser adicionadas após desligar o fogo. Deixe esfriar e guarde em uma garrafa de vidro na geladeira por até 10 dias.

Recheios



RECHEIOS COZIDOS

Bolos artísticos são sempre montados e decorados com antecedência, por isso você deve preferir recheios com boa durabilidade e que mantenham as características de cremosidade, ou crocância por alguns dias. Não utilize frutas frescas, creme de confeiteiro puro ou qualquer outro recheio que possa fermentar.

Você pode utilizar ganaches diversos, geleias, compotas e frutas em conserva (com ressalvas), caramelos, creme musselini, chantilly, brigadeiros em ponto de recheio e pedaços crocantes como cookies e nuts ou nozes carameladas.

GELEIA DE FRUTAS

- 600 g de frutas de sua preferência
- 120 g de açúcar demerara ou cristal
- 10 ml de suco de limão

PREPARO

Em uma panela grande coloque as frutas higienizadas, sem folhas, talos e sem caroços. Adicione o restante dos ingredientes, misture e cozinhe em fogo alto até começar a ferver. Abaixe o fogo e cozinhe até que as frutas estejam desmanchando e volume total seja aproximadamente 1/3 do inicial. Mexa de vez em quando para não grudar. Retire a espuma branca sobrenadante. Se preferir esmague as frutas enquanto estiver mexendo para que não fiquem pedaços muito grandes. Espere esfriar e guarde em um pote limpo e

bem vedado. Conserve na geladeira por até 10 dias ou congele.

* **Rendimento:** 450g (valores para geleia de mix de frutas vermelhas)

SUGESTÕES:

Solo: morango, cereja, amora, abacaxi, banana, maçã.

Mix de frutas: vermelhas (morango, mirtilo, framboesa e amora); amarelas (manga e maracujá ou manga, maracujá e abacaxi), morango e maracujá.

Abacaxi e hortelã ou tomilho, morango e baunilha, morango e manjericão, ameixa ou abacaxi ao vinho (adicione 200 ml de vinho tinto).

Outros truques para conferir sabores únicos ás suas geleias:

- Substitua o açúcar ou parte dele por açúcar mascavo ou mel;

- Adicione suco de outras frutas como uva, maçã ou laranja, deixando neste caso a geleia cozinhar por mais tempo até evaporar o líquido.

- Adicione vinho, champanhe ou cachaça. Que tal se aventurar com sua bebida favorita?

- Toste as frutas previamente (algumas frutas podem ter aromas especiais que podem ser intensificados com esse processo.

Exemplo:

- **Use especiarias, ervas e temperos frescos:** grãos de pimenta rosa, pimentas frescas zimbro, anis, capim san-

to, manjericão, tomilho, alecrim, baunilha, canela em rama, tonka, cravo, hibisco e outros.

COMPOTA DE MAÇÃ

- 800g de maçã (4 unidades)
- 120g de açúcar demerara
- 3g de canela
- 20g de suco de limão
- 60gde manteiga
- Preparo
-

Descasque as maçãs, retire os miolos e corte em cubos de até 1 x 1 cm e coloque em um escorredor. Coloque o escorredor em uma tigela e polvilhe os outros ingredientes (exceto a manteiga) sobre os cubos de maçã. Mexa bem, e deixe dessorar por até 2 horas mexendo de vez em quando. Reserve as maçãs e coloque o caldo para reduzir. Acrescente a manteiga e quando estiver derretida acrescente a maçã. Mexa suavemente e quando a maçã estiver ligeiramente macia está pronto. Deixe resfriar.

Rendimento: 650g

Dica

substitua parte do açúcar por açúcar mascavo para uma cor mais dourada

** Experimente acrescentar uvas passas, pedaços de nozes e até vinho. Adicione este ultimo ao caldo da maçã na panela e deixe reduzir por mais tempo.

