

Apostila
Bolo Gelado Na Marmita

Com muita alegria e satisfação que venho compartilhar com você esse material, pensado com muito estudo, dedicação e amor. Com ele, quero tornar sua trajetória mais doce e fácil.

Em todos os preparos, utilize ingredientes de boa qualidade. Isso faz toda diferença no resultado final!
Não sei se você já trabalha com confeitaria ou se é iniciante, mas é imprescindível o uso da **balança** para que você tenha bons resultados e consiga padronizar a sua produção.
É muito importante a atenção ao tratamento com os seus clientes e, também, na hora da precificação e gestão do seu negócio. Você precisará colocar tudo na ponta do lápis.
Organize-se, encontre bons fornecedores, tenha tudo em mãos quando for começar.
Não pule etapas ou deixe detalhes passarem batidos.
Capriche na entrega. Conquiste o seu Cliente!



Isis Alvarez
chef confeiteira

Conheça Nosso CURSO ESPECIAL DE BOLOS GELADOS LUCRATIVOS

SAIBA COMO APROVEITAR A NOVA ONDA DOS BOLOS GELADOS ONDE VOCÊ PODE LUCRAR ATÉ 30% MAIS SEM AUMENTAR SEUS CUSTOS

VEJA UM POUCO DO CONTEÚDO DESSE CURSO INCRÍVEL

MASSAS CORINGAS

- Introdução Sobre Massas
- Massa de Cenoura (método direto)
- Massa Pão de Ló (método direto)
- Massa Base de Rocambole
- Massa Red Velvet
- Massa Branca
- Massa Pão De Mel
- Massa de Maracujá
- Massa de Cocô

RECHEIOS

- Recheio Creme Base Branco
- Recheio Base Brigadeiro Branco
- Recheio Base Brigadeiro Preto
- Recheio de Chocolate para Rocambole
- Mousse de Chocolate
- Mousse de Chocolate Branco
- Compota de Abacaxi

GELÉIAS

- Geléia de Frutas Amarelas
- Geléia de Morango (Premium)
- Resultados das Geléias

CALDAS

- Introdução Sobre Caldas
- Calda Cremosa Para Banhar Bolos

MONTAGEM DE BOLOS

- Montagem Bolo de Cenoura
- Montagem Bolo de Maracujá com Creme de Champegne e Gelé de Frutas Amarelas
- Montagem Bolo Gelado de Ferrero Rocher
- Montagem Bolo Gelado Olho de Sogra
- Montagem Bolo Pão De Mel
- Montagem Bolo Prestígio
- Montagem Bolo Rafaello
- Montagem Bolo Red Velvet - Recheio Cream Cheese
- Montagem Bolo Gelado Sensação
- Montagem Bolo Kinder Bueno

E MUITO MAIS...

Além de SUPER BÔNUS pra você

- **9 Super aulas de Rocamboles**
- **7 Super aulas de Brownies**
- **3 Planilhas de Precificação**

e + Conteúdo especial

Clique Aqui e Garanta o Seu AGORA MESMO





Lista de Utensílios

- Fogão;
- Forno;
- Liquidificador;
- Panela de fundo grosso;
- Batedeira;
- Faca de lâmina reta afiada;
- Nivelador de bolo;
- Forma quadrada - tamanho de 30cm;
- Espátula de silicone;
- *Fouet* de *inox* ou *nylon;*
- Manga de confeitar tamanho G;
- *Bowls*;
- Travessa ou potes descartáveis para armazenar os doces;
Salva bolo;
- Tesoura;
- Saco plástico para congelamento de hortifrúti;
- Filme plástico PVC;
- Embalagem para Bolo Gelado 20x22cm;
- *Perfex*.

FORMAS: @leilafioreformas (instagram)

http://linktr.ee/leilafioreformas

Bolo Gelado de Chocolate na Marmita

Ingredientes da Massa:

•180ml de leite integral;

•2 colheres (sopa) de vinagre branco (20g);

•150ml de água;

•1 xícara + uma colher de (sopa) de açúcar mascavo (200g);

•½ xícara de açúcar refinado (80g);

•100ml de óleo (canola, milho ou girassol);

•2 ovos (100g);

•½ xícara de chocolate em pó 100% cacau (50g);

•1 pitada de sal;

•1 colher de chá de café solúvel (5g);

•1 1/2 xícara de farinha de trigo (180g);

•1 colher (sopa) de fermento (10g);

Modo de Preparo:

Em um *bowl*, coloque o leite e o vinagre. Deixe talhar e reserve. No liquidificador coloque a água, o açúcar mascavo, o açúcar refinado, o óleo, os ovos, o café solúvel, o chocolate em pó, a pitada de sal e o leite reservado com vinagre. Bata por 3 minutos.

Transfira para um *bowl* e junte a farinha e o fermento peneirados. Misture com a ajuda de um *fouet*. Transfira para um *bowl* e junte a farinha e o fermento peneirados. Misture com a ajuda de um *fouet* e

coloque 80g da massa em cada marmitinha de 220ml. Leve para assar em forno a 180 graus de 15 a 20 minutos.

Retire do forno, fure com a ajuda de um canudo e coloque a calda com a massa ainda quente.

Ingredientes da Calda:

- ¾ da lata de leite condensado (300g);
- 300ml de leite integral;
- ½ xícara de chocolate em pó 50% cacau (35g);

Modo de Preparo:

Misture tudo até ficar homogêneo. Aplique uma concha de calda em cada marmita.

Cobertura Cremosa de Brigadeiro

Ingredientes:

•2 latas de leite condensado (790g);

•2 caixinhas de creme de leite uht (400g);

•½ xícara de chocolate em pó 100% cacau (50g);

Modo de Preparo:

Em uma vasilha própria para micro-ondas, coloque o leite condensado e o chocolate em pó, com o *fouet* misture até ficar homogêneo. Junte o creme de leite e misture até incorporar. Leve para o micro-ondas por 4 minutos, mexa e volte mais 4 minutos. Deixe chegar num ponto cremoso. Transfira para outro recipiente, cubra com plástico em contato e utilize depois de frio.

Rendimento: 12 marmitas de 220ml

Validade:

Geladeira: 07 dias
Congelado: 30 dias

Embalagem: Marca Wyda de 220ml

Conheça Nosso CURSO ESPECIAL DE BOLOS GELADOS LUCRATIVOS

SAIBA COMO APROVEITAR A NOVA ONDA DOS BOLOS GELADOS ONDE VOCÊ PODE LUCRAR ATÉ 30% MAIS SEM AUMENTAR SEUS CUSTOS

VEJA UM POUCO DO CONTEÚDO DESSE CURSO INCRÍVEL

MASSAS CORINGAS

- Introdução Sobre Massas
- Massa de Cenoura (método direto)
- Massa Pão de Ló (método direto)
- Massa Base de Rocambole
- Massa Red Velvet
- Massa Branca
- Massa Pão De Mel
- Massa de Maracujá
- Massa de Cocô

RECHEIOS

- Recheio Creme Base Branco
- Recheio Base Brigadeiro Branco
- Recheio Base Brigadeiro Preto
- Recheio de Chocolate para Rocambole
- Mousse de Chocolate
- Mousse de Chocolate Branco
- Compota de Abacaxi

GELÉIAS

- Geléia de Frutas Amarelas
- Geléia de Morango (Premium)
- Resultados das Geléias

CALDAS

- Introdução Sobre Caldas
- Calda Cremosa Para Banhar Bolos

MONTAGEM DE BOLOS

- Montagem Bolo de Cenoura
- Montagem Bolo de Maracujá com Creme de Champegne e Gelé de Frutas Amarelas
- Montagem Bolo Gelado de Ferrero Rocher
- Montagem Bolo Gelado Olho de Sogra
- Montagem Bolo Pão De Mel
- Montagem Bolo Prestígio
- Montagem Bolo Rafaello
- Montagem Bolo Red Velvet - Recheio Cream Cheese
- Montagem Bolo Gelado Sensação
- Montagem Bolo Kinder Bueno

E MUITO MAIS...

Além de SUPER BÔNUS pra você

- **9 Super aulas de Rocamboles**
- **7 Super aulas de Brownies**
- **3 Planilhas de Precificação**

e + Conteúdo especial

Clique Aqui e Garanta o Seu AGORA MESMO



