
Você não sabe
TUDO
Sobre Bolos
Live 1:
Massa
addolcire
escola de confeitaria



Meu nome é Nani Mantovani. Antes de mais nada quero me apresentar a você de forma breve, prometo.

Com 17 anos, fiz inscrição para a faculdade de Gastronomia. Por algum motivo que levei tempo a entender, sempre me colocavam para trabalhar na confeitaria. Aos poucos, fui me encantando cada vez mais. Fiz cursos de gelatos e sobremesas na Itália, especialização na Chocolate Academy da Barry Callebaut e, alguns anos depois, abri minha confeitaria. Por pouco mais de 2 anos, a loja física foi meu cantinho para empreender e, mais importante, aprender com cada cabeçada e decisão bem sucedida.

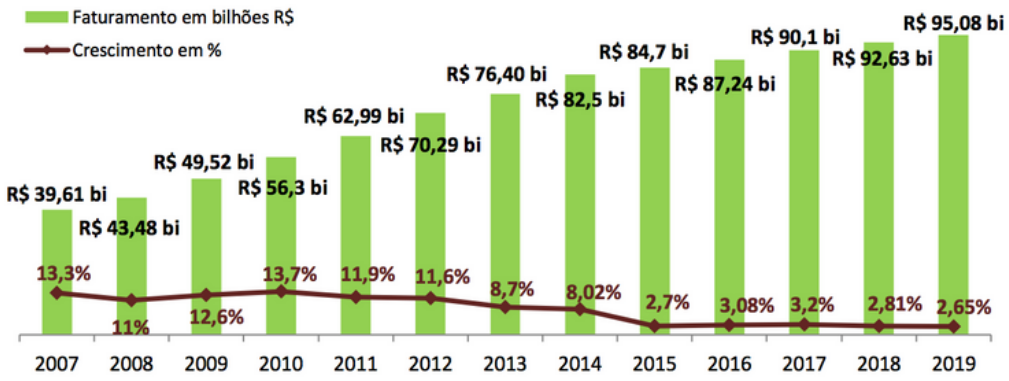
Fui também culinarista na Editora Panelinha, da Rita Lobo e estudei Food Styling no Canadá.

Hoje, com 27 anos, abro o jogo com você: confeitaria é treino - vou dividir os truques para garantir que sua produção fique do jeitinho que você quer, mas lembre que os movimentos ficarão mais naturais apenas na medida em que você pratica. Então, vamos lá?

Que essa experiência seja tão linda para você quanto é para a gente!

Antes de mais nada, você precisa tomar uma decisão...

O mercado de confeitaria e panificação apresentam fortes indícios de saturação, com crescimento baixo e estável por muitos anos seguidos.



E com a crise econômica que a pandemia trouxe, muitas pessoas entraram no nosso mercado, o que pressiona os preços para baixo. Apesar do aumento do preço dos ingredientes, a concorrência é acirrada e diminui ainda mais as margens de lucro.

Desemprego no Brasil da pandemia: Doutor em engenharia espacial vende doces

Só que existe um outro lado dessa moeda. Um lado onde confeiteiros crescem como nunca antes, ganham dinheiro de verdade e se destacam com muita facilidade.

Confeitaria cresce 200% em meio à Pandemia

Padaria inova, aumenta faturamento e projeta crescimento em 2021

O lado da moeda da concorrência acirrada e pouco dinheiro é o lado do amadorismo. Agora, o lado que cresce é dos profissionais.

Não tem outra saída: para inovar, saber adaptar-se e viver bem da confeitaria é necessário profissionalização.

Não nos entenda errado: está tudo bem copiar e colar receitas, vender um doce aqui, outro acolá e repetir os "cardápios da moda". Você ganhará um dinheiro e ajudará sua renda. Mas ,se você ama confeitaria e quer fazer dela sua profissão, esse caminho do amadorismo é mais árduo.

A profissionalização não é o caminho fácil, leva tempo e exige educação, mas vale muito mais a pena.

Caso você escolha se profissionalizar, saiba: conte com o nosso método de profissionalização (que te ensinaremos na live 3 do dia 30/06) e também tenha em mente que você precisará entender as teorias e fundamentos das coisas. Não bastará apenas saber receitas, e sim criá-las, que é o que veremos a partir de agora com as massas!

