*Aula ao Vivo*

# BOLO

*de natal*

SEM GLÚTEN • SEM LEITE • SEM OVOS • SEM SOJA • VEGANO



CARLA MAIA

COZINHA INCLUSIVA E NATURAL

2024

**CHEFCARLAMAIA.COM**
© COPYRIGHT CARLA MAIA 2024. PROIBIDA A VENDA E/OU REPRODUÇÃO PARCIAL OU TOTAL DESTE MATERIAL.

# Carla Maia

Sou Professora de Confeitaria e Panificação Inclusivas, especialista em criar conteúdos autorais livres de glúten, leite, ovos, soja e ingredientes de origem animal. Fundadora da pioneira plataforma de cursos online no Brasil voltada à Inclusão Alimentar, a Escola de Cozinha Inclusiva e Natural, capacitei milhares de alunos e alunas no Brasil e no Mundo. Com formação nas melhores escolas de gastronomia do país e uma valiosa experiência ao lado do renomado chef espanhol Jordi Bordas, referência mundial em confeitaria sem glúten e vegana, dedico-me desde 2014 a oferecer excelência em cursos de capacitação e formação, sempre promovendo uma gastronomia que abraça a inclusão alimentar e respeita as diferentes necessidades.



PUC Minas

USP Universidade de São Paulo

Levain escola de panificação

LE CORDON BLEU SÃO PAULO

ESCOLA LAURENT SUAUDEAU

jordibordas

## NAS REDES SOCIAIS

Facebook/chefcarlamaia
Instagram/@chefcarlamaia
Youtube/chefcarlamaia
Website/chefcarlamaia.com

## CONTATO

contato@menubacana.com

CARLA MAIA
COZINHA INCLUSIVA E NATURAL

# BOLO
## de natal

CARLA MAIA
COZINHA INCLUSIVA E NATURAL

## INGREDIENTES



**COBERTURA**
200G DE AÇÚCAR DE CONFEITEIRO
40G DE LEITE DE COCO

**DECORAÇÃO DO BOLO**
**COM TEMÁTICA RÚSTICA NATALINA**
DAMASCOS
CANELA EM PAU
UVAS PASSAS PRETAS
UVAS PASSAS BRANCAS
RAMOS DE BROTOS DE
PINHEIRO BRASILEIRO ***OU*** ALECRIM
FRESCO

**FORMA UTILIZADA**
FORMA REDONDA DE 17X8CM

**MODO DE PREPARO**
CONFORME AULA AO VIVO GRATUITA



***PARA FICAR POR DENTRO DAS NOVIDADES, ENTRE EM NOSSO GRUPO EXCLUSIVO. CLIQUE NO BOTÃO ABAIXO:***

**CLIQUE AQUI**

CARLA MAIA
COZINHA INCLUSIVA E NATURAL


© COPYRIGHT CARLA MAIA 2024 . PROIBIDA A VENDA E/OU REPRODUÇÃO PARCIAL OU TOTAL DESTE MATERIAL .

# BOLO
## de natal

CARLA MAIA
COZINHA INCLUSIVA E NATURAL

## INGREDIENTES



**MASSA**

70G DE FARINHA DE ARROZ
50G DE AMÊNDOA ***OU*** NOZES ***OU*** CASTANHA DE CAJU TRITURADA ATÉ VIRAR UMA PASTA
50G DE FÉCULA DE BATATA
2,5G DE GOMA XANTANA
5G DE PSYLLIUM
170G DE ÁGUA FILTRADA
35G DE ÓLEO VEGETAL
150G DE AÇÚCAR DEMERARA
20G DE DAMASCO PICADO
20G DE UVA PASSA PRETA
20G DE UVA PASSA BRANCA
2G DE SAL
10G DE EXTRATO DE BAUNILHA ***OU*** CUMARU
3G DE CANELA EM PÓ
10G DE VINAGRE DE MAÇÃ
17G DE FERMENTO EM PÓ QUÍMICO



**MODO DE PREPARO**

CONFORME AULA AO VIVO GRATUITA

***PARA FICAR POR DENTRO DAS NOVIDADES, ENTRE EM NOSSO GRUPO EXCLUSIVO. CLIQUE NO BOTÃO ABAIXO:***

**CLIQUE AQUI**

CARLA MAIA
COZINHA INCLUSIVA E NATURAL



© COPYRIGHT CARLA MAIA 2024 . PROIBIDA A VENDA E/OU REPRODUÇÃO PARCIAL OU TOTAL DESTE MATERIAL .

*Aula ao Vivo*

# BOLO

*de natal*

CARLA MAIA

COZINHA INCLUSIVA E NATURAL

**Este material é de autoria da Chef Carla Maia.**
**É expressamente proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial deste material sem a autorização prévia e expressa da autora, conforme previsto na Lei 9.610/98 (artigo 29). A infração implicará ao autor as sanções previstas na legislação.**



© COPYRIGHT CARLA MAIA. 2024 . PROIBIDA A VENDA E/OU REPRODUÇÃO PARCIAL OU TOTAL DESTE MATERIAL .