Naked Cake

por Camila Dutra



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "NAKED CAKE por Camila Dutra". CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Licensed to SARAH THAINÁ SOUSA VIEIRA DE MELO - melo.sarahthaina@gmail.com - 053.636.424-92

Sumário

Informações importantes.....3

Naked Cake de maracujá com frutas frescas
Massa de baunilha (método espumoso).....4
Curd de maracujá.....5
Ganache de chocolate branco.....7
Calda básica de açúcar.....7
Higienização das frutas.....8

Naked Cake intensidades de chocolate
Massa de chocolate (método cremoso) 9
Ganache de chocolate meio amargo.....11
Calda de café.....11

Naked Cake de canela com doce de leite
Massa de canela (método direto).....12
Doce de leite cozido 12
Doce de leite em ponto firme.....13

Sobre o bolo de andar do módulo extra.....14

Flores naturais.....14

Outras receitas
Massa branca (método espumoso).....15
Recheio de creme de baunilha.....16

Corte e rendimento.....16

Transporte e embalagem.....17

Marcas utilizadas.....18

Agradecimento.....19

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "NAKED CAKE por Camila Dutra". CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Licensed to SARAH THAINÁ SOUSA VIEIRA DE MELO - melo.sarahthaina@gmail.com - 053.636.424-92

Informações importantes

O naked cake por definição é um bolo sem cobertura que resgata a simplicidade dos bolos rústicos sem perder o charme e a beleza. Mais importante do que as receitas das massas e recheios são as técnicas de montagem e estrutura. Entendendo o processo você pode usar as receitas de sua prefência, variando as combinações de sabores e estilos.

Leia toda a receita para entender o método de preparo e as orientações indicadas. Essa simples prática evita surpresas durante o preparo. Sempre preaqueça o forno antes de separar o ingredientes. Ele precisa estar quente para que os agentes fermentadores sejam ativados assim que entram em contato com o calor, caso contrário, o resultado final pode ser impactado. O tempo de forno indicado na receita é aproximado e serve apenas como referência.

Massas e recheios devem ser preparados no dia anterior à finalização do bolo facilitando a estrutura na hora da montagem. Deixe a finalização e decoração para os últimos minutos a fim de conservar o acabamento por mais tempo.

Na apostila você encontrará as receitas com a lista de ingredientes e modo de preparo. As informações relativas às técnicas e montagem são conteúdo exclusivo das videoaulas. A minha sugestão é que você imprima a apostila e faça as anotações enquanto assiste aos vídeos do curso - existe espaço disponível para anotações em cada receita.

Todas as medidas estão em gramas, exceto as medidas das colheres: sopa(cs), chá(cc)... Faço isso por que as medidas são pequenas e muitas balanxças não conseguem medir com precisão. Hoje é muito fácil encontrar as colheres medidoras e balanças em lojas de confeitaria por um preço acessível. As medidas-padrão das colheres devem ser niveladas no momento da medição.

O papel manteiga no fundo da forma é opcional, mas o desmoldante é item obrigatório. Só com ele conseguimos um acabamento de lateral perfeito.

Espero que você aproveite o contéudo e faça bolos lindos por aí.

Com carinho,
Camila Dutra

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "NAKED CAKE por Camila Dutra". CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Licensed to SARAH THAINÁ SOUSA VIEIRA DE MELO - melo.sarahthaina@gmail.com - 053.636.424-92

Naked Cake de maracujá com framboesas



Massa de baunilha

Método espumoso (com óleo)
Peso da massa: 1000 g
Rendimento: 2 formas de 17 cm de diâmetro
Durabilidade: 5 dias refrigerado

Ingredientes:

- 180 g de claras
- 100 g de gemas
- 200 g de açúcar refinado
- 110 g de óleo vegetal (milho ou girassol)
- 130 g de água quente
- 300 g de farinha de trigo
- 5 ml de extrato de baunilha / 1 cc
- 4 g de fermento em pó / 1 cc
- 1 g de sal / ¼ cc

Modo de preparo:

- Preaqueça a forno a 170º C.
- Unte com desmoldante duas formas de 17 cm de diâmetro por 7 cm de altura
- Peneire e misture a farinha de trigo, o fermento e o sal.
- Na batadeira bata as claras obter picos médios.
- Acrescente o açúcar aos poucos e continue batendo por mais 2 minutos.
- Coloque as gemas e bata por 1 minutos.
- Acrescente o óleo em fio e bata para emulsionar.
- Vire a água quente e bata por mais 1 minuto.
- Acrescente os secos e misture delicadamente.
- Vire a massa nas formas preparadas e leve ao forno por aproximadamente 25 minutos.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "NAKED CAKE por Camila Dutra". CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Licensed to SARAH THAINÁ SOUSA VIEIRA DE MELO - melo.sarahthaina@gmail.com - 053.636.424-92

Anotações:

Curd de maracujá

Peso: 400 g
Durabilidade: 8 dias refrigerado

Ingredientes:

- 5 g de gelatina em pó incolor
- 25 g de água gelada
- 190 g de ovos inteiros
- 100 g de gemas
- 200 g de açúcar refinado
- 110 g de suco de maracujá
- 60 g de manteiga gelada

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "NAKED CAKE por Camila Dutra". CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Licensed to SARAH THAINÁ SOUSA VIEIRA DE MELO - melo.sarahthaina@gmail.com - 053.636.424-92

Modo de preparo:

- Hidrate a gelatina na água gelada e reserve.
- Em uma panela, coloque os ovos inteiros, as gemas, o açúcar, o suco de maracujá e leve ao fogo médio até engrossar.
- Desligue o fogo e acrescente a gelatina. Por último, a manteiga gelada em cubinhos.
- Passe o creme por uma peneira fina e cubra com plástico-filme.
- Conserve na geladeira até o momento de usar.

Considerações:

A receita original de curd não leva gelatina, mas para recheio de bolo gosto de acrescentar para aumentar a estabilidade do creme.

Substitua o maracujá pela mesma quantidade de suco de limão siciliano para obter um recheio de limão maravilhoso.

Usar frutas frescas em qualquer preparação reduz bastante a validade do bolo. Se forem picadas, por exemplo, soltam água, e em algumas horas podem comprometer o sabor e a textura do bolo. Entenda a condição que o bolo será mantido para oferecer um produto adequado e seguro.

O naked de maracujá com frutas frescas é um bolo extremamente leve. A combinação do tipo de massa, recheio de maracujá e frutas frescas funciona muito bem servido frio (caso queira conservar o bolo na geladeira) ou em temperatura ambiente por até 4 horas.

Para usar morangos frescos no recheio a dica é: picar em pedaços pequenos, colocar dentro de uma peneira e polvilhar açúcar por cima. Em quinze minutos de descanso a fruta perderá bastante água e você poderá rechear o seu bolo com mais segurança. Isso não impede que você use a fruta fresca picada, mas saiba que a chance de soltar água no recheio aumenta bem.

Use e abuse de geléias para enriquecer os recheios dos bolos, mas atente-se às dicas de aplicação apresentadas na videoaula. Elas são uma excelente opção às frutas in natura, pois são ricas em sabor e garantia de maior durabilidade.

Anotações:

_____
_____
_____
_____
_____

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "NAKED CAKE por Camila Dutra". CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Licensed to SARAH THAINÁ SOUSA VIEIRA DE MELO - melo.sarahthaina@gmail.com - 053.636.424-92

Ganache de chocolate branco

Rendimento: 435 g
Durabilidade: 10 dias refrigerado

Ingredientes:

- 200 g de chocolate branco Nestlé
- 65 g de creme de leite 17% de gordura

Modo de preparo:

- Derreta o chocolate no microondas e acrescente o creme de leite. Deixe estabilizar fora da geladeira.

Calda básica de açúcar

Rendimento: 130 g
Durabilidade: 5 dias refrigerado

Ingredientes:

- 125 g de água
- 50 g de açúcar

Modo de preparo:

- Coloque os ingredientes em uma panela e leve ao fogo até ferver. Desligue e deixe esfriar antes de usar.

Considerações:

Saborize a calda com canela em pau, cravo, raspas de limão, de laranja, baunilha... basta ferver junto e coar depois de frio.