LEMON CURD

- 240g de suco de limão (aprox. 4 limões grandes)
- 200 g de açúcar refinado
- 220g de ovos (4 ovos grandes)

PREPARO

Tire as raspas de até dois limões e misture com o açúcar. Macere para extrair melhor o sabor. Extraia o sumo dos quatro limões e verta sobre o açúcar. Quebre os ovos e bata ligeiramente. Peneire sobre a mistura e peneire novamente a mistura sobre a panela. Leve ao fogo por alguns minutos e mexa o tempo todo. Quando ferver abaixe o fogo e misture até dar o ponto (ponto napê). Coloque em um recipiente e cubra com plástico para evitar a formação de película. Resfrie e conserve na geladeira por até 3 dias ou congele.

Sugestões: troque o suco de limão por suco de maracujá, suco de limão rosa, tangerina, laranja ou outras frutas cítricas, ou ainda, utilize outra fruta combinada com o limão. Por exemplo, framboesa, morango ou mix de frutas vermelhas. Neste caso utilize 150g de suco de limão e 150g de outra fruta batida e coada.

* **Rendimento aproximado:** 480g

CARAMELO TOFFEE

- 250 g de Creme de leite (35%)
- 5g de Pasta de baunilha
- 220 g de açúcar
- 120 g de água
- 60g de manteiga

PREPARO

Aqueça o creme de leite por alguns segundos no micro-ondas e misture com a pasta de baunilha. Reserve. Em uma panela de fundo duplo coloque o açúcar e despeje a água. Leve ao fogo médio sem mexer e espere atingir o tom âmbar claro ou temperatura entre 150° e 165° C, se preferir, use um termômetro de caramelo. Retire do fogo e incorpore aos poucos o creme mexendo cuidadosamente com o fuet. Despeje em uma tigela larga para esfriar, e quando estiver completamente frio, transfira para um pote adequado e conserve na geladeira por até três semanas.

* **Rendimento:** aproximadamente 420g

** **Importante:** Caramelo é uma das preparações mais perigosas na cozinha podendo causar queimaduras gravíssimas e, portanto, requer bastante concentração. Livre sua bancada de trabalho e deixe toda a mise en place ao seu alcance para evitar acidentes. Até que você esteja totalmente familiarizado com o ponto do caramelo, observe sua fervura atentamente para não queimar.

SUBSTITUIÇÕES E ADAPTAÇÕES:

- Adicione baunilha em fava ou em pasta junto ao creme de leite aquecido. Se for usar extrato adicione apenas depois que caramelo estiver pronto e já morno.

- Creme de leite 35% = utilize nata (45% de gordura) misturada com leite integral sendo 192g de nata, e 58 g de leite.

- Creme de leite de caixinha gourmet (25% de gordura): utilize a mesma quantidade de creme de leite e acrescente 30g de manteiga.

- Creme de leite de caixinha convencional (17% de gordura): utilize a mesma quantidade de creme e acrescente 50g de manteiga. Será necessário apurar por mais tempo para dar o ponto.

- Substitua a água por suco de maracujá.


Ganaches

GANACHE CLÁSSICA PARA RECHEIO

- 150 g de chocolate 54%
- 225 g de creme de leite 35%

GANACHE MONTÉE BRANCA COM PISTACHE

- 115 g Chocolate branco
- 285 g Creme de leite 35%
- 40g de pasta de pistache

GANACHE MONTÉE 70%

- 100 g de chocolate 70%
- 300g de creme de leite 35%

PREPARO

Aqueça levemente o creme de leite, verta sobre o chocolate e misture até estar homogêneo. Emulsione com o auxílio de um mixer e deixe resfriar em temperatura ambiente com uma película plástica encostada.

- Para ganaches montadas: refrigere por pelo menos 4 horas antes de bater. Bata seu ganache na batedeira em velocidade media por alguns segundos antes de colocar no recheio do seu bolo. Isso vai conferir ao seu ganache uma textura mais leve e aerada. Conserve em geladeira por até 1 semana. Caso precise congelar prefira fazê-lo antes de bater.

- Para ganache densa (convencional) deixe descansar em temperatura ambiente por 12 horas e utilize.

Dicas

- Saborize seu ganache com pastas saborizantes, bebidas alcoólicas e geleias de frutas.

