
OREO



Olá! Meu nome é Bruna e eu sou a apaixonada por trás dos bolos da Cakelover.

Minha história na confeitaria não é nem um pouco fantasiosa, eu nunca me interessei pela cozinha. Minha mãe sempre foi uma excelente cozinheira, mas eu nunca entrei na cozinha ou demonstrei qualquer interesse. Quando eu estava no segundo ano da faculdade de administração (que eu entrei só para agradar meu pai, porque na verdade eu não fazia ideia do que queria da vida rs), eu comecei a procurar outros cursos, porque eu odiava aquele que eu estava. Quando eu me deparei com o curso de gastronomia, e quanto mais eu pesquisava, mais eu queria aquilo para mim. Imagina o espanto dos meus pais quando eu dei essa notícia para eles?!

O primeiro dia que eu entrei na cozinha da faculdade, eu me apaixonei. Me formei em 2009, e nada de gostar de confeitaria. Em 2011 fiz uma pós-graduação em panificação e conheci uma professora apaixonada por confeitaria. Ela me ensinou as coisas mais básicas, como cupcakes e creme de confeiteiro, mas ahhhh... eu me apaixonei.

Fiz vários cursos de confeitaria, comecei a me aprimorar, mas nunca consegui me dedicar 100% a ser confeiteira. Foi aí que um dia uma cliente me disse que meus bolos eram deliciosos, mas muito feios. Ah, aí eu desisti. Meus bolos caiam, eu montava de um jeito e ele chegava de outro no cliente.

Mas eu não aguentei por muito tempo, a confeitaria voltou para minha vida depois de 1 ano. Mas dessa vez eu fiz diferente. Eu estudei muito, parei de me ligar só em receitas e prestar mais atenção nas técnicas. Quero ensinar você tudo o que eu aprendi, dos meus erros aos meus acertos. Espero que você goste da aula!

Beijos

Bruna Rebelo

Sumário

DICAS IMPORTANTES 4
MASSA AMANTEIGADA 5
RECHEIO BRIGADEIRO CREMOSO 6
CALDA PARA MOLHAR O BOLO 7
BUTTERCREAM DE MERENGUE SUÍÇO 9
SABORIZANDO O BUTTERCREAM 11
TONALIZANDO O BUTTERCREAM 12
LISTA DE MATERIAS 13
AGRADECIMENTOS 14

DICAS IMPORTANTES

Primeira dica e a mais importante, todas as medidas que eu uso são em gramas. Então você vai precisar de uma balança. Hoje em várias lojas de utilidades domésticas você consegue achar uma balança em um valor acessível. Em confeitaria precisamos ser muito precisos para que cada receita saia perfeitamente.

E falando em receita, mais importante que elas são as técnicas que eu vou passar para você nessa aula. Quero que você tenha a liberdade de usar a receita base que eu te passei para criar sabores e texturas diferentes. Sempre que for começar o preparo do seu bolo, separe todos os ingredientes e leia atentamente a receita para não pular nenhum passo importante. Seu forno tem sempre que estar pré-aquecido antes de colocar o bolo para assar, bolo em forno frio não funciona.

Sempre asse seus bolos no dia anterior a montagem, se possível asse em um dia, recheie em outro e faça a decoração no outro. A sua massa precisa estar estável para receber o recheio e a decoração, ao contrário disso você corre muitos riscos do seu bolo despencar no transporte. Eu trabalho com bolos altos, e é isso que quero passar para você. Bolos altos são lindos e imponentes, mas precisam de cuidado especial. Eu gosto muito de molhar a massa, mesmo sendo amanteigada, porque amo bolos molhadinhos. Mas cuidado ao molhar seu bolo, um bolo alto não pode receber muita calda. Vou passar algumas receitas de caldas para molhar o bolo, mas bolo molhado com Guaraná fica maravilhoso, e é o que eu mais utilizo para molhar meus bolos.

Use ingredientes de boa qualidade. O buttercream é um creme com alta carga de manteiga, então use manteiga de boa qualidade, sempre leia no rótulo se ela é feita somente de creme de leite fresco. Tenha atenção também ao tom de amarelo da manteiga, algumas são mais amarelas e podem deixar seu buttercream mais escuro.

Estou compartilhando com você todo meu amor por bolos, espero que você goste!

MASSA AMANTEIGADA

Validade: 5 dias na geladeira (lembre de embalar bem com plástico filme)

60 dias no freezer.

