



BOLOS INDIVIDUAIS DECORADOS

com Serafina L Checo





OLÁ INTERNAUTA,

A seguir você irá conferir as receitas do curso Bolos individuais decorados, com Serafina Checo.

“Uma nova e encantadora maneira para incrementar a mesa de guloseimas em qualquer tipo de comemoração”. Essa é uma das definições dos bolos individuais decorados. Usados tanto como complemento do bolo maior quanto para substituí-lo, esses graciosos quitutes também são oferecidos como lembrancinhas das festas. E quem veio à eduK te ensinar a fazer esse tipo de ornamentação impecável é a mestra Serafina Checo. Passo a passo e de modo bem didático e minucioso, a profissional traz desde massas apropriadas, recheios mais indicados, banhos diferenciados, até processos eficazes para a produção em série e as mais incríveis técnicas para decorações, usando glacês, chocolates, caramelo e pasta americana. Não perca essa oportunidade de despertar e usar a sua criatividade, acrescentando seu toque todo especial para a criação dessas pequenas e charmosas delícias.

**Bons estudos,
Equipe eduK**



RENDIMENTO:

O rendimento dos minibolos ensinados durante este curso, dependerá das forminhas utilizadas.



MINIBOLO COM DECORAÇÕES FLORAIS E ACABAMENTOS EM GLACÊ REAL



DURABILIDADE: aproximadamente 2 dias



INGREDIENTES

Massa amanteigada

- 300 g de açúcar refinado
- 150 g de margarina (uso culinário, 80% de lipídios)
- 120 g de gemas
- 300 g de farinha de trigo
- 250 ml de leite
- 15 g de fermento em pó
- 240 g de claras

Brigadeiro branco

- 1185 g de leite condensado
- 300 g de creme de leite
- 15 g de farinha de trigo
- 20 g de margarina
- 100 g de chocolate branco

Fondant

- 1 kg de açúcar impalpável
- 100 ml de leite fervendo – aproximadamente

Trufas para rosas

- 500 g de chocolate ao leite
- 300 g de creme de leite sem soro

Glacê real (usar pronto)

- 500 g de pó para preparo de glacê real
- 80 ml de água

Casquinha de chocolate

- 300 g de chocolate (sabor desejado) feita a temperatura
- Forma de “silicone”

MONTAGEM

- Depois da massa pronta e assada, corte ao meio
- Recheie com o brigadeiro branco
- Banhe no fondant e decore

PREPARO

Massa amanteigada

- Bata o açúcar e a margarina, até virar um creme
- Acrescente as gemas e bata até clarear
- Coloque a farinha de trigo alternada com o leite e bata mais um pouco
- Adicione o fermento e bata mais um pouco
- Desligue a batedeira
- Acrescente as claras em neve e misture delicadamente
- Distribuir em forminhas untadas e polvilhadas
- Levar para assar em forno preaquecido a 180 °C, 20 minutos
- **O tempo de forno depende do tamanho das forminhas utilizadas.**

Brigadeiro branco

- Coloque todos os ingredientes em uma panela
- Leve ao fogo
- Mexa até soltar o brigadeiro do fundo da panela

Fondant

- Em uma panela, coloque o açúcar
- Acrescente o leite quente aos poucos
- Mexa até ficar uma massa bem grossa
- Leve ao banho-maria para derreter
- Utilize

Trufas para rosas

- Aquecer o creme de leite
- Acrescentar o chocolate
- Mexer delicadamente até que o chocolate esteja derretido

Casquinha de chocolate

- Derreta o chocolate meio amargo
- Faça a casquinha na forma de “silicone”
- Coloque na geladeira
- Desenforme

Opções de decoração

- Banhar no fondant; Flor de glacê real; Casquinha de chocolate; Arabesco; Renda de açúcar; Flores de pasta americana



MINIBOLO DE VIDRO



DURABILIDADE: aproximadamente 2 dias refrigerado

INGREDIENTES

Pão de ló

- 500 ml de ovos
- 225 g de farinha de trigo
- 225 g de açúcar refinado

Recheio – baba de moça

- 180 g de gemas
- 260 g de açúcar refinado
- 200 ml de leite de coco

Geleia de ameixas ou de damasco

- 250 g de damascos ou ameixas
- 100 g de açúcar refinado
- Água (Q.B.)

Creme manteiga

- 500 g de manteiga
- 395 ml de leite condensado

Gelatina

- 1,6 l de água
- 500 g de açúcar refinado
- 110 g de gelatina incolor e sem sabor
- 1 caixinha de gelatina com sabor de sua preferência

MONTAGEM

- Corte a massa ao meio
- Recheie com a baba de moça
- Passe o creme de manteiga
- Se desejar, neste momento coloque cereja ou morango no centro do bolo
- Unte as forminhas de fundo falso com óleo – estas forminhas devem ser pelo menos 1 cm maior do que as forminhas nas quais assamos a massa, tanto na altura quanto na largura
- Coloque os bolinhos e leve para gelar
- Retire os bolinhos da geladeira
- Assim que estiverem bem gelados, coloque um pouquinho (aproximadamente 1 colher) de gelatina para vedar a forminha
- Termine de preencher a forma com gelatina
- Leve à geladeira e deixe até que a gelatina esteja firme
- Desenforme
- Sirva



PREPARO

Pão de ló

- Bata na batedeira os ovos e o açúcar até virar um suspiro (cerca de 10 minutos)
- Diminua a velocidade da batedeira e acrescente a farinha de trigo peneirada
- Distribua em forminhas untadas
- Leve para assar em forno preaquecido a 180 °C, por aproximadamente 20 minutos
- **O tempo de forno depende do tamanho das forminhas utilizadas**
- **DICA:** A farinha de trigo deve ser adicionada peneirada para evitar grumos.

Recheio – baba de moça

- Coloque todos os ingredientes em uma panela
- Leve ao fogo até ferver

Geleia de ameixas ou de damasco

- Coloque em uma panela os damascos (ou ameixas) com água suficiente para que cubra
- Leve ao fogo para cozinhar
- Bata no liquidificador
- Coloque em uma panela
- Acrescente o açúcar e leve ao fogo até atingir o ponto de geleia

Creme manteiga

- Bata na batedeira a manteiga
- Acrescentar aos poucos o leite condensado
- Reserve
- **Dica:** para esta receita, você pode substituir a manteiga por margarina.

Gelatina

- Em uma panela, leve ao fogo metade da água e o açúcar, até ferver
- Em outro recipiente, dissolva a gelatina na água restante
- Leve ao fogo para derreter
- Junte as duas caldas
- Reserve para esfriar antes de utilizar



MINITORTA REGINA



DURABILIDADE: aproximadamente 2 dias refrigerado

**Utilizar a mesma receita de pão de ló do bolo de vidro*



INGREDIENTES

Creme de baunilha

- 395 ml de leite condensado
- 600 ml de leite
- 80 g de gemas
- 30 g de farinha de trigo
- Essência de baunilha (Q.B.)
- 300 ml de creme de leite

Fios de ouro

- 375 g de açúcar refinado
- 125 ml de água
- 50 g de glucose

Carolinas

- 200 ml de água
- 50 g de margarina para uso culinário (80% de lipídeos)
- 150 g de farinha de trigo
- 180 g de ovos (aproximadamente)

PREPARO

Creme de baunilha

- Em uma panela, levar os cinco primeiros ingredientes até cozinhar bem
- Retirar do fogo
- Acrescentar o creme de leite

Fios de ouro

- Colocar em uma panela todos os ingredientes
- Levar ao fogo até "alourar"
- Obs. Para fazer os fios de ouro, usar pente próprio

Carolinas

- Levar a água e a margarina para ferver
- Acrescentar a farinha
- Cozinhar, em fogo alto, mexendo sempre, até formar uma massa
- Coloque a massa quente na batedeira
- Adicione os ovos um a um
- Bata a cada adição, até formar uma massa lisa e firme
- Coloque na manga de confeitar, com o bico de perlê
- Pingue na assadeira untada com margarina
- Leve para assar em forno preaquecido à temperatura de 200° C, cerca de 20 minutos

MONTAGEM

- Depois da massa assada, corte ao meio
- Recheie com o creme de baunilha
- Cubra com os fios de ouro
- Sirva

DICAS

Essa massa pode ser feita à mão
Para rechear, use chantilly batido em ponto firme



MINIRROCAMBOLES



DURABILIDADE: aproximadamente 2 dias



INGREDIENTES

Pão de ló

- 280 ml de ovos
- 60 g de açúcar
- 60 g de farinha de trigo

Renda de açúcar

- 160 ml de água
- 12 g de CMC
- 80 g de glacê em ponto de mingau
- Corante branco (Q.B.)

MONTAGEM

- Depois da massa assada, divida em 8 partes (pedaços)
- Passe o recheio desejado
- Enrole a massa
- Polvilhe açúcar impalpável
- Finalize com renda

PREPARO

Pão de ló

- Na batedeira, bata os ovos inteiros com açúcar
- Diminua a velocidade da batedeira
- Adicione a farinha de trigo e bata levemente
- Despeje em assadeira retangular nº 2 untada
- Levar para assar em forno preaquecido a 180 °C, por aproximadamente 15 minutos

Renda de açúcar

- Misture a água e o CMC
- Agregue o glacê à mistura de CMC reservada e o corante branco
- Passe a mistura sobre o tapete próprio para renda de açúcar
- Leve ao forno com temperatura baixa e com a porta aberta, por aproximadamente 15 minutos

DICAS

O recheio utilizado pode ser qualquer um de sua preferência, desde que seja firme para não escorrer.



BROWNIE



DURABILIDADE: aproximadamente 4 dias



INGREDIENTES

- 120 g de ovos
- 150 g de açúcar mascavo
- 15 ml de conhaque – opcional
- 10 gotas de essência de baunilha
- 100 g de chocolate meio amargo
- 150 g de margarina
- 1 g de fermento em pó
- 100 g de nozes trituradas
- 100 g de farinha de trigo

PREPARO

- Bata os ovos com açúcar até dissolver bem
- Agregue o conhaque e a essência
- Desligue a batedeira
- Em outro recipiente, misture a farinha, as nozes e o fermento
- E junte à batedeira
- Derreta a margarina com o chocolate picado
- Junte o chocolate com a mistura da batedeira
- Despeje a massa até preencher 2/3 da forma untada e enfarinhada
- Leve ao forno a 180 °C, por aproximadamente 20 a 25 minutos

DICAS

O açúcar mascavo pode ser substituído pelo açúcar refinado
O chocolate meio amargo pode ser substituído por chocolate branco