- Substitua o creme de leite por caramelo toffee

- Para a ganache montée só é possível utilizar cremes de leite frescos (45% e 35%)

- Apenas para a ganache densa é possível substituir o creme fresco por creme de leite 25% na mesma proporção e adicionar 20g de manteiga para cada 100 g de creme. No caso do creme de leite com 17% de gordura adicione 30g de manteiga para cada 100g de creme. Adicione a manteiga em ponto de pomada antes de utilizar o mixer.

CREME NAMELAKA

(Também conhecido como Ganache invertido)

- 120g de leite integral
- 10g de glucose
- 3g de gelatina em pó
- 15g de água gelada
- 240g de chocolate branco (25,9% min)
- 240g de creme de leite 35%

PREPARO

Aqueça o leite e infusione com o saborizante de sua preferencia por cerca de duas horas. Peneire caso seja necessário.

Hidrate a gelatina na água gelada. Derreta o chocolate. Aqueça o leite infusionado com glucose e a gelatina e misture bem. Verta a mistura de leite sobre o chocolate derretido e misture. Bata com o mixer para emulsionar. Junte o creme de leite frio à mistura e bata novamente com o mixer. Deixe cristalizar na geladeira por pelo menos 8 horas.

* **Rendimento:** aproximadamente 600g

Saborizações: infusione o leite com as mais diversas ervas e especiarias secas ou frescas. Sugestões: capim Limão, matchá, mate, Earl grey, hibisco, noz moscada, ora-pro-nóbis, erva doce, manjericão, menta, hortelã, cascas de cítricos, gengibre fresco, canela em rama, anis ou café em grãos triturados grosseiramente. Substitua a glucose por mel ou melado de cana. Substitua o chocolate pelo chocolate de sua preferência (respeitando o mínimo de 25.9% de sólidos de cacau. Caso não encontre essa porcentagem ou maior, será necessário que você realize testes alterando as quantidades para chegar à textura ideal).

Dica

O Namelaka também pode ser batido na batedeira depois de pronto para uma textura mais aerada e fofa. Fica divino!

CREME PÂTISSIÈRE

- 250g de leite integral
- 55g de gemas
- 80g de açúcar
- 20g de amido de milho
- 1/2 fava de baunilha (opcional)

PREPARO

Misture as gemas com o do amido, e metade do açúcar e reserve. Ferva o leite com a outra metade do açúcar e a baunilha. Despeje um pouco da mistura líquida sobre a mistura com as gemas e misture para dissolver bem e evitar grumos de amido. Coloque tudo na panela e mexa até engrossar. Após ferver continue mexendo por mais um minuto com o fogo ligado para o cozimento completo do amido. Despeje em uma tigela e cubra com uma película plástica encostada no creme. Deixe resfriar em temperatura ambiente. Se for fazer o creme musselini utilize em temperatura ambiente. Se for utilizar como creme pâtissièr pode guardar na geladeira por até três dias. Antes de utilizar bata na batedeira para desfazer o aspecto gelatinoso. Esse creme não pode ser congelado.

* **Rendimento:** aproximadamente 350g

** No vídeo troquei a baunilha por café solúvel. Utilizei 8g. Você também pode variar o saborizante e deixa-lo com a sua cara! As sugestões dadas para o creme Namelaka são válidas aqui também. Basta infusionar o leite previamente e criar seu sabor incrível.

CREME MUSSELINI

- 1 receita de creme pâtissièr
- 125 g de manteiga amolecida

PREPARO

Bata o creme já frio (não pode estar gelado) para desfazer o aspecto gelatinoso. Bata manteiga (temperatura ambiente) até esbranquiçar e misture com o creme. Ambos devem estar na mesma temperatura para não talhar. Esse creme pode permanecer na geladeira por até 3 dias e também pode ser congelado devido a quantidade de gordura.

Recheios Frescos



CHANTILLY SABORIZADO

- 200 g de creme de leite fresco (45%)
- 100 g de caramelo toffee, doce de leite ou geleia.
- 12g de açúcar (opcional)
- (ou 225g de creme de leite fresco para 75g de lemon curd)

PREPARO

Bata o creme com o saborizante escolhido na batedeira em velocidade média até formar pico suave.