Fontes:

https://ocp.news/economia/desempregado-doutor-em-engenharia-espacial-vende-doces-durante-a-pandemia

https://g1.globo.com/mg/triangulo-mineiro/especial-publicitario/mania-torta/noticia/2021/05/10/confeitaria-cresce-200percent-em-meio-a-pandemia.ghtml

https://www.abip.org.br/site/padaria-inova-aumenta-faturamento-e-projeta-crescimento-em-2021/

https://www.abip.org.br/site/wp-content/uploads/2020/02/INDICADORES-DA-PANIFICAÇÃO-E-CONFEITARIA-EM-2019-2.pdf

A função de cada ingrediente na massa

farinha

Além de trazer estrutura e elasticidade à massa, é responsável por deixá-la mais seca com crescimento desigual, caso seja adicionada em excesso. Se usada em escassez, o bolo fica denso.
Use sempre as do Tipo 1, àquelas com baixo teor de proteína (cerca de 7%), para que não absorvam tanta água e ressequem a massa.
As embaladas em papel também são preferíveis, para que a farinha possa respirar.

açúcar

Não só adoça, mas promove suavidade, umidade, maciez, prolongação da validade e cor da receita. Retarda a gelatinização e viscosidade do amido da farinha e enfraquece a proteína do ovo.
Quando usado em excesso, forma uma superfície crocante na massa assada, como se fosse um suspiro.
Normalmente, é usado na forma refinada, mas pode ser adicionado como açúcar cristal ou até combinado ao mascavo, demerara, de coco ou mel.

ovo

Trazem estrutura, aeração, elasticidade, umidade e cor à massa.
Enquanto a gema emulsiona, traz cor à massa e textura mais macia e aveludada, a clara é responsável por deixar sua massa mais seca e estruturada.

líquido

Traz maciez, umidade e cremosidade à massa. Pode ser iogurte, água, leite, suco de fruta ou de legume e leitelho.

gordura

Manteiga: apesar de conferir à massa uma maciez e aroma excepcional, diminui sua durabilidade, tornando-a seca mais rapidamente. Além disso, bolos amanteigados ficam duros se armazenados em geladeira.
Óleo: traz umidade e maciez ao preparo.
Vale usar outras gorduras como azeite, óleo de coco, manteiga derretida, etc, dependendo do preparo. Os óleos de milho, canola e girassol são mais neutros, enquanto o óleo de soja possui um cheiro muito forte.

fermento

O fermento é um agente químico de crescimento que combina um ácido à uma base, que é o bicarbonato de sódio, junto de amido de milho, pra que não empedre
Age em contato com umidade, liberando gases de expansão, mas sua função só é completamente feita com o calor
Quando usado em excesso, forma bolhas muito grandes e irregulares que podem romper-se antes de a estrutura do bolo estar completa; ou seja, o bolo cresce demais e depois murcha.
Deve ser adicionado e peneirado junto dos secos, como a farinha, para que seja bem incorporado. Para que não absorva umidade precisa ser armazenado em temperatura ambiente.

Balanceamento
massa método direto

Poderia dizer que o método direto é o mais romântico ou poético de todos, mas não seria verdade. Aqui, temos praticidade, agilidade e um resultado apaixonante.