Respeite a durabilidade indicada. A combinação de água e açúcar pode fermentar se mal conservada.

Uma boa opção para regiões muito quentes é umedecer o bolo com água saborizada com baunilha. Basta misturar essência ou extrato de baunilha à água filtrada.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "NAKED CAKE por Camila Dutra". CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Licensed to SARAH THAINÁ SOUSA VIEIRA DE MELO - melo.sarahthaina@gmail.com - 053.636.424-92

Como higienizar as frutas vermelhas

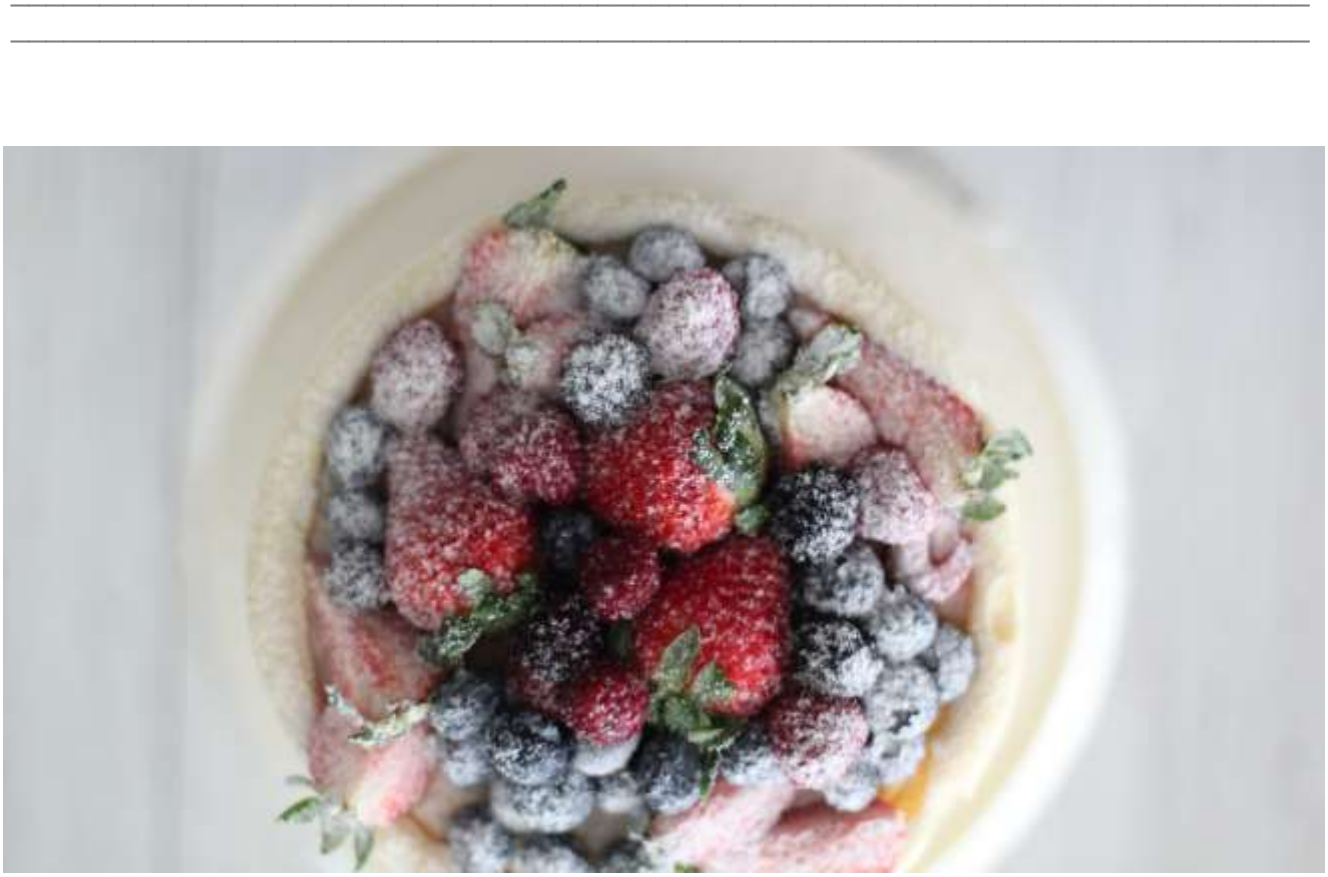
Lindas e saborozas as frutas vermelhas dispensam apresentação. O cuidado na higienização é que precisa ser redobrado. O morango, por exemplo, está na lista da Anvisa como uma das frutas com índice mais elevado de agrotóxico.

