

Ebook

10 RECEITAS INCRÍVEIS

Bolos Caseiros da Vovó

CÁCIO & MARCELO

SUGAR DREAMS

Volume 3



Índice

03 BOLOS CASEIROS DA VOVÓ

04 10 DISCAS PARA UM BOLO FOFINHO

08 BOLO DE FUBÁ COM GOIABADA

09 BOLO MANÉ PELADO

10 BOLO DE ABACAXI COM AMEIXA

11 BOLO DE LARANJA COM CALDA AÇUCARADA

12 BOLO DE LIMÃO FOFINHO

14 BOLO DE CENOURA FOFINHO DE LIQUIDIFICADOR

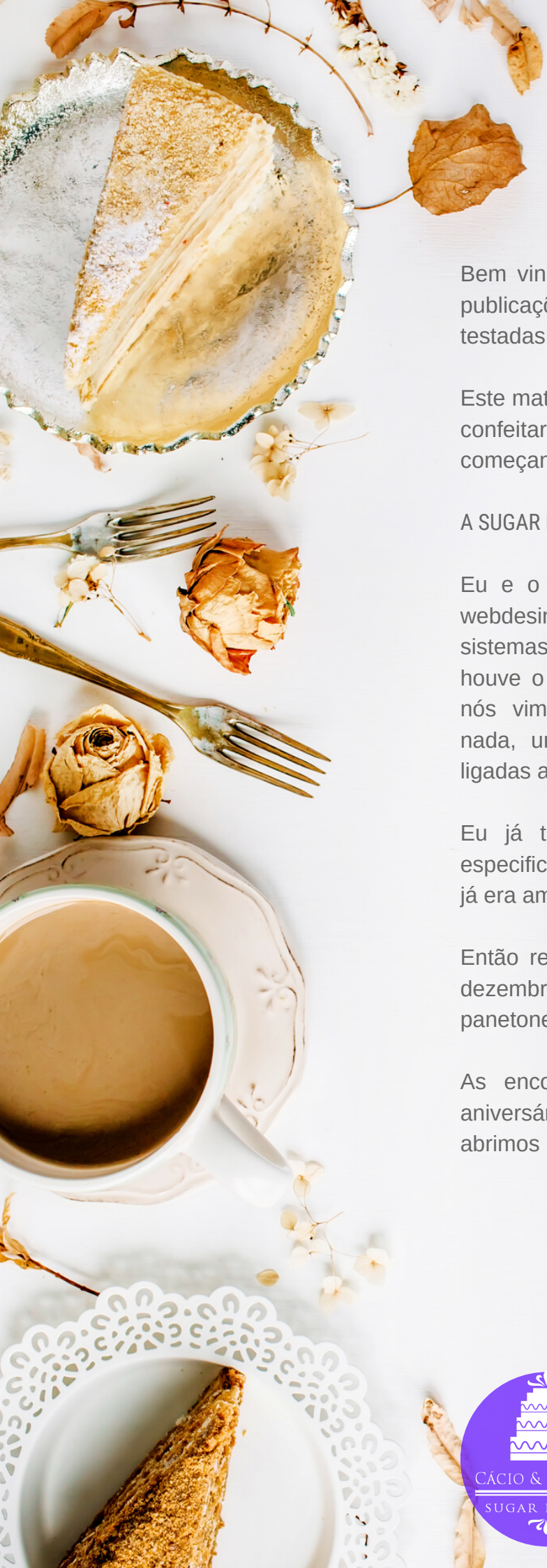
16 BOLO DE FUBÁ CREMOSO

17 BOLO TOALHA FELPUDA

19 BOLO FOFO AMANTEIGADO

20 BOLO FORMIGUEIRO

21 BOLO COMO FONTE DE RENDA



Bolos Caseiros da Vovó

Bem vindo(a) a mais um ebook da nossa série de publicações em que você terá acesso a receitas testadas e de fácil execução.

Este material tanto pode ser utilizado por amantes da confeitaria ou para início de um negócio rentável começando dentro de casa.

A SUGAR DREAMS começou assim.

Eu e o Cácio Borges tínhamos uma empresa de webdesing e criávamos sites e implantávamos sistemas de ensino à distância, porém em 2014, houve o início de uma crise econômica no Brasil e nós vimos nossos contratos diminuindo a quase nada, uma vez que trabalhávamos pra entidades ligadas ao governo federal.