- Não tire os olhos da mistura, ela pode passar do ponto literalmente em um piscar de olhos. Saborize o chantilly também com, pastas de frutas, geleias, xaropes, licores, café espresso ou solúvel, calda ao marasquino e outros cremes. Você pode regular a quantidade de açúcar para mais ou para menos de acordo com o dulçor do saborizante utilizado. (exemplo: um chantilly saborizado com doce de leite irá resultar mais doce que um saborizado com uma geleia de frutas ácidas, então você deve ajustar o açúcar de acordo com o paladar).

* O chantilly saborizado conforme a receita funciona perfeitamente para locais de clima ameno, como minha cidade. Se você está em local muito quente sugiro aqui uma pequena adaptação para aumentar a estabilidade. Utilize 1 g de gelatina para cada 100g de creme de leite. A gelatina irá manter a água presa dentro do sistema do chantilly. Além da gelatina é importante ter em mente que quanto maior a porcentagem de gordura, maior a estabilidade, por isso prefiro utilizar o creme de leite 45% de gordura. A adição de cream cheese ou mascarpone e chocolate também pode ser um

recurso para aumentar a estabilidade. No caso dos queijos, você pode substituir até 50% do creme de leite.

- **Como utilizar a gelatina:** despeje 10g de água gelada em uma tigelinha e polvilhe 2g de gelatina por cima. Aguarde de 5 a 10 minutos e derreta a mistura no micro-ondas (utilize potência média em sequencias de 10 ou 15 segundos. Não deixe ferver! Junte 1 colher de sopa do chantilly à gelatina dissolvida e misture. Depois junte ao restante do chantilly agregando delicadamente.

CREME DE CREAMCHEESE

- 150g de creamcheese
- 200 g de creme de leite fresco
- 15g de suco de limão (opcional)
- 25g de açúcar

PREPARO

Bata o creamcheese com o suco de limão para suavizar. Quando estiver fofinho adicione o restante dos ingredientes e bata novamente até obter uma mistura consistente e homogênea. Você pode regular o açúcar para mais ou para menos de acordo com seu paladar.

*Bem como o chantilly saborizado, o creme de creamcheese também aceita diversas misturas. Use 1 parte de creamcheese, 1 parte de creme de leite e 1 parte de saborizante. Lembre-se de ajustar o açúcar. Esse creme resulta em uma opção deliciosa para sobremesas em taças, tortas geladas e é meu recheio favorito para o Red velvet.

Cobertura



BUTTERCREAM DE MERENGUE SUÍÇO

Os cremes de manteiga a base de merengue desafiam nossas noções básicas de química e encantam pelo acabamento e sabor. Para fazê-los é necessário paciência e atenção. Estamos buscando um creme com aspecto visual acetinado e textura aveludada no paladar.

- 140 g de claras (4 claras)
- 300 g de açúcar
- 1 quarto de fava de baunilha
- 400 g de manteiga em temperatura ambiente (ponto de pomada)

PREPARO

Leve as claras com o açúcar em banho maria e mexa suavemente para dissolver os cristais até atingir 65 graus. Com os cristais de açúcar plenamente dissolvidos, bata a mistura na batedeira em velocidade alta com o batedor globo até formar picos firmes. Troque pelo batedor plano e em velocidade baixa adicione a manteiga lentamente, uma colher de sopa por vez. Aguarde cada adição ser incorporada antes de prosseguir com a próxima. Por fim adicione a baunilha. Se em algum momento do processo seu creme ganhar um aspecto talhado apenas continue batendo em velocidade baixa a média até que ele volte para uma textura lisa. Sua buttercream pode ser conservada na geladeira por até 10 dias ou congelada por até um mês. Descongele em temperatura ambiente e bata na batedeira com o batedor plano para que ela retorne a sua consistência perfeita antes de utilizar.