O primeiro passo para uma boa higienização é lavar as frutas em água corrente. Faça isso com bastante cuidado, pois alguns tipos são muito sensíveis. Na sequência, adicione Hidrosteril (ou água sanitária) em quantidade de água indicada pelo fabricante, e deixe de molho por 15 minutos. Passado esse tempo lave-as novamente em água corrente.

A minha indicação é que você faça a higienização no momento de consumir ou aplicar no bolo. As frutas vermelhas absorvem muita água durante a higienização, o que acaba reduzindo a durabilidade. Lembre-se de conserver as frutas na parte mais baixa da geladeira

Anotações:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "NAKED CAKE por Camila Dutra". CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Licensed to SARAH THAINÁ SOUSA VIEIRA DE MELO - melo.sarahthaina@gmail.com - 053.636.424-92

Naked Cake intensidades de chocolate



Massa de chocolate

Método cremoso
Peso da massa: 1570 g
Rendimento: 3 formas de 15 cm de diâmetro
Durabilidade: 5 dias refrigerado

Para a massa:

- 230 g de manteiga sem sal
- 400 g de açúcar refinado
- 180 g de ovos
- 370 g de farinha de trigo
- 12 g de fermento em pó / 1cs
- 1 g de bicarbonato / ¼ cc
- 2 g de sal / ½ cc
- 425 g de leite integral
- 10 ml extrato de baunilha / 2cc
- 55 g de cacau em pó

Modo de preparo:

- Preaqueça a forno a 170º C.
- Unte com desmoldante 3 formas de 15 cm de diâmetro por 7 cm de altura
- Peneire e misture a farinha de trigo, o fermento, o bicarbonato e o sal.
- Separe o cacau em pó em 3 potinhos de: 35g, 15g e 5 g.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "NAKED CAKE por Camila Dutra". CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Licensed to SARAH THAINÁ SOUSA VIEIRA DE MELO - melo.sarahthaina@gmail.com - 053.636.424-92

- Misture a baunilha ao leite.
- Na batadeira, usando a raquete, bata a manteiga com o açúcar até obter um creme claro e fofo.
- Acrescentes os ovos e bata para incorporar.
- Alterne a adição da mistura da farinha com o leite baunilhado.
- Divida a massa em 3 partes iguais (523g cada) e adicione um potinho de cacau em cada uma delas. Misture para homogeneizar.
- Vire cada parte da massa nas formas preparadas e leve ao forno por aproximadamente 45 minutos.

Considerações:

Caso queira um bolo de chocolate sem a diferença de tonalidade entre as massas use a quantidade total de cacau na massa, sem porcionar.

Para fazer a massa amanteigada branca basta retirar o cacau em pó da receita e substituir por 100 g de farinha de trigo. Fiz o teste com a mesma quantidade de farinha de amêndoas e funcionou super bem.

Se quiser diminuir o rendimento da massa, para montar um bolo de 15 cm de diâmetro com 4 camadas, faça apenas 2/3 da receita. Neste caso, divida a massa em duas formas de 15 cm.

Experimente aquecer a fatia do seu naked cake intensidades por 10 segundos no microondas! Te garanto que vai ser difícil se controlar. ☺

Anotações:

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "NAKED CAKE por Camila Dutra". CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Licensed to SARAH THAINÁ SOUSA VIEIRA DE MELO - melo.sarahthaina@gmail.com - 053.636.424-92

Ganache de chocolate meio amargo

Rendimento: 670g
Durabilidade: 10 dias refrigerado

Ingredientes:

- 400 g de chocolate meio amargo Nestlé
- 235 g de creme de leite 17% gordura
- 15 g de mel
- 50 g de manteiga sem sal

Modo de preparo:

- Derreta o chocolate no microondas e acrescente o creme de leite. Adicione o mel, a manteiga e misture. Deixe estabilizar fora da geladeira.