Eu já tinha anos de experiência na confeitaria, especificamente para festas de casamentos e o Cácio já era amante da cozinha.

Então resolvemos nos reinventar e começamos em dezembro de 2015, de forma experimental, a decorar panetones de natal, e dali não paramos mais.

As encomendas só aumentavam para bolos de aniversário, casametos e doces e depois de um ano abrimos nossa loja.

Vamos começar?

10 DICAS PARA UM BOLO FOFINHO



Muitas pessoas reclamam que não conseguem fazer bolo, ou por que "solam" ou porque ficam pesados e duros. Sem contar que as vezes a receita dá certo e em outras ocasiões um desastre.

Nós separamos 10 dicas que deixarão seu bolo alto e fofinho.

1. Temperatura dos ingredientes

Se não estiver claro na receita que o ingrediente precisa estar quente ou gelado, você utilizará o ingrediente na temperatura ambiente. Tire o leite, os ovos, a manteiga ou margarina da geladeira uns 30 minutos antes de começar a executar a receita do seu bolo.
Isto facilita a incorporação dos ingredientes entre si, deixando a massa mais lisa e homogênea e uniforme.

10 DICAS PARA UM BOLO FOFINHO

2. Peneire os ingredientes secos

Para impedir a formação de "grumos" na sua massa, peneirar os ingredientes secos faz toda a diferença porque facilita a mistura dos ingredientes por completo. Sua massa ao assar ficará mais fofinha e leve.

3. Como incorporar os ingredientes

No momento que você for incorporar a farinha de trigo, as claras em neve e o fermento, você deve fazer com delicadeza para não eliminar as bolhas de ar da massa, que são responsáveis por deixar a massa aerada e fofa.

4. A ordem dos ingredientes

Obedeça exatamente a ordem de preparo da receita que você estiver executando, pois a ordem dos ingredientes pode alterar completamente o resultado do seu bolo.

Na maioria das receitas dos bolos comece misturando a margarina/manteiga e o açúcar até obter um creme homogêneo. Em seguida, adicione os ingredientes secos e líquidos, alternando entre um e outro. E adicione o fermento por ultimo e ponha a massa o mais rápido possível para assar.

5. Untar o tabuleiro/forma

A margarina tem muita água por isso utilize-a em ultimo caso. Dê preferência à manteiga ou óleo. Normalmente as pessoas polvilham depois com farinha de trigo, porém esta ação pode deixar uma casca mais rígida. Se não for polvilhar o tabuleiro capriche na manteiga ou margarina, e sempre unte a forma antes de começar a massa, para não deixar a massa pronta esperando muito tempo sem estar no forno.

Hoje em qualquer loja de produtos de confeitaria você encontra um spray desmoldante que, além de ter um excelente resultado, é muito prático.

10 DICAS PARA UM BOLO FOFINHO

6. Forno pré- aquecido

Separe seus ingredientes e em seguida, antes de fazer a massa, ligue seu forno e deixe na temperatura média ou na indicada na receita. Se você colocar sua massa com o forno frio certamente o bolo não crescerá tanto e ficará pesado, podendo até mesmo "solar".

7. Medida dos Ingredientes

Se a receita pedir em xícaras ou colheres, é bom que se tenha medidores e ajustar a quantidade passando uma faca em cima, para nivelar. Quantidades acima ou abaixo do indicado interferem diretamente no resultado de como seu bolo vai ficar.

Se a receita mencionar peso o ideal é usar uma balança. Alguns medidores tem a referência para conversão em peso mas não são precisos.

8. Amido de milho na receita

Você pode trocar ¼ da farinha de trigo por amido de milho, ou seja, se na receita forem 4 xícaras de trigo, substitua uma xícara de trigo por uma xícara de farinha.

9. Fermento velho ou vencido.

O fermento químico com o tempo pode perder seu efeito, por isso antes de começar a fazer a massa faça um teste. Coloque uma colher de chá de fermento em pó químico em um dedo de água num copo. A reação que se espera são pequenas bolhas e espuma (efervescente). Caso não haja essa reação ou muito pouco seu bolo pode ficar prejudicado.

Faça o teste mesmo com o fermento novo que você acabou de abrir!

