



Angel Cakes

BOLOS FESTIVOS COM AS RECEITAS DAS FATIAS

Por Angélica Fim Serra



TODAS AS RECEITAS TESTADAS E APROVADAS PARA VOCÊ

Essa apostila não pode ser vendida ou compartilhada,
de acordo com a lei nº9.610 de 19 de fevereiro de 1988
Valorize o investimento que você fez e respeite o trabalho
de quem à preparou com todo carinho para você!

SEJA BEM VINDA(O) A ESSE MUNDO APAIXONANTE DA CONFEITARIA

Fico muito Feliz em poder compartilhar um pouquinho do que eu sei com você!

Os bolos sempre foram uma paixão na minha vida. Eu aprendi fazer meu primeiro bolo com a minha mãe quando eu ainda era bem pequenininha, de um jeitinho bem simples e com poucos recursos, mas com muito amor. Era uma receita que passou por várias gerações, mas como eu sempre fui muito curiosa, eu lembro que eu pegava aquela receita e fazia quase todos os dias, porém de formas diferentes. Aumentava a quantidade de um ingrediente, diminuía de outro, mudava o modo de fazer, acrescentava um ingrediente novo e assim eu ia testando e inventando a cada dia rsrsr. Eu cresci e percorri vários caminhos até chegar na confeitaria, pois apesar de ser apaixonada pelos bolos desde muito nova, nunca imaginei trabalhar com confeitaria um dia. Hoje eu me realizo fazendo os meus bolos e espalhando um pouquinho de amor em forma de doce na vida das pessoas. E tudo começou quando eu vi as fatias de bolo gourmet na internet e tentei fazer em casa as minhas próprias fatias, sem pretensão nenhuma de vender no início (eu conto essa história no meu canal no YouTube, depois vai lá pra você entender melhor rsrs).

Foram muitas tentativas, muito tempo pensando em cada processo, muito tempo estudando receitas, muitos erros testando cada receita nova, muitas lágrimas, muitos sufocos na cozinha, muitos prejuízos, mas com muito amor eu consegui vencer todos esses desafios e desenvolver as minhas próprias fatias que conquistaram o coração e o gosto das pessoas.

E o mais inesperado aconteceu!!! A medida que os clientes iam comprando as fatias surgiam também as encomendas de bolo de festa. Para a o aniversário do filho, da mãe, festa de casamento, enfim... Não importava o motivo da comemoração, as pessoas queriam o meu bolo.

E a partir de então eu comecei também fazer os bolos de festa e me apaixonei por eles de uma forma inexplicada.

E agora chegou o momento de ajudar você que por algum motivo precisa de mim.

Talvez pra iniciar sua carreira na confeitaria; Talvez para se aprimorar; Talvez para ganhar uma renda extra.

Enfim, independente de qual seja a sua motivação eu estou aqui para te ajudar. E por isso preparei esse curso pensando em você. Então aproveite cada momento do seu curso, cada cantinho dessa apostila, estude muito, teste tudo e uma dica... Dê um passo de cada vez, faça o seu trabalho no seu tempo, não se compare com os outros e confie em Deus que tudo vai dar certo para você.

Quando fazemos o que amamos certamente chegaremos longe porque o amor é a base de tudo!

Conte sempre comigo!
Um grande abraço,
Angélica Fim Serra



ORIENTAÇÕES PARA BOLO INTEIRO COM COBERTURA:

- Não é ideal usar uma cobertura pesada nesse bolo (pasta americana, ganache, brigadeiro), pois é um bolo mais delicado (eu uso chantininho).
- O prato para montar esse bolo precisa ser firme.
- A espessura do disco de massa deve ser maior. Eu uso e indico 3cm de espessura.
- O ideal é que os discos de massa sejam assados separadamente para que tenham mais estrutura.
- O ideal para esse bolo é fazer duas camadas de recheio apenas. Quanto mais alto esse bolo for menos seguro ele será.
- Faça uma barreira de contenção nos recheios com a mesma cobertura que for cobrir o bolo (eu faço com chantininho) .
- A quantidade de recheio precisa ser moderada (apenas uma camada). Use um saco de confeitar com bico perle 1A ou corte a ponta do saco para aplicar a camada de recheio.
- O brigadeiro para rechear o bolo precisa ser em ponto firme, aquele que levanta a espátula e cai em blocos. Não pode usar o brigadeiro no mesmo ponto das fatias.
- Para usar as mousses, geleias, frutas no recheio, faça 2 barreiras de contenção, a primeira com a mesma cobertura que for usar no bolo (eu faço com chantininho), e a segunda com um brigadeiro mais firme, para que você consiga proteger bem esses recheios que são menos estruturados.
- Cuidado com a calda! Umedeça pouco os discos de massa porque excesso de calda pode comprometer drasticamente a estrutura do seu bolo. Os discos que levar alguma geleia, ou fruta que solta liquido umedeça menos ainda.