* **Rendimento:** 850g aproximadamente. Esta receita é suficiente para fazer as contenções e cobrir um bolo de 15 cm de diâmetro por até 20 cm de altura

BUTTERCREAM FRANCÊS

- 200g de gemas (10 gemas aproximadamente)
- 200g de açúcar
- 90 ml água
- 450 g de manteiga
- 1/2de fava de baunilha (opcional)

PREPARO

Faça uma calda com o açúcar e a água enquanto bate as gemas na batedeira até adquirir um aspecto espumoso e claro. Cozinhe a calda até atingir 115° C e remova imediatamente do fogo. Com a batedeira ligada em velocidade baixa verta devagar a calda sobre as gemas pela borda da tigela. Continue batendo até que a tigela esteja fria e a mistura atinja a temperatura ambiente. Troque o batedor globo pelo plano e em velocidade baixa adicione a manteiga em temperatura ambiente, uma colher por vez. Saborize com a baunilha ou com o que preferir. Utilize esse Buttercream da mesma maneira que utilizamos o buttercream de merengue suíço. Esta opção é menos resistente ao calor. Conserve na geladeira por até cinco dias ou congele.

* **Rendimento:** 850g. Esta receita é suficiente para fazer as contenções e cobrir um bolo de 15 cm de diâmetro por 15 cm de altura.

VELOUR / VELVET COAT

- 60g de manteiga de cacau sólida
- 60g de chocolate
- Corante em pó para chocolate

PREPARO

Aqueça a manteiga de cacau e o chocolate em fogo baixo até derreter. Adicione o corante e misture bem. Bata com o mixer e coe a mistura. Coloque no dispenser da bombinha ou da pistola e está pronto para cobrir. Utilize sempre sobre uma superfície congelada para obter o efeito veludo. Se estiver trabalhando com a pistola faça movimentos circulares para uma cobertura mais uniforme. Aproxime a pistola do objeto para uma cor mais sólida e afaste para uma cor mais clara. Caso sobre líquido você pode aguardar até solidificar e guardar para reutilização, neste caso basta derreter novamente e peneirar para evitar grumos.

Montagem dos bolos



Corte as massas em três discos com o nivelador e umedeça ligeiramente conforme o tamanho. Utilize um spray ou uma jarra de três bicos para umedecer de maneira uniforme.

Faça um tubo utilizando acetato ou um plástico flexível (polietileno). Com este tubo arranjado dentro de uma forma comece a montar seu bolo. Depois de colocar cuidadosamente a primeira camada de massa faça uma cinta de buttercream entre a borda da massa e o plástico utilizando a manga de confeitar, pode ser necessário fazer duas ou mais alturas desta cinta dependendo do recheio. Cuide para não deixar espaços por onde o recheio possa vazar.

Agora, com outra manga de confeitar, ou com uma colher, adicione a primeira camada de recheio. Recomendo utilizar aqui o recheio mais firme ou mais denso e na próxima camada o recheio mais leve. Nivele o recheio e coloque a próxima camada de massa. Por fim, pressione delicadamente com as costas dos dedos unidos em concha para unir e nivelar o conjunto. Repita o processo e lembre-se de deixar um "fundo de forma" para o fechamento do bolo. Quando for colocá-lo, vire para cima deixando a parte caramelizada exposta a fim de evitar migalhas e garantir que o topo fique plano. Deixe seu bolo sob refrigeração por no mínimo 8 horas.

COBRINDO SEU BOLO

Prepare a mise em place para cobertura e decoração do bolo. Com uma espátula ou manga de confeitar espalhe um pouco de buttercream no centro da base a ser utilizada e coloque no centro da bailarina sobre um antiderrapante. Retire o bolo da geladeira, empurre o fundo da forma para cima, passe uma faca ou espátula para desgrudar o bolo da base da forma e grude-o na base de apresentação bem centralizado. Desenvelope com cuidado. Com a manga de confeitar cubra o bolo começando pela borda inferior e em seguida retire o excesso de cobertura utilizando um scraper deixando uma camada fina. Esta primeira camada de cobertura é comumente chamada de crumb coat e serve principalmente para prevenir que migalhas ou farelos de bolo estraguem a segunda camada, ela não precisa ter um aspecto perfeito. Coloque novamente o bolo na geladeira por cerca de 30 minutos, ou até que esteja firme ao toque e repita o processo fazendo uma nova camada, desta vez seja mais exigente com o aspecto e trabalhe bem o topo até atingir o nivelamento ideal. Leve novamente a geladeira e seu bolo estará pronto para ser finalizado com as mais variadas decorações. A borda do scraper que alisa o bolo deve formar um angulo de 90 graus com a base, enquanto a borda superior deve formar um ângulo entre 30 a 45 graus com o topo do bolo visto de cima.