10. Claras em neve

As claras têm uma estrutura delicada que se perde ao misturar demais. Sempre que a receita pedir claras em neve, misture-as quase por último e incorpore a massa a mão, não utilize batedeira, com movimentos leves, de baixo para cima, das bordas para o centro

10 DICAS PARA UM BOLO FOFINHO

6. Forno pré- aquecido

Separe seus ingredientes e em seguida, antes de fazer a massa, ligue seu forno e deixe na temperatura média ou na indicada na receita. Se você colocar sua massa com o forno frio certamente o bolo não crescerá tanto e ficará pesado, podendo até mesmo “solar”.

7. Medida dos Ingredientes

Se a receita pedir em xícaras ou colheres, é bom que se tenha medidores e ajustar a quantidade passando uma faca em cima, para nivelar. Quantidades acima ou abaixo do indicado interferem diretamente no resultado de como seu bolo vai ficar.

Se a receita mencionar peso o ideal é usar uma balança. Alguns medidores tem a referência para conversão em peso mas não são precisos.

8. Amido de milho na receita

Você pode trocar ¼ da farinha de trigo por amido de milho, ou seja, se na receita forem 4 xícaras de trigo, substitua uma xícara de trigo por uma xícara de farinha.

9. Fermento velho ou vencido.

O fermento químico com o tempo pode perder seu efeito, por isso antes de começar a fazer a massa faça um teste. Coloque uma colher de chá de fermento em pó químico em um dedo de água num copo. A reação que se espera são pequenas bolhas e espuma (efervescente). Caso não haja essa reação ou muito pouco seu bolo pode ficar prejudicado.

Faça o teste mesmo com o fermento novo que você acabou de abrir!

10. Claras em neve

As claras têm uma estrutura delicada que se perde ao misturar demais. Sempre que a receita pedir claras em neve, misture-as quase por último e incorpore a massa a mão, não utilize batedeira, com movimentos leves, de baixo para cima, das bordas para o centro



Bolo de Fubá com Goiabada

INGREDIENTES

- 1 xícara de chá de leite
- 1/2 xícara de chá de óleo
- 1 ovo
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de farinha de trigo
- 1 xícara de cháde fubá
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 100g de goiabada em tiras finas

PREPARO

1. Bata no liquidificador por 30 segundos o leite com o óleo, o ovo e o açúcar.
2. Aos poucos, acrescente a farinha misturada com o fubá.
3. Coloque a mistura numa tigela e acrescente o fermento com um colher de pau.
4. Despeje em fôrma de cone central untada e enfarinhada e espalhe a goiabada por cima.
5. Asse em forno médio preaquecido (180 ºC) por cerca de 40 minutos ou até dourar.

CÁCIO & MARCELO
SUGAR DREAMS



Bolo Mané Pelado

INGREDIENTES

- 500 g de mandioca crua ralada e espremida
- 100 g de coco ralado fresco
- 100 g de queijo meia cura ralado
- 350 ml de leite
- 1/2 de xícara de chá de manteiga
- 2 ovos
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 pitada de sal
- manteiga para untar e açúcar para polvilhar.

PREPARO

1. Coloque em uma tigela a mandioca ralada e os ovos e misture bem.
2. Acrescente do açúcar, o coco ralado e a manteiga, sempre mexendo.
3. Junte o leite, o queijo ralado, o sal e misture.
4. Coloque a massa em um tabuleiro untado com manteiga, e polvilhado com açúcar. Asse em forno pré-aquecido a 180Cº por 45 minutos.

CÁCIO & MARCELO
SUGAR DREAMS



Bolo de Abacaxi com Ameixa

INGREDIENTES

MASSA

- 2 xícaras de açúcar
- 3 ovos inteiros
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 200 ml de leite ou 1 copo pequeno
- 1 colher de sopa de fermento para bolo

CALDA

1 1/2 xícaras de açúcar

1 abacaxi em rodelas grossas (1 1/2 cm) e retire o miolo.

Ameixa preta sem caroço.

PREPARO

1. Bata no liquidificador os ovos, açúcar, margarina por 30 segundos, e depois adicione a farinha aos poucos, bata bem até ficar uma massa lisa sem bolinhas.
2. Passe para um tigela a massa e acrescente o fermento
3. Na fôrma de bolo coloque o açúcar direto na fôrma e derreta até virar um caramelo.
4. Espere esfriar, coloque o abacaxi que cortou e coloque uma ameixa no miolo da fatia do abacaxi e entre eles.
5. Jogue a massa com cuidado e coloque para assar.No forno a 200°C asse por 50 minutos.

Obs: Não coloque a massa até aborda do tabuleiro, deixe um espaço de mínimo de 1 dedo da massa até a borda.



Bolo de Laranja com Calda Açucarada

INGREDIENTES

MASSA

- 3 ovos
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de suco da laranja
- 2 colheres de manteiga
- 1 colher de sopa de fermento
- 1 colher de sopa de casca de laranja ralada.

CALDA

1 1/2 xícara de glaçúcar

1/2 xícara de suco de laranja

PREPARO

MASSA

1. Bata os ovos com o açúcar e a manteiga ate´se transforma num creme homogêneo.
2. Coloque a farinha e o suco de laranja e bata bem.
3. Por último coloque o fermento.
4. Leve ao forno médio, preaquecido, por aproximadamente 35 minutos.

CALDA

1. Em um tigela misture o açúcar e o suco de laranja e jogue por cima do bolo ainda quente.

CÁCIO & MARCELO
SUGAR DREAMS



Bolo de Limão Fofinho

INGREDIENTES

MASSA

- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícara de chá de açúcar
- 1/2 xícara de chá de óleo
- 1 pitada de sal
- 1/2 xícara de chá de leite
- raspas de 1 limão
- 1/2 xícara de chá de suco de limão
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa fermento químico em pó

CALDA

1 lata de leite condensado

60 ml de suco de limão

1 colher de sopa de creme de leite

CÁCIO & MARCELO
SUGAR DREAMS



Bolo de Limão Fofinho

PREPARO

MASSA

1.Numa tigela, adicione os ovos, o açúcar, o óleo e o sal.

2. Misture tudo, em seguida adicione o leite, as raspas de limão, o suco de limão e misture mais um pouco.

3. Adicione a farinha de trigo e misture até que fique bem homogêneo.

4. Por ultimo, acrescente o fermento em pó e misture delicadamente.

5. Despeje a massa do bolo numa forma untada e enfarinhada.

Leve para assar em forno médio preaquecido, 180ºC, por 40 minutos.

CALDA

1. Numa tigela, adicione o leite condensado e o suco de limão Mexa bem até ficar firme.
2. Adicione o creme de leite e misture novamente.
3. Leve a geladeira por 20 minutos. Após esse tempo, cubra o bolo com essa cobertura deliciosa.

CÁCIO & MARCELO
SUGAR DREAMS



Bolo de Cenoura Fofinho de Liquidificador

INGREDIENTES

MASSA

3 cenouras descascadas e picadas

4 ovos

1 xícara de chá de óleo

1 xícara e 1/2 chá de açúcar

2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó químico

1 pitada de sal

COBERTURA

1/3 xícara de chá de água

1/3 xícara de chá de açúcar

1/2 xícara de chá de chocolate em pó

1 colher de sopa manteiga



Bolo de Cenoura Fofinho de Liquidificador

PREPARO

MASSA

1.Coloque no liquidificador, os ovos, a cenoura, o óleo e o açúcar. Bata tudo por 5 minutinhos.

2. Numa tigela a parte, junte a farinha de trigo peneirada, o fermento em pó e o sal. Misture bem e em seguida despeje a mistura que foi batida.

3. Misture tudo e despeje numa forma untada e enfarinhada.

4. Leve ao forno preaquecido, 180ºC, por aproximadamente 50 minutos.

COBERTURA

1. Numa panela coloque, a água, o açúcar, o chocolate em pó e a manteiga. Misture tudo muito bem.
2. Leve ao fogo médio e mexa sem parar por 5 minutinho.
3. Retire do fogo e despeje essa cobertura por cima do bolo ainda morno.

CÁCIO & MARCELO
SUGAR DREAMS



Bolo de Fubá Cremoso

INGREDIENTES

1 xícara de chá de fubá
3 colheres de sopa de farinha de trigo peneirada
3 ovos
2 colheres de sopa de manteiga
3 xícaras de chá de leite
2 xícaras de chá de açúcar
50g de parmesão ralado
1 colher de sopa de fermento em pó

PREPARO

1. No liquidificador adicione a manteiga, o leite, os ovos, o açúcar, o fubá, a farinha de trigo e o queijo parmesão ralado.
2. Bata por cerca 2 minutos
3. Em uma tigela adicione o fermento em pó e misture delicadamente.
4. Despeje essa mistura numa forma untada com manteiga e polvilhada com fubá.
5. Asse em forno preaquecido, 180°C, por cerca de 40 minutos ou até dourar.

CÁCIO & MARCELO
SUGAR DREAMS



Bolo Toalha Felpuda

INGREDIENTES

MASSA

150 g de manteiga

2 xícaras de chá de açúcar

4 ovos

2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

1/2 xícara de chá de leite

1 vidro de leite de coco (200 ml)

Manteiga para untar farinha de trigo para polvilhar

COBERTURA

1 pacote de coco ralado (100 g)

1/2 xícara de chá de leite

1 lata de leite condensado

CÁCIO & MARCELO
SUGAR DREAMS



Bolo Toalha Felpuda

PREPARO

MASSA

1.Bata bem a manteiga com o açúcar e as gemas até obter um creme fofo e esbranquiçado.

2.Ligue a batedeira e junte a farinha peneirada com o fermento, alternando com o leite e o leite de coco.

3. Misture delicadamente as claras em neve com a massa.

4. Despeje a massa em uma fôrma retangular média (23x32 cm), untada e enfarinhada.

5. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos.

COBERTURA

1.Misture o coco ralado com o leite para hidratar.

2. Retire o bolo do forno, fure com um garfo e, ainda quente na própria
forma

3. Cubra o bolo com o Leite condensado e o coco ralado umedecido.



Bolo Fofo Amanteigado

INGREDIENTES

4 xícaras de chá de farinha de trigo
200 g de manteiga sem sal
4 ovos
1 e 1/2 xícara de chá de leite
1 e 1/2 xícara de chá de açúcar
2 colheres de sopa de fermento em pó

PREPARO

1. Bata na batedeira o a manteiga e o açúcar em velocidade alta, até ficar um creme claro. Em seguida adicione os ovos, um por um, enquanto bate.
2. Diminua a velocidade da batedeira e adicione a farinha e o leite, alternado e aos pouquinhos.Desligue e batedeira, adicione o fermento e misture delicadamente
3. Despeje a massa numa forma untada e leve para assar em 180 C, preaquecido, até dourar.

CÁCIO & MARCELO
SUGAR DREAMS



Bolo Formigueiro

INGREDIENTES

4 colheres de sopa de margarina
1 e 1/2 copo de açúcar
4 ovos
2 copos de farinha de trigo
1 copo de leite
100 g de chocolate granulado
100 g de coco ralado
1 colher de sopa de fermento em pó

PREPARO

1. Bata a margarina com o açúcar até ficar cremoso.
2. junte as gemas e continue batendo.
3. Acrescente o leite e os demais ingredientes.
4. Por último, acrescente as claras em neve, mexendo delicadamente.
5. Leve para assar em forno quente pré aquecido a 180 gaus.

CÁCIO & MARCELO
SUGAR DREAMS

Bolo como fonte de renda!



Todo mundo gosta de bolo, não é mesmo?

E que tal se você aprendesse a dominar as principais técnicas para fazer bolos e doces incríveis e saborosos?

Se você acompanha a Sugar Dreams pelo FACEBOOK e/ou INSTAGRAM, já conhece muitas dicas incríveis sobre confeitaria, mas já parou para pensar que o potencial do bolo vai muito além do seu sabor?

Por que não se imaginar PRODUZINDO + EMBALANDO + DIVULGANDO, e no que esse processo pode fazer pela sua renda familiar?

Nós estamos preparando um WORKSHOP GRATUITO com o tema TENDÊNCIAS DE BOLOS PARA FESTAS DE ANIVERSÁRIO! pra você que quer fazer suas próprias festas ou começar seu próprio negócio

Para saber mais basta nos seguir no FACEBOOK e/ou INSTAGRAM pra ficar por dentro das novidades e em breve divulgaremos por email todos os detalhes.

CÁCIO & MARCELO
SUGAR DREAMS

CÁCIO & MARCELO

SUGAR DREAMS

Faça e Venda

Cácio & Marcelo

Sugar Dreams

www.sugardreams.com.br

facebook.com.br/sugardreamsdf

#sugardreamsbolos

(61) 98128-0031