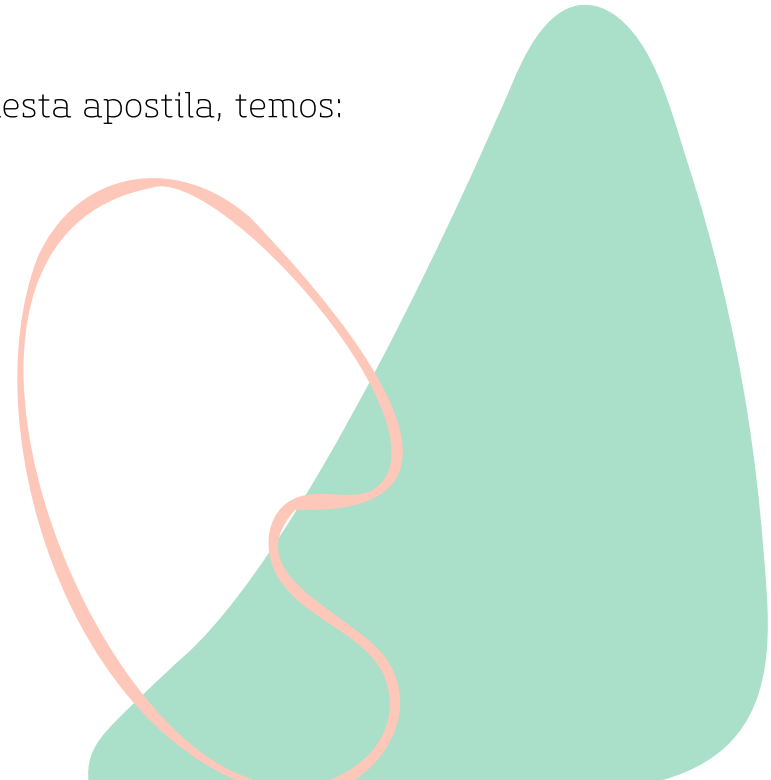
Em uma tigela, misturam-se todos os secos peneirados. Em outra, todos os líquidos. Por fim, a mistura de líquidos é despejada sobre os secos. Aí, só misturar novamente. Se mexer demais, ela pode ficar mais firme e não crescer tanto. Se misturar menos que o necessário, fica com gruminhos. Já adianto: há quem prefira juntar o açúcar aos líquidos. É possível, mas dessa maneira a massa pode ficar um pouco empelotada. Se quiser, pode ainda peneirar os secos sobre os líquidos. Porém, novamente, a massa pode não ficar lisa tão rapidamente.

A partir da alteração nas proporções entre os ingredientes, você consegue formular a receita que bem entender, obtendo desde texturas mais leves, até mais pesadas. De massas doces e hidratadas, a mais sequinhas e neutras.

Para isso, parta do princípio que uma receita completa equivale a 100%. Se você deseja uma massa bem dourada, os ovos devem estar presentes em maior quantidade que os líquidos restantes. Ou seja, poderia adicionar 24% de ovo e 16% de outro líquido, como suco de mexerica. Neste caso, chegamos a 40% de líquidos totais na massa.

Na receita de massa branca sugerida nesta apostila, temos:
23% de farinha de trigo,
22,3% de açúcar refinado,
1,2% de fermento químico,
27,3% de ovos inteiros,
14,9% de líquido (leitee),
11,3% de óleo.

Ou seja, no total, 100%.



Balanceamento

Ingrediente	Porcentagem	Observação
Farinha de trigo	21 - 25 %	• Para variar o sabor, substitua até 70% de seu peso em algum saborizante em pó, como farinha de castanhas, cacau ou fubá - no geral, usa-se 20% apenas; • Em substituições gordurosas, como nozes moídas, pode-se reduzir o óleo da receita para corrigir a gordura total; • Em substituições ácidas, como cacau natural, pode-se substituir parte do fermento por bicarbonato; • Em saborizações com ingredientes maiores, basta incluir, sem reduzir nada, como uva passa, nozes picadas, raspas de limão, coco ralado, granulado.
Açúcar	21 - 28 %	• Pode substituir até 25% do peso do refinado pelo mascavo; • Para outras substituições, como mel, reduz-se a quantia total de açúcar, já que o mel adoça mais que o açúcar. Muda-se ainda a quantia de líquido da receita e adiciona-se bicarbonato, como o mel é ácido; • Para substituir por adoçantes dietéticos, aumente a gordura em 10% já que o adoçante não hidrata da mesma forma.
Fermento químico	0,9 - 2 %	• Em relação ao peso da farinha (e suas substituições, como cacau), a porcentagem fica entre 4 e 6%; • Em receitas que levam algum ácido como suco de fruta, mel, cacau, iogurte ou buttermilk, pode-se substituir parte de seu peso por bicarbonato de sódio.
Líquido + Ovo	34 - 43 %	• Pode-se dividir este grupo da maneira que preferir: quanto mais ovo, mais estruturada e dourada é a massa; • Quanto maior o peso de ovos + líquido, menor o peso da gordura. • O líquido entra na forma de leite, iogurte, fruta, vegetal, água...
Gordura líquida	7 - 19 %	• Quanto maior o peso do óleo, menor o peso dos ovos + líquido; • Vale trocar por azeite, óleo de coco, manteiga derretida...