* Estruture o bolo de acordo com o tamanho utilizando canudos de milk-shake, palitos plásticos ou colunas específicas para bolo. Com o bolo finalizado, aguarde pelo menos duas horas para entregar, assim seu bolo estará bem gelado e firme evitando incidentes no transporte.

TABELA DE QUANTIDADES PARA BOLOS

Aro/ quantidade	11 cm	13 cm	15 cm	17 cm	20 cm	Retângulo 22X10	Quadrado 15X15 cm
Ganaches montadas	65g	90g	120g	155g	215g	150g	150g
Ganaches densas	105g	150g	200g	250g	355g	250g	255g
Creme de creamcheese	65g	90g	120g	155g	215g	150g	150g
Chantilly saborizado	60g	85g	115g	145g	200g	140g	125g
Namelaka	95g	135g	180g	230g	320g	225g	230g
Creme musseline	70g	100g	130g	170g	230g	160g	165g
Lemon curd	95g	130g	175g	225g	310g	220g	225g
Caramelo toffee	40g	55g	75g	95g	130g	90g	95g
Geleia	35g	50g	65g	85g	115g	80g	80g
Compota de maçã	60g	85g	115g	150g	205g	145g	150g
Fatia de massa	75g	105g	140g	180g	250g	175g	180g
Brigadeiro	105g	150g	200g	250g	355g	250g	255g
Buttercream para contenção	40g	60g	80g	102g	145g	____	100g
Buttercream para cobertura	290g	350g	415g	485g	590g	____	1500g Bolo com 15x15x17 cm

* A quantidade de recheio refere-se a uma única camada.

** A quantidade de geleia e caramelo refere-se ao peso necessário para fazer uma lâmina conforme ensinado nos vídeos.

*** A quantidade de Lemon curd refere-se a ele usado puro como recheio.

**** A massa tomada como padrão de peso foi de chocolate. O peso pode variar muito de acordo com o sabor e forma escolhida.

***** A quantidade de buttercream para contenção é referente a uma camada do bolo, com dois andares de cinta.

****** A quantidade de buttercream para cobertura refere-se as camadas crumb coat e apresentação somadas.

******* Para a quantidade de buttercream para cobertura do bolo quadrado foi levada em consideração a utilização de guias de 17,5 cm. Alteração no tamanho das guias irá alterar esta quantidade.

******** As quantidades podem variar bastante, sobretudo as referentes ao buttercream. Use a tabela apenas como um guia rápido para estimar quanto deverá produzir de recheio e cobertura para seu bolo. No caso do buttercream procure trabalhar sempre com 20 a 30% de excedente, pois o processo de cobertura é baseado em aplicar em excesso para então remover.

TABELA DE CONGELAMENTO

Produtos congelados	Tempo máximo de armazenamento
0 a -5ºC	10 dias
-5º a -10ºC	20 dias
-10 a -18ºC	30 dias
< -18ºC	90 dias

Conforme a tabela acima, o tempo de validade dos alimentos congelados depende da temperatura do freezer e não dos componentes do alimento em si. Vale reforçar que de acordo com a Anvisa a validade de alimentos prontos refrigerados é de até 5 dias, portanto essa é a validade do seu bolo pronto caso não utilize frutas frescas ou recheios que possam fermentar.

CUIDADOS E TÉCNICAS DE EMBALAGEM E TRANSPORTE

Transportar bolos é sempre uma emoção. Transportar bolos altos é ainda mais desafiador!

O lugar mais estável para transportar bolos é no "chão" do carro, em frente ao banco do carona. Lembre-se de utilizar um antiderrapante, caso o revestimento do carro seja de carpet. Quando você ou seu cliente estiverem com mais alguém no carro, peça a pessoa que deixe o bolo entre os pés.

