Licensed to Cintia Nhandeara Soares de Medeiros - nhandeara22@yahoo

BOLOS VULCÃO MASSAS



POR VALÉRIA MIRANDA

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



Olá,
Meu nome é Valéria Miranda 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?

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

ÍNDICE

MASSAS

Atenção	04
Formas e Rendimento	07
Validade das massas	11
Massa Pão de Mel	12
Massa Chocolate	15
Massa Cenora	17
Massa Churros	19
Massa Limão Siciliano	21
Massa Leite	23
Massa Iogurte	25
Massa Red Velvet	27

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.

FORMAS E RENDIMENTO DAS MASSAS

RENDIMENTO



Forma com furo

- Abertura: 24cm
- Altura: 8cm
- Rendimento: 1 bolo



Forma com furo (esse é o tamanho que eu usei no curso)

- Abertura: 18 ou 19 cm
- Altura: 8cm
- Fundo: 14cm
- Rendimento: 2 bolos



Forma com furo para mini vulcão

- Abertura: 14cm
- Altura: 6cm
- Fundo: 11cm
- Rendimento: 6 bolinhos

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

FABRICANTES FORMAS

INDICAÇÃO DE FABRICANTES

- Caparroz
- Doupan
- Dona Lella

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

- 5 ovos (250g)
- 200ml de óleo
- 150ml de chá de cravo
- 150g de açúcar Refinado (3/4 de xícara)
- 100g de açúcarr mascavo (3/4 de xícara)
- 5g de canela em pó (1col. de sobremesa)
- 125g de chocolate em pó 50% cacau (1 xícara)
- 50ml de mel
- 240g de farinha (1xicara e 3/4)
- 15g de fermento em pó (1col. de sopa)

PARA O CHÁ

- 200ml de água
- 30g de cravo (1/4 de xícara)

RENDIMENTO: 1.480kg

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 200ml de aguá, mas na receita você deve usar apenas 150ml. 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 (150ml), 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 com furo 18x8. 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

- 5 ovos (250g)
- 200ml de óleo
- 150ml de água
- 240g de açúcar (1 xícara e ¼)
- 125g de chocolate em pó 50% cacau (1xíc.)
- 1 maçã gala/ fuji com casca (+/- 150g)
- 240g de farinha (1 xícara e 3/4)
- 15g de fermento em pó (1col. de sopa)

RENDIMENTO: 1.270kg

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 com furo 18x8. 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

- 4 ovos (200g)
- 250ml de óleo
- 300g de cenoura descascada e cortada em rodelas (+/- 2 cenouras médias)
- 300g de açúcar (1 xícara e 1/2)
- 300g de farinha (2 xicaras)
- 15g de fermento em pó (1col. de sopa)

RENDIMENTO: 1.265kg

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 3 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 com furo 18x8. 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)
- 200ml de óleo
- 200ml de leite
- 240g de açúcar (1 xícara e ¼)
- 8g de canela em pó (1 col. de sobremesa)
- 240g de farinha (1 xícara e 3/4)
- 15g de fermento em pó (1col. de sopa)

RENDIMENTO: 1.100kg

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 com furo 18x8. 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

- 4 ovos (200g)
- 200ml de óleo
- 150 ml de água
- 1/2 limão siciliano (aproximadamente 30g)
- 300g de açúcar (1 xíc. e 1/2)
- 300g de farinha de trigo (2 xícaras)
- 15g de fermento em pó (1 col. de sopa)

RENDIMENTO: **1.100kg**

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 com furo 18x8. 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. Retire o bolo do forno ainda clarinho, pois quando ele fica muito dourado tende a ficar mais seco).

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

- 4 ovos (200g)
- 200 ml de óleo
- 200 ml de água
- 75g de leite em pó (1 xíc)
- 240g de açúcar (1 xíc. e 1/4)
- 240g de farinha de trigo (1 xícara e 3/4)
- 1 col. de chá de essência de baunilha
- 15g de fermento em pó (1 col. de sopa)

RENDIMENTO: 1.100kg

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

LEITE

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.

4 - Unte duas formas com furo 18x8. 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

- 200g ovos (4 ovos)
- 170g manteiga
- 330g de açúcar
- 170g iogurte
- 330g de farinha
- 1col. de chá de extrato de baunilha
- 15g de fermento

RENDIMENTO: 1.425kg

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.

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, alternando com o iogurte, até que forme uma massa cremosa e homogênea.

5 - Unte duas formas com furo 18x8. 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.

RED VELVET

INGREDIENTES

- 150g ovos (3 ovos)
- 80g manteiga
- 350g de açúcar
- 340g iogurte
- 100ml de óleo
- 50ml de água
- 5g de vinagre
- 15g de corante em gel vermelho natal
- 350g de farinha
- 10g de chcolatem pó 100% cacau
- 1col. de café de extrato de baunilha
- 15g de fermento

RENDIMENTO: 1.425kg

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

RED VELVET

MODO DE PREPARO

1 - Separe e pese todos os ingredientes.

2 - Em uma travessa junte a farinha, o cacau e o fermento. Reserve.

3 - Em outra travessa junte o óleo, a água e o corante. Reserve.

4 - Coloque na batedeira os ovos, a manteiga e o açúcar. Bata até formar um creme claro.

5 - Ligue a batedeira em velocidade baixa, acrescente o iogurte natural e um pouco dos secos.

6 - Na sequência acrescente os líquidos e alterne com secos até misturar todos os ingredientes.

7 - Distribua a massa em 2 formas de 18x8 e leve para assar em forno pré-aquecido a 160°C

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

MARCAS QUE USAMOS

Farinha - Dona Benta / Sol/ Primor/ Renata

Açúcar - União/ Barra/ Alegre

Chocolate em pó - Melken 50% cacau

Manteiga - Itambé/ Aviação / La sereníssima

Iogurte - Vigor / Nestlê

Óleo de soja - Liza / Primor

Corante - Sft Gel Mix

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



''Recria tua vida, sempre, sempre.
Remove pedras e planta roseiras e faz doces. Recomeça.''

Cora Coralina.