Rendimento: 2 bolos de 15cm de diâmetro (ou 4 discos)

Ingredientes:

180g manteiga sem sal

300g açúcar refinado

200g ovos

210g leite integral

330g farinha de trigo

14g fermento em pó

12g extrato baunilha

3g sal

Modo de preparo:

1. Aqueça o forno a 180° graus.
2. Forre 2 assadeiras com papel manteiga.
3. Leve a manteiga com o açúcar para a batedeira e bata até virar um creme leve e esbranquiçado. Em seguida junte os ovos, um a um, batendo até a mistura ficar homogênea.
4. Peneire todos os ingredientes secos e intercale com o leite na mistura de manteiga. Esse passo pode ser feito na batedeira, mas lembre-se de bater somente até misturar, um bolo muito batido desenvolve o glúten e a sua massa pode ficar dura.
5. Leve ao forno pré-aquecido a 180°graus por 35 minutos, ou espete um palito, se ele sair limpo seu bolo está pronto.
6. Leve o bolo para uma grade para esfriar. Reserve durante um dia na geladeira antes de fazer a montagem.

DICAS

Leia atentamente a receita e separe todos os ingredientes antes de começar a fazer seu bolo.

Você pode saborizar essa massa com pedaços de oreo, ou qualquer outro biscoito, com queijo, frutas secas, especiarias, frutas frescas eu sempre uso com blueberry e amora.

RECHEIO BRIGADEIRO CREMOSO

Validade: 7 dias na geladeira ou 60 dias congelado.

Rendimento: recheio para 1 bolo de 15cm de diâmetro.

Ingredientes:

395g Leite condensado (uso sempre o Moça ou Itambé)

200g creme de leite

150g chocolate em pedaços

20g manteiga sem sal

Modo de preparo:

1. Leve todos os ingredientes ao fogo e mexa até engrossar. Ele não pode desgrudar totalmente do fundo da panela igual brigadeiro de enrolar, retire um ponto antes.
2. Leve a uma tigela e refrigere até o momento de rechear o bolo.

GANACHE DE LIMÃO SICILIANO

Validade: 7 dias na geladeira ou 60 dias congelado.

Rendimento: recheio para 1 bolo de 15cm de diâmetro.

Ingredientes:

300g chocolate branco

120g creme de leite

50g suco de limão siciliano

Raspas de 2 limões

Modo de preparo:

1. Derreta o chocolate branco no micro-ondas. Em seguida adicione o creme de leite e mexa bem até a mistura ficar bem homogênea.
2. Adicione o suco de limão e as raspas e leve para geladeira até a hora de rechear o bolo. O recheio precisa descansar por pelo menos 4 horas antes de ser usado no bolo.

CALDA PARA MOLHAR O BOLO

CALDA DE AÇÚCAR

Ingredientes:

250g açúcar refinado
500 ml água mineral
10g extrato de baunilha

Modo de preparo:

1. Leve a água e o açúcar ao fogo até ferver e derreter todo o açúcar. Retire da panela e adicione o extrato de baunilha.
2. Armazenar na geladeira por até 15 dias.
3. Utilizar gelado.

CALDA DE LEITE CONDENSADO

Ingredientes:

220g água
100g leite condensado

Modo de preparo:

1. Misture os dois ingredientes.

BUTTERCREAM DE MERENGUE SUÍÇO

Validade: 7 dias na geladeira

Ingredientes:

200g claras de ovo

350g açúcar refinado

420g manteiga sem sal

Variação para o Black buttercream

70g cacau Black

10g corante preto em gel

Variação para dias quentes:

200g claras de ovo

200g açúcar refinado

400g manteiga sem sal

Modo de preparo:

1. Bata a manteiga na batedeira até ela ficar fofa e mais clara. Reserve.
2. Leve as claras com o açúcar ao banho maria, mexa até o açúcar dissolver ou até a mistura atingir 65°graus a 72°graus. Se não estiver usando um termômetro (não existe a necessidade), aqueça suas claras com açúcar até que o açúcar se dissolva por completo.
3. Leve a mistura para a batedeira e bata até a mistura estar fria.
4. Diminua a velocidade da batedeira e vá adicionando a manteiga aos poucos. Bata bem com o batedor GLOBO até que seu buttercream esteja firme e na estrutura necessária.
5. Troque o batedor da batedeira para o de formato de raquete.
6. Bata bem a mistura para quebrar as bolhas de ar, isso pode durar de 5 a 10 minutos, dependendo da temperatura da sua região.

DICAS

Faça o buttercream no mesmo dia que vai utilizar, se sobrar, guarde bem armazenado na geladeira. Quando for utilizar de novo, retire da geladeira 2 horas antes para que ele volte a temperatura, em seguida mecha novamente para homogeneizar. Caso esqueça de tirar da geladeira, aqueça no micro-ondas bem rapidamente, de 15 em 15 segundos. E vá mexendo com uma espátula até que o creme volte a temperatura normal.