ORIENTAÇÕES PARA BOLO INTEIRO COM ACETATO:

- O prato para montar esse bolo precisa ser firme.
- A espessura do disco de massa não precisa ter necessariamente 3cm, pode ser mais fino um pouquinho, porém é legal ter uma padronização na proporção de massa e recheio dos seus bolos.
- Os discos de massa não precisam ser assados separadamente, pois como o bolo é envolvido no acetato os discos não precisam ser tão estruturados como em um bolo que leva cobertura, por exemplo.
- Esse bolo pode ter de duas a três camadas de recheio.
- A quantidade de recheio precisa ser moderada também (apenas uma camada), pois esse bolo precisa parar em pé depois que o cliente tirar o acetato. Use um saco de confeitar com bico perle 1A ou corte a ponta do saco para aplicar a camada de recheio.
- O brigadeiro para rechear o bolo precisa ser em ponto firme, aquele que levanta a espátula e cai em blocos. Não pode usar o brigadeiro no mesmo ponto das fatias porque esse bolo precisa parar em pé depois que o cliente tirar o acetato.
- Para usar as mousses, geleias, frutas no recheio, faça uma barreira de contenção com um brigadeiro mais firme, para que você consiga proteger bem esses recheios que são menos estruturados.
- Cuidado com a calda! Umedeça pouco os discos de massa porque excesso de calda pode comprometer drasticamente a estrutura do seu bolo. Os discos que levar alguma geleia, ou fruta que solta líquido umedeça menos ainda. Lembre-se sempre que apesar desse bolo ser montado e entregue com acetato ele precisa de parar em pé depois que o cliente tirar o acetato.
- Capriche na decoração! Use fitas, laços, frutas, docinhos.... para que seu bolo fique ainda mais lindo e atraente.

PROPORÇÕES DE MASSA PARA CADA FORMA:

~~Massas base de baunilha e chocolate~~

BOLO P – 15cm
(uma receita de massa)

Para assar discos separados: rende 6 formas com 185g de massa aprox.
Para dividir a massa ao meio: rende 3 formas com 370g de massa.

BOLO M – 20cm
(uma receita de massa)

Para assar discos separados: rende 3 formas com 370g de massa aprox.
Para dividir a massa ao meio: rende 2 formas com 550g de massa.

BOLO G – 25cm
(uma receita e meia de massa)

Para assar discos separados: rende 3 formas com 550g de massa aprox.
Para dividir a massa ao meio: rende 2 formas com 830g de massa.

OBS: se seu forno couber apenas uma forma de 25cm, faça apenas uma receita de massa, e depois corte dois discos de 3cm. Nesse caso você vai precisar assar uma massa de cada vez para conseguir os discos.
Se for fazer um bolo com 3 discos de massa, para ter o terceiro disco você pode fazer apenas meia receita e assar esse disco separado. Se for usar 4 discos no seu bolo repita o processo o anterior.

OBS GERAIS:

Quando for assar os discos separados é mais ideal usar formas baixas (5cm de altura) , dessa forma o calor vai entrar com mais facilidade na forma, o bolo vai assar mais rápido e a massa vai ficar mais clarinha.

CHANTINHO

1L de chantilly gelado (uso Amélia mix ou supreme)
110g de leite ninho peneirado
50g de glacê real peneirado

Modo de preparo:

Coloque o chantilly gelado no congelador por 30 minutos antes de bater.

Misture com a ajuda de um fouet o chantilly, o leite ninho e o glacê até que os secos se misturem por completo. Coloque para bater na velocidade mínima e vá aumentando a velocidade gradativamente, de uma a uma, conforme o chantininho for ganhando volume.

