Licensed to Cintia Nhandeara Soares de Medeiros - nhandeara22@yahoo

BOLOS PISCINA MASSAS



POR VALÉRIA RIBEIRO

Licensed to Cintia Nhandeara Soares de Medeiros - nhandeara22@yahoo.



Olá,
Meu nome é Valéria Ribeiro e estou aqui para compartilhar com vocês receitas que são sucesso de vendas na “Dona Lú Doces”!

Amo a confeitaria simples e tradicional! Acredito que o simples tem o poder de tocar a alma, e simples não significa que seja fácil, exige técnica, bons ingredientes e dedicação.

Neste curso você vai aprender minhas principais massas e coberturas, que combinadas permitem criar vários sabores e apresentações de bolos vulcão e bolos piscina.

Estes bolos trouxeram diferencial para a "Dona Lú Doces", pois são bolos que possuem valor agregado devido a sua linda apresentação. Tenho certeza que você fará muito sucesso com eles!

Vamos começar?

Valéria Ribeiro.

Licensed to Cintia Nhandeara Soares de Medeiros - nhandeara22@yahoo.

ÍNDICE

MASSAS

Atenção 04

Rendimento das massas 07

Validade das massas 08

Massa Pão de Mel 09

Massa Chocolate 12

Massa Cenora 14

Massa Churros 16

Massa Limão Siciliano 18

Massa Leite 20

Massa Iogurte 22

Licensed to Cintia Nhandeara Soares de Medeiros - nhandeara22@yahoo.

ATENÇÃO

1 - Sempre que for fazer uma receita, antes, separe e pese todos os ingredientes para que a sua preparação não dê errado porque você esqueceu de alguma coisa.

2 – O forno sempre deve ser pré-aquecido com 15 minutos de antecedência da preparação, pois o fermento é ativado com o calor. A temperatura ideal para assar bolos é de 180°C, em média leva-se de 35 a 45 minutos para assar um bolo, tudo depende da densidade da massa, algumas levam ingredientes que precisam de mais tempo de cocção.

3 - Balança é um item imprescindível para quem pretende comercializar bolos. Quando você trabalha com uma receita em que os ingredientes são pesados consegue manter um padrão. Medidas caseiras dão certo mas, pode haver uma variação e a receita não sair tecnicamente correta.

Licensed to Cintia Nhandeara Soares de Medeiros - nhandeara22@yahoo.

ATENÇÃO

4 - Existe uma sequência na preparação de bolos de liquidificador para que ele fique fofinho, macio e úmido. O segredo é sempre bater primeiro o óleo, o açúcar, os ovos e, se tiver, a fruta que dará sabor ao bolo. Esse processo permite formar uma emulsão dos ingredientes que fará toda diferença no final. Outra consideração importante é misturar a farinha na mão para que o *glutém não se desenvolva e seu bolo fique embatumado.

*O glutém é uma proteína encontrada em cereais que em contato com líquidos e ação mecânica, se desenvolve formando uma rede elástica que é excelente para pães mas, para bolos não.

5 - Desenforme o bolo morno para evitar que ele grude na forma.

Licensed to Cintia Nhandeara Soares de Medeiros - nhandeara22@yahoo.

ATENÇÃO

6 - Deixe seu bolo esfriar totalmente para aplicar a cobertura. Quando se aplica cobertura com o bolo ainda quente, pode acontecer dele rachar. O ideal é preparar as massas de um dia para o outro.

Todas as ressalvas foram feitas, agora é só seguir a receita e sentir o cheirinho de bolo assando.

Licensed to Cintia Nhandeara Soares de Medeiros - nhandeara22@yahoo.

RENDIMENTO DAS MASSAS



Forma Ballerine:

- 22 ou 23cm de diâmetro na abertura
- 7cm de altura
- 19cm de diâmetro no funto

Rendimento:

- 2 bolos

Licensed to Cintia Nhandeara Soares de Medeiros - nhandeara22@yahoo.

VALIDADE

VALIDADE DAS MASSAS

A validade das massas é de 5 dias aramazenadas na geladeira. Porém depois que bolo está confeitado (decorado) a validade diminui para 3 dias armazenado em temperatura ambiente.

É importante ressaltar que a medida que vai passando os dias, o bolo vai perdendo umidade o que muda um pouco sua textura, por isso trabalhe com massas frescas, feitas de um dia para o outro.

Sempre oriente o cliente sobre a validade do bolo através de uma etiqueta com as informações.

Licensed to Cintia Nhandeara Soares de Medeiros - nhandeara22@yahoo.

PÃO DE MEL

INGREDIENTES

- 6 ovos (300g)
- 250ml de óleo
- 180ml de chá de cravo
- 200g de açúcar Refinado
- 120g de açúcar mascavo
- 6g de canela em pó
- 150g de chocolate em pó 50% cacau
- 50ml de mel
- 300g de farinha
- 16g de fermento em pó

PARA O CHÁ

- 250ml de água
- 35g de cravo (1/4 de xícara)

Licensed to Cintia Nhandeara Soares de Medeiros - nhandeara22@yahoo.

PÃO DE MEL

MODO DE PREPARO

1 - Prepare o chá de cravo. Junte os dois ingredientes e leve ao fogo até ferver. Deixe mornar para usar na receita (ATENÇÃO: No preparo do chá eu indico 250ml de aguá, mas na receita você deve usar apenas 180ml. Essa diferença é para possíveis perdas durante a evaporação da água)

2 - Separe e pese todos os ingredientes

3 - Coloque no liquidificador os ovos, o óleo, o chá de cravo (180ml), o açúcar refinado, o açúcar mascavo, a canela em pó, o chocolate em pó e o mel. Bata até que forme uma mistura homogênea.

4 - Transfira a mistura do liquidificador para uma vasilha grande, acrescente a farinha aos poucos e misture com o auxílio de um fouet (ou uma colher grande), por último acrescente o fermento e misture, a massa deve ficar lisa e homogênea.

Licensed to Cintia Nhandeara Soares de Medeiros - nhandeara22@yahoo.

PÃO DE MEL

MODO DE PREPARO

5 - Unte duas formas Ballerine. Despeje a massa e leve para assar em forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 35min. Cada forno possui uma concentração de calor, por isso fique atento, quando o bolo ficar firme no toque, ele está pronto.

Licensed to Cintia Nhandeara Soares de Medeiros - nhandeara22@yahoo.

CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 6 ovos (300g)
- 250ml de óleo
- 180ml de água
- 300g de açúcar
- 150g de chocolate em pó 50% cacau
- 1 maçã gala/ fuji com casca
- 300g de farinha
- 16g de fermento em pó

MODO DE PREPARO

1 - Corte a maçã em cruz, retire as sementes e corte em pedacinhos.

2 - Separe e pese todos os ingredientes.

3 - Coloque no liquidificador os ovos, o óleo, a água, o açúcar, o chocolate em pó e a maçã. Bata até que forme uma mistura homogênea, certifique-se que nenhum pedacinho de maçã ficou inteiro!

Licensed to Cintia Nhandeara Soares de Medeiros - nhandeara22@yahoo.

CHOCOLATE

MODO DE PREPARO

4 - Transfira a mistura do liquidificador para uma vasilha grande, acrescente a farinha aos poucos e misture com o auxílio de um fouet (ou uma colher grande), por último acrescente o fermento e misture, a massa deve ficar lisa e homogênea.

5 - Unte duas formas Ballerine. Despeje a massa e leve para assar em forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 35min. Cada forno possui uma concentração de calor, por isso fique atento, quando o bolo ficar firme no toque, ele está pronto.

Dica de Ouro: O segredo dessa receita está exatamente na maçã, pois ela deixará seu bolo de chocolate úmido, fofinho e com uma ótima consistência para transporte, principalmente se o seu objetivo for comercializar essa receita!

Licensed to Cintia Nhandeara Soares de Medeiros - nhandeara22@yahoo.

CENOURA

INGREDIENTES

- 5 ovos (250g)
- 300ml de óleo
- 360g de cenoura descascada e cortada em rodelas
- 360g de açúcar
- 360g de farinha
- 16g de fermento em pó

MODO DE PREPARO

1 - Descasque as cenouras e corte em rodelas.

2 - Separe e pese todos os ingredientes.

3 - Coloque no liquidificador os ovos, o óleo, a cenoura e o açúcar. Bata até que forme uma mistura homogênea (cerca de 2 minutos), certifique-se que nenhum pedacinho de cenoura ficou inteiro!

Licensed to Cintia Nhandeara Soares de Medeiros - nhandeara22@yahoo.

CENOURA

MODO DE PREPARO

4 - Transfira a mistura do liquidificador para uma vasilha grande, acrescente a farinha aos poucos e misture com o auxílio de um fouet (ou uma colher grande), por último acrescente o fermento e misture, a massa deve ficar lisa e homogênea.

5 - Unte duas formas Ballerine. Despeje a massa e leve para assar em forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 35min. Cada forno possui uma concentração de calor, por isso fique atento quando o bolo começar a dourar.

Dica de Ouro: O segredo dessa receita está em bater muito bem os ingredientes no liquidificador.

Ps.: sempre misture a farinha e o fermento na mão. Se colocar a farinha para misturar no liquidificador seu bolo pode ficar embatumado.

Licensed to Cintia Nhandeara Soares de Medeiros - nhandeara22@yahoo.

CHURROS

INGREDIENTES

- 5 ovos (250g)
- 250ml de óleo
- 250ml de leite
- 360g de açúcar
- 10g de canela em pó
- 360g de farinha
- 16g de fermento em pó

MODO DE PREPARO

1 - Separe e pese todos os ingredientes

2 - Coloque no liquidificador os ovos, o óleo, o leite, o açúcar e a canela. Bata até que forme uma mistura homogênea.

3 - Transfira a mistura do liquidificador para uma vasilha grande, acrescente a farinha aos poucos e misture com o auxílio de um fouet (ou uma colher grande), por último acrescente o fermento e misture, a massa deve ficar lisa e homogênea.

Licensed to Cintia Nhandeara Soares de Medeiros - nhandeara22@yahoo.

CHURROS

MODO DE PREPARO

4 - Unte duas formas Ballerine. Despeje a massa e leve para assar em forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 35min. Cada forno possui uma concentração de calor, por isso fique atento quando o bolo começar a doura.

Ps.: Este bolo não fica muito dourado. Para saber se está assado faça o teste do palito, se ele sair limpo está pronto.

Licensed to Cintia Nhandeara Soares de Medeiros - nhandeara22@yahoo.

LIMÃO SICILIANO

INGREDIENTES

- 5 ovos (250g)
- 250ml de óleo
- 200 ml de água
- 40g limão siciliano
- 370g de açúcar
- 370g de farinha de trigo
- 16g de fermento em pó

MODO DE PREPARO

1. Corte a metade do limão siciliano ao meio, no centro você vai observar um miolo branco, retire essa parte e as sementes pois, elas amargam o bolo.

2. Separe e pese todos os ingredientes.

3. Coloque no liquidificador os ovos, o óleo, a água, o limão e o açúcar. Bata até que forme uma mistura homogênea, certifique-se que nenhum pedacinho de limão ficou inteiro!

Licensed to Cintia Nhandeara Soares de Medeiros - nhandeara22@yahoo.

LIMÃO SICILIANO

MODO DE PREPARO

4. Transfira a mistura do liquidificador para uma vasilha grande, acrescente a farinha aos poucos e misture com o auxílio de um fouet (ou uma colher grande), por último acrescente o fermento e misture, a massa deve ficar lisa e homogênea.

5. Unte duas formas Ballerine. Despeje a massa e leve para assar em forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 35min. Cada forno possui uma concentração de calor, por isso fique atento quando o bolo começar a dourar.

Ps.: sempre misture a farinha e o fermento na mão. Se colocar a farinha para misturar no liquidificador seu bolo pode ficar embatumado.

Licensed to Cintia Nhandeara Soares de Medeiros - nhandeara22@yahoo.

LEITE

INGREDIENTES

- 5 ovos (250g)
- 250 ml de óleo
- 250 ml de água
- 100g de leite em pó
- 290g de açúcar
- 290g de farinha de trigo
- 1 col. de chá de essência de baunilha
- 16g de fermento em pó

MODO DE PREPARO

1. Separe e pese todos os ingredientes.

2. Coloque no liquidificador os ovos, o óleo, a água, o leite em pó, e o açúcar. Bata até que forme uma mistura homogênea.

3. Transfira a mistura do liquidificador para uma vasilha grande, acrescente a farinha aos poucos e misture com o auxílio de um fouet (ou uma colher grande), por último acrescente a essência de baunilha, o fermento e misture, a massa deve ficar lisa e homogênea.

Licensed to Cintia Nhandeara Soares de Medeiros - nhandeara22@yahoo.

LEITE

MODO DE PREPARO

4 - Unte duas formas Ballerine. Despeje a massa e leve para assar em forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 35min. Cada forno possui uma concentração de calor, por isso fique atento quando o bolo começar a dourar.

Ps.: sempre misture a farinha e o fermento na mão. Se colocar a farinha para misturar no liquidificador seu bolo pode ficar embatumado.

Licensed to Cintia Nhandeara Soares de Medeiros - nhandeara22@yahoo.

IOGURTE

INGREDIENTES

- 250g ovos (5 ovos)
- 210g manteiga
- 395g de açúcar
- 170g iogurte
- 50ml de leite
- 395g de farinha
- 1col. de chá de extrato de baunilha
- 16g de fermento

MODO DE PREPARO

1 - Separe e pese todos os ingredientes.

2 - Coloque na batedeira a manteiga e o açúcar. Bata até formar um creme claro, aproximadamente 4 minutos.

3 - Quebre os ovos em uma vasilha e bata levemente com um garfo para misturar as claras com as gemas. Adicione essa mistura de ovos em 2 partes ao creme de açúcar com manteiga.

Licensed to Cintia Nhandeara Soares de Medeiros - nhandeara22@yahoo.

IOGURTE

MODO DE PREPARO

4 - Misture a farinha e o fermento, adicione a mistura em 3 partes a massa, alternado com o iogurte e o leite, até que forme uma massa cremosa e homogênea.

5 - Unte duas formas Ballerine. Despeje a massa e leve para assar em forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 35min. Cada forno possui uma concentração de calor, por isso fique atento quando o bolo começar a dourar.

Dica: Use a velocidade baixa da batedeira.

Licensed to Cintia Nhandeara Soares de Medeiros - nhandeara22@yahoo.

MARCA QUE USAMOS

Farinha - Dona Benta / Sol/ Primor/ Renata

Açúcar - União/ Barra/ Alegre

Chocolate em pó - Melken 50% cacau

Manteiga - Itambé/ Aviação / Lasserenissima

Iogurte - Vigor

Óleo de soja - Liza / Primor

Licensed to Cintia Nhandeara Soares de Medeiros - nhandeara22@yahoo.



"Foi o tempo que dedicaste a tua rosa que a fez tão importante."

Pequeno Príncipe.