Às vezes pode acontecer de você bater o buttercream e ele ficar mole demais, não se desespere!! Leve o bowl da batedeira para a geladeira por 15 minutos e bata novamente com o globo. Ele vai chegar na consistência certa! Se não der certo da primeira vez, repita o processo.

Se a sua região estiver muito quente, pode usar a receita da variação para dias quentes.

Não utilize claras pasteurizadas, elas não vão dar certo.

SABORIZANDO O BUTTERCREAM

Uma das maiores vantagens do buttercream é que esse tipo de cobertura tem uma grande facilidade de aceitar saborização. Aqui não tem uma receita exata, mas quero que você entenda que temos que ir com calma nas quantidades para não mudar a estrutura do buttercream. Abaixo relacionei algumas opções de sabores, mas vá com calma sempre que for adicionar, para não perder a estrutura do seu buttercream:

Essências: Acrescente essências ou extratos naturais que você preferir, em pequenas quantidades. Sementes de fava de baunilha vai deixar seu buttercream mais bonito e aromático. Raspas de cítricos, ou um pouquinho de canela também!

Pastas saborizantes: existem várias marcas no mercado, mas a que eu mais gosto é a da Fabri. Você pode combinar o sabor da pasta com um pouco de corante para potencializar a cor sem que você tenha que usar muita pasta. Exemplo: combine a pasta de pistache com um pouco de corante na cor verde para ter um buttercream de pistache com a cor potencializada.

Brigadeiro, doce de leite, caramelo e Nutella: tome cuidado com os ingredientes pastosos, mas use e abuse desses ingredientes. Eles deixam o seu buttercream mais saboroso, mas em grande quantidade, você perde a estrutura do creme.

Geleias: geleias com pedaços de frutas deixam o buttercream mais bonito e saboroso, além de alterar sua cor.

Café: use um pouco de café solúvel dissolvido em um pouco de água quente para virar uma pasta. Adicione no buttercream e vai ter um creme maravilhoso de café.

Chocolate: quanto mais sólidos de cacau seu chocolate tiver, melhor vai ser o resultado. Eu gosto de adicionar 150g de chocolate amargo para uma receita de buttercream, lembrando que o chocolate derretido tem que ser reservado até esfriar antes de entrar no buttercream.

TONALIZANDO O BUTTERCREAM

Corantes sem em gel. E se atente muito a qualidade do produto, não tem nada mais desagradável que aquele gosto de corante na sua cobertura.

Se você colocar o corante direto no buttercream, você não vai conseguir tons mais fortes da cor escolhida.

Pegue uma pequena amostra de buttercream, coloque o corante e leve ao micro-ondas por 5 a 10 segundos. Misture bem e adicione essa mistura a quantidade maior que você quer tingir.

LISTA DE MATERIAS

Para fazer um bolo alguns materiais são extremamente essências. Vou passar uma lista do que você vai precisar para fazer seus bolos!

- Balança digital: item número um necessário em qualquer confeitaria. Para você manter um padrão nas suas receitas, você vai precisar de uma balança. Tudo na confeitaria precisa ser pesado, é um ciência exata.

- Espátulas de silicone. Tenha algumas, várias se puder. O tamanho pequeno é bom para raspar latas de leite condensado e potes pequenos, as maiores para mexer receitas de brigadeiros, fazer recheios, raspar Bowles, etc.

- Fouet/Batedor de arame: ideal para bater ovos, massas de bolos, tirar grumos de recheios.

-Saco/Manga de confeiteiro: Você vai precisar para espalhar o buttercream no bolo e fazer decorações com bicos de confeitar.

- Bicos de confeitar: tenho no mínimo dois tamanhos de bico perlé e um bico estrela, esses são os mais básicos.

-Batedeira: para bater o buttercream você vai precisar de uma batedeira, de preferência de uma que tenha dois tipos de batedor, o globo e a raquete.

- Pincel: para espalhar a calda no bolo.

- Formas: um kit básico para começar de assadeiras, 2 de 15cm de diâmetro e 10cm de altura, o fundo pode ser removível ou não. 2 de 20cm de diâmetro e 10cm de altura. Com isso você fazer bolos pequenos, e também bolos de dois andares.

- Acetato. Usamos o acetato para fazer a montagem dos bolos, o ideal é que tenho no mínimo 15cm de altura.

- Espátula reta alta, para espatular os bolos com buttercream.

AGRADECIMENTOS

Muito obrigada por ter participado da minha aula de bolo espatulado. Espero que você tenha aproveitado ao máximo as informações que passei aqui. Mas se sobrou alguma dúvida, estou sempre à disposição nas redes sociais da @cakeloverbr ou pelo e-mail contato@cakelover.com.br ou WhatsApp: (11) 947397141.

Espero muito em breve ver seus bolos!

Beijos com carinho,

Bruna Rebelo