O ponto certo é quando o chantininho começa se concentrar nas laterais e um buraco se forma no meio da tigela. Nesse momento você já pode desligar a batedeira e armazenar seu chantininho.

OBS:

Para armazenar é importante utilizar um pote que feche bem e colocar um saquinho plástico em contato direto com o chantininho para vedar o ar;

O chantininho fica melhor para hidratar se batido um dia antes de usar;

O chantininho dura em média 4 dias na geladeira se bem armazenado;

Após hidratado não é aconselhável reutilizar o chantininho em decorações pois ele pode perder o ponto facilmente;

Se algum dia você esquecer uma caixa de chantily no congelador e ele congelar por completo, provavelmente ele não vai dar ponto se você tentar bater, então fica atenta para não esquecer!

COMO HIDRATAR E TINGIR SEU CHANTININHO:

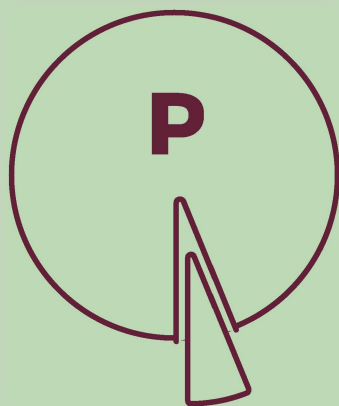
- Antes de hidratar seu chantininho você deve primeiro tingir da cor desejada, para depois acrescentar leite condensado, se necessário.
- Quando for tingir, não se deve colocar o corante de gota em gota, pois dessa forma você vai acabar mexendo muito o seu chantininho e ele pode acabar perdendo o ponto. Você deve colocar boas porções de corante de uma só vez.
- O corante além de dar cor também serve como texturizador, por isso você deve primeiro chegar na cor que você deseja antes de acrescentar o leite condensado.
- O leite condensado deve ser acrescentado em pequenas quantidades e aos poucos, pois ele texturiza o chantininho com facilidade.
- Para tingir cores escuras como vermelho, preto e azul marinho, utilize no momento do batimento do chantininho, 5g de corante em pó (granchef) para cada 1/2l de chantilly. Depois acentue a cor com o corante em gel.
- Como a cor preta, vermelha e azul são cores chamadas de “cores de descanso” elas precisam de tempo para ficarem mais vivas. Então após tingir deixe o chantininho na geladeira por uns 20 minutos antes de utilizar.
- Sempre que desejar ter um tom mais seco, envelhecido ou retrô você pode acrescentar corante marrom ou marfim aos poucos para ter esse efeito.

RENDIMENTO DOS BOLOS POR TAMANHO:

15cm - 10 a 15 fatias. Aprox. 2,0kg

20cm - 20 a 25 fatias. Aprox. 3,0kg

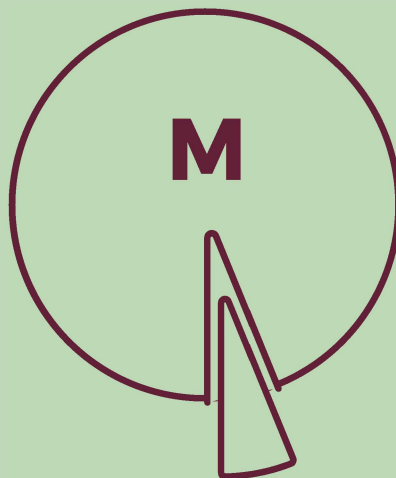
25cm - 30 a 35 fatias. Aprox. 4,0kg



15 cm de diâmetro

Rende até 15 fatias

*Indicado para até 10 pessoas
Aprox. 2,0kg



20 cm de diâmetro

Rende até 30 fatias

*Indicado para até 20 pessoas
Aprox. 3,0kg



25 cm de diâmetro

Rende até 45 fatias

*Indicado para até 30 pessoas
Aprox. 4,0kg

OBS: Essas informações são baseadas levando em consideração um bolo com duas camadas de recheio, três discos de massa e coberto com chantilly. O peso do bolo pode variar muito de acordo com o tipo de recheio.