Procure se organizar e respeitar o tempo mínimo de refrigeração para que seu bolo resista mais tempo durante o transporte. Quanto mais gelado ele estiver, menor é a possibilidade de incidentes. A direção deve ser feita com muita atenção e velocidade reduzida. Uma depressão na pista, ou uma fechada tem o potencial de arruinar completamente seu bolo.

A estruturação vertical do bolo será fundamental no transporte. Mesmo bolos de um andar, ou pequenos devem ser estruturados verticalmente caso precisem ser transportados.

Por questões de higiene, de apresentação e de segurança, é essencial entregar e transportar seus bolos em embalagens adequadas. Caixas para bolos altos são difíceis de encontrar no mercado, sobretudo a preços acessíveis. Talvez você precise mandar fazer, ou fazer você mesma suas caixas por algum tempo. Em todos os casos, deixe espaço suficiente de respiro entre as bordas da caixa e o bolo, para evitar acidentes. Sempre coloque antiderrapante no fundo da caixa e instrua bem seu cliente sobre como carrega-la, abri-la e retirar o bolo de dentro dela. Lembre-se, uma caixa bonita é legal, mas uma caixa forte e segura é o que você mais precisa.

TREND HUNTING

Você sabe de onde vem as maiores tendências de confeitaria para eventos atualmente? Dedique algum tempo de sua agenda para desbravar a internet em busca de novas referências. Sua biblioteca mental de referências contribui muito para que você crie um estilo único e se destaque no mercado. Com as técnicas aprendidas nesse curso e sua bagagem anterior você tem o potencial de ser não apenas um confeiteiro, mas um artista, um criador. Para isso você precisa unir seus conhecimentos e referencias para criar algo só seu! O objetivo do trabalho de Trend hunting não é captar tendências primeiro e reproduzi-las, o objetivo é ampliar seus horizontes e despertar sua curiosidade, alimentando assim a criatividade.



DUAS LIÇÕES IMPORTANTES

A primeira: referência não vem apenas da nossa área de atuação. Tudo pode ser parte do seu processo de inspiração. Música, pintura, arquitetura, design, cinema...

A segunda: referência, inspiração e cópia. Você sabe a diferença?

Inspiração é um processo subjetivo. Ela acontece quando você entra em contato com algo que te faz ter ideias. A inspiração é uma mola propulsora que te leva a criar o seu próprio trabalho. Nem sempre a inspiração é perceptível para quem olha seu trabalho.

A referência é um processo consciente e objetivo no qual você estuda e reproduz as técnicas de um determinado profissional para criar o seu próprio trabalho. O estudo e uso das técnicas de diversos profissionais diferentes são extremamente enriquecedores e vão te levar a ter um estilo só seu.

A cópia, ou reprodução é o mero ato de decalcar o trabalho de alguém, ou parte dele. Não há espaço para criação ou para demonstração de competência, que não aquela necessária para reproduzir. A cópia pode ser útil e até necessária, sobretudo quando estamos aprendendo alguma técnica. Porém, você deve avaliar a questão ética, sempre que for fazê-lo de forma remunerada.

DICAS PRECIOSAS

Informe seu cliente com o máximo de detalhes possível sobre todos os aspectos e cuidados a serem tomados com o bolo. Os bolos altos e cobertos com buttercreeam são novidade no mercado, e provavelmente a maioria dos seus clientes irá ter um primeiro contato com eles através de você. Informe seus clientes também sobre a melhor maneira de transportar e cortar o bolo na hora da festa. Acredite, você pode perder muitas vendas apenas por não esclarecer o quanto é fácil cortar um bolo alto.

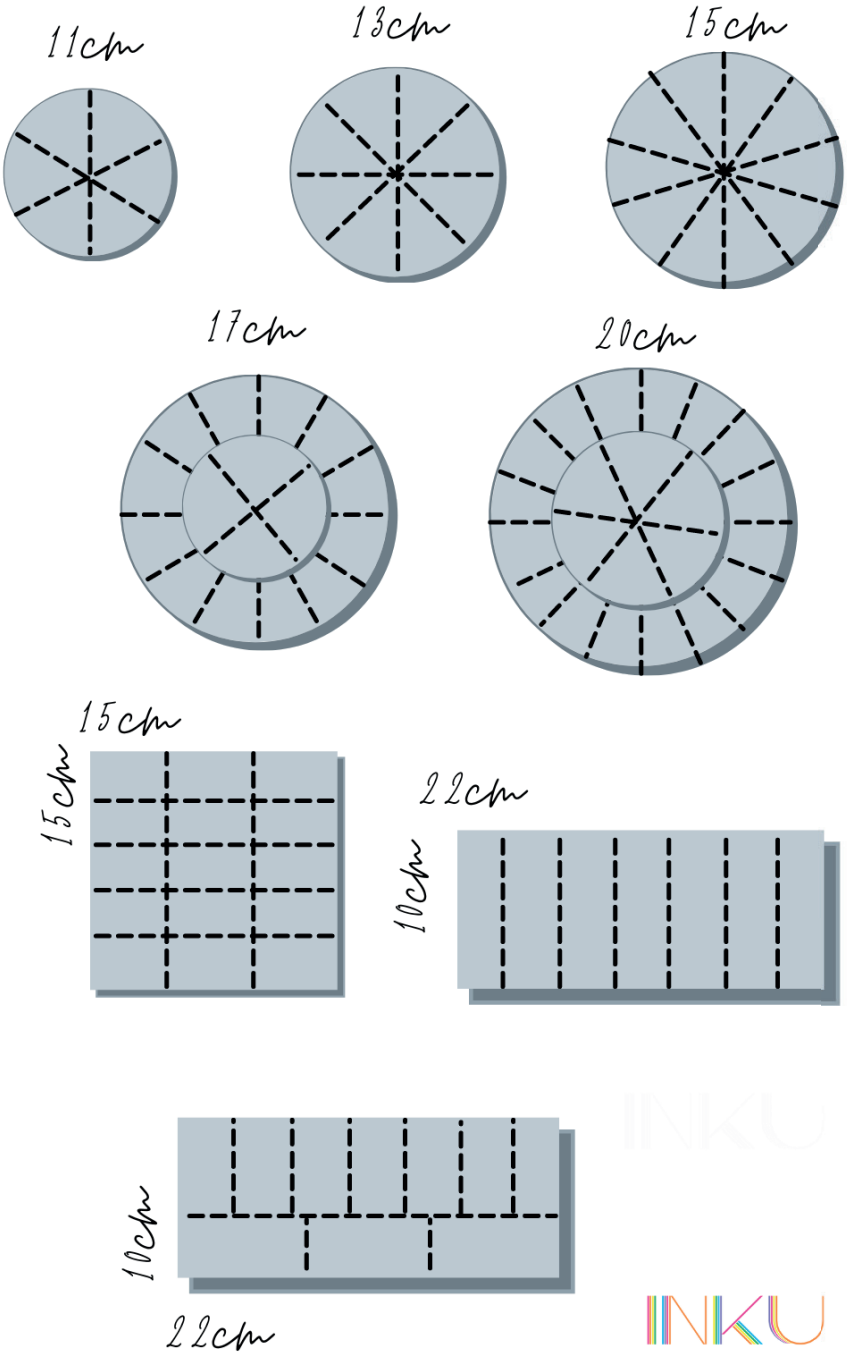
Evite fechar pedidos para festas ao ar livre, ou nas quais os bolos precisem ser transportados a longas distancias ou ainda ficarem expostos por muito tempo em lugares quentes. Sugira o uso bolos falsos, apenas cobertos com creme verdadeiro. Bolos em buttercream são incríveis, mas eles têm suas regras.



MENSAGEM FINAL

Obrigada por fazer parte desta turma, juntos vamos alegrar muitas vidas! Na confeitaria, assim como em todas as profissões temos momentos de altos e baixos, mas lembre-se de que independente da escuridão da noite, o dia vai amanhecer. Ele sempre amanhece! Saiba que acredito muito no seu potencial e que você pode contar comigo!

Diagrama de corte



INKU

INKU

bolos incríveis

@inkubolos