massa branca pelo método direto

preparo

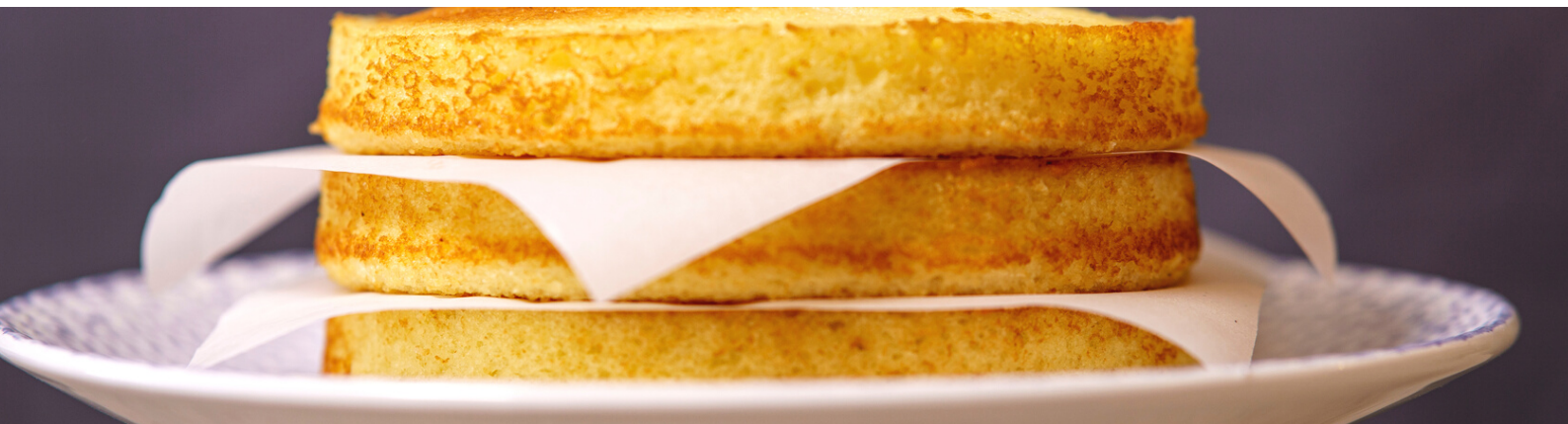
1. Pré-aqueça o forno a 180 °C. Unte três formas de 21 cm de diâmetro com desmoldante. Se preferir, unte com manteiga e polvilhe farinha de trigo. Chacoalhe e bata sobre a pia para retirar o excesso.
2. Quebre um ovo de cada vez sobre um pote pequeno e transfira para uma tigela média. Junte o leite e o óleo e bata com o fouet (batedor de arame) até que fique homogêneo.
3. Sobre uma tigela grande, peneire todos os secos e misture. Abra um buraco no centro da mistura e despeje todos os líquidos de uma só vez. Com o fouet, misture a massa começando do centro e incorporando, aos poucos, os secos das laterais.
4. Divida a massa entre as fôrmas preparadas, de preferência pesando na balança: cada forma com cerca de 380 g de massa. Tenha certeza de que o líquido está bem nivelado antes de levar para assar. Atenção: mexa apenas até que fique liso, ou o glúten começa a ser desenvolvido, tornando a massa dura e mais baixa.
5. Leve as massas ao forno preaquecido por 20 minutos ou até que sinta o cheirinho de bolo pela cozinha. Para garantir que está assada, espete um palito na massa - se sair limpo, está pronto; caso contrário, deixe assar por mais alguns minutos.
6. Retire do forno e deixe amornar por cerca de 15 minutos antes de desenformar. Caso esteja usando desmoldante, pode desenformar na hora em que tirar do forno sobre papel alumínio.

ingredientes

328 g ovos
179 g leite integral
130 g óleo
276 g farinha
268 g açúcar refinado
14 g fermento químico
Desmoldante/ Manteiga e farinha de trigo para untar

Rendimento
3 discos de 13 cm - 0,38 da receita
3 discos de 17 cm - 0,66 da receita
3 discos de 21 cm - 1 receita
3 discos de 25 cm - 1,42 da receita
3 discos de 30 cm - 2 receitas

Validade
3 dias em temperatura ambiente
5 dias refrigerada
60 dias congelada




addolcire
escola de confeitaria
Obrigada