Calda de café

Rendimento: 140 g
Durabilidade: 5 dias refrigerado

Ingredientes:

- 125 g de água
- 50 g de açúcar
- ½ colher de chá de café solúvel
- 1 colher sopa de chocolate em pó 50%

Modo de preparo:

- Coloque os ingredientes em uma panela e leve ao fogo até ferver.
- Acrescente o café solúvel e o chocolate em pó. Misture e use frio.

Anotações:

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "NAKED CAKE por Camila Dutra". CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Licensed to SARAH THAINÁ SOUSA VIEIRA DE MELO - melo.sarahthaina@gmail.com - 053.636.424-92

Naked Cake de canela com doce de leite



Massa básica saborizada com canela

Método direto
Rendimento: 2 formas de 15 cm
Peso da massa: 1060 g
Durabilidade: 5 dias refrigerado

Ingredientes:

- 150 g de ovos
- 145 g de óleo vegetal (milho ou girassol)
- 280 g de açúcar refinado
- 190 g de leite integral
- 250 g de farinha de trigo
- 40 g de amido de milho
- 1 colher de chá de canela em pó
- 8 g de fermento em pó / 2cc
- 1 g de sal / ½ cc

Modo de preparo:

- Preaqueça a forno a 170º C.
- Unte com desmoldante duas formas de 15 cm de diâmetro por 7 cm de altura
- Peneire e misture a farinha de trigo, o amido, o fermento e o sal.
- Na liquidificador bata os ovos, o óleo e o leite por 2 minutos.
- Acrescente o açúcar e bata por mais 1 minuto.
- Vire os líquidos sobre os secos e misture para homogeneizar.
- Vire a massa nas formas preparadas e leve ao forno por aproximadamente 40 minutos.

Doce de leite cozido

Rendimento: 395 g
Durabilidade: 30 dias

Ingredientes:

- 395 g de leite condensado em lata

Modo de preparo:

- Colocar a lata na panela de pressão, cobrir com água e após o apito cozinhar por 50 minutos. Espero esfriar para abrir e usar.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "NAKED CAKE por Camila Dutra". CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Licensed to SARAH THAINÁ SOUSA VIEIRA DE MELO - melo.sarahthaina@gmail.com - 053.636.424-92

Doce de leite em ponto firme

Rendimento: 400 g
Durabilidade: 5 dias refrigerado

Ingredientes:

- 395 g de leite condensado cozido
- 40 g de gemas

Modo de preparo:

- Colocar o doce de leite na panela e acrescentar as gemas. Mexer em fogo médio até dar o ponto.

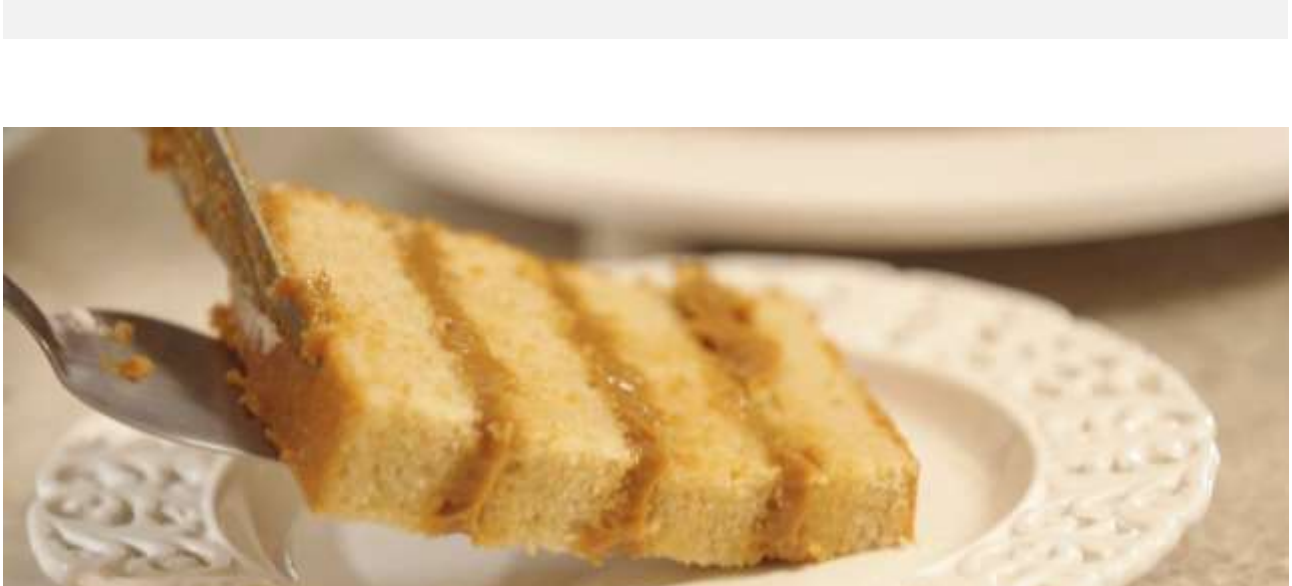
Considerações:

Umedeça o bolo com a receita da calda básica de açúcar aromatizada com canela em pau.

Para fazer o bolo maior que usei na montagem de dois andares, preparei:

- 1 ½ receita da massa e dividi em duas formas de 17 cm de diâmetro por 7 cm de altura.
- 1 ½ lata de leite condensado cozido na pressão.
- Para fazer a cinta dos dois bolos usei 2 receitas de doce de leite com gemas.

Umedeça o bolo com a receita da calda básica de açúcar aromatizada com canela em pau.



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "NAKED CAKE por Camila Dutra". CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Licensed to SARAH THAINÁ SOUSA VIEIRA DE MELO - melo.sarahthaina@gmail.com - 053.636.424-92

Sobre o bolo de andar do módulo extra

Considerações:

Para fazer o bolo de andar que mostrei na videoaula extra, preparei:

- *1 ½ receita da massa amanteigada de chocolate sem o cacau. Lembre-se de fazer a substituição pela farinha de trigo conforme considerações da receita. Assei em quatro formas de 15 cm de diâmetro e considerei apenas 7 discos de massa para a montagem.*
- *Para o recheio usei duas latas de leite condensado cozido.*
- *Para a cinta de proteção, duas receitas de ganache de chocolate branco.*
- *Você pode variar a cinta de proteção com um brigadeiro em ponto firme ou qualquer outra receita que dê estabilidade para que o recheio não vaze. O buttercream de merengue suiço funciona muito bem.*

Flores naturais

As flores naturais podem e devem ser usadas. Você não precisa usar somente flores comestíveis para decorar o bolo, desde que elas sejam atóxicas e estejam completamente limpas. Dê preferência a flores orgânicas.

Flores atóxicas (mais comuns): astromélias, rosas, capuchinha (nasturtium), calêndula, begônia, gerânio, tulipa, lavanda, amor perfeito, cravo, girassol, ipê, hibisco, angélica e violeta, entre outras.

Flores tóxicas: copo de leite, hortênsias, bico de papagaio, azaléia, antúrio, entre outras.

Siga as orientações passadas na videoaula.

Outras receitas

Considerações:

Agora que você já entendeu o processo de montagem do naked cake, já sabe que pode aplicar as técnicas em qualquer massa e recheio. Lembre-se sempre da máxima: Massas leves, recheios leves!!

Aproveite as receitas abaixo para criar novas combinações irresistíveis!

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "NAKED CAKE por Camila Dutra". CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Licensed to SARAH THAINÁ SOUSA VIEIRA DE MELO - melo.sarahthaina@gmail.com - 053.636.424-92

Massa branca

Método espumoso (com manteiga)
Rendimento: 2 formas de 15 cm
Rendimento: 1090 g
Durabilidade: 5 dias refrigerado

Ingredientes:

- 200 g de ovos
- 300 g de açúcar refinado
- 260 g de farinha de trigo
- 8 g de fermento em pó / 2 cc
- 1 g de sal refinado / ¼ cc
- 100 g de manteiga sem sal
- 260 g de leite integral

Modo de preparo:

- Preaqueça o forno a 170 graus.
- Unte com desmoldante 2 formas de 15 cm de diâmetro por 7 cm de altura.
- Peneire e misture a farinha de trigo, o fermento e o sal.
- Comece batendo os ovos inteiros com o açúcar usando o globo da batedeira. Bata por 8 minutos em velocidade alta.
- Enquanto bate o creme de ovos, coloque em uma panela o leite e a manteiga. Aqueça até ferver e desligue. Reserve.
- Desligue a batedeira e acrescente os ingredientes secos aos poucos, mexendo apenas para incorporar.
- Pegue uma pequena quantidade da massa (você pode usar uma concha) e vire na panela do leite quente com a manteiga. Misture bem com um fouet. Verta o líquido quente sobre a massa restante e misture até obter uma massa uniforme.
- Vire a massa nas formas preparadas e leve ao forno por aproximadamente 40 minutos.

.

Considerações:

Essa é uma massa leve muito saborosa, pois é feita com manteiga. Massas que levam manteiga devem ser servidas em temperatura ambiente, afinal de contas, gelada fica muito firme.

Por ser de método espumoso essa massa precisa receber calda. Use a de sua preferência.

Apesar do método de preparo parecer trabalhoso, não se engane. Ela é mais fácil do que você imagina e o resultado, surpreendente.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "NAKED CAKE por Camila Dutra". CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Licensed to SARAH THAINÁ SOUSA VIEIRA DE MELO - melo.sarahthaina@gmail.com - 053.636.424-92

Creme de baunilha

Durabilidade: 5 dias refrigerado

Ingredientes:

- 395 g de leite condensado
- 200 g de leite integral
- 40 g de gemas peneiradas
- 50 g de creme de leite UHT
- 25 g de amido de milho ou fécula de batata
- Baunilha extrato ou fava (q.b)

Modo de fazer:

- Em uma panela coloque todos os ingredientes e leve ao fogo médio até começar a engrossar.
- Mexa por 2 minutos e desligue o fogo. Caso forme grumos, use um fouet para afinar.
- Vire o creme em um prato fundo e cubra com plástico filme.
- Deixe esfriar antes de usar. Mantenha na geladeira até o momento de aplicar no bolo.

Considerações:

Use a massa e recheio acima para montar um naked delicioso. O processo é o mesmo ensinado no curso online. A minha sugestão é que você use o ganache de chocolate branco para fazer a cinta de proteção.

Para enriquecer ainda mais o recheio, acrescente morangos frescos picados ou a geléia de sua preferência.

Corte e rendimento

Considere 100g de bolo por pessoa para uma festa que não tenha outros tipos de doces. Caso sejam servidos docinhos e sobremesas essa proporção cai para 60 g a 80 g por convidado.

Para bolos altos as fatias devem ser mais estreitas, para bolos baixos mais largas. Assim a proporção se mantém.

É delicado decorar um naked cake com a quantidade de frutas equivalente ao número de fatias do bolo. Desta maneira, você serve cada fatia acompanhada de uma fruta. Assim, todo mundo fica feliz!

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "NAKED CAKE por Camila Dutra". CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Licensed to SARAH THAINÁ SOUSA VIEIRA DE MELO - melo.sarahthaina@gmail.com - 053.636.424-92

Abaixo uma tabelinha de referência:

Bolo redondo

15 cm ≅ 12 fatias		25 cm ≅ 35 fatias
17 cm ≅ 18 fatias		30 cm ≅ 55 fatias
20 cm ≅ 24 fatias		35 cm ≅ 78 fatias

* Na imagem, o sentido do corte representado em retângulos. Ver videoaula.

Transporte e embalagem

Naked cake é um bolo mais instável por não ter cobertura. Ainda assim fique seguro com relação ao transporte seguindo as dicas que dei na videoaula.

Usar um palito ou canuto para aumentar a estabilidade do bolo, mesmo pequeno, nos dá mais segurança. Bolos maiores, com dois ou três andares, devem ser montados no local. É interessante gelar os bolos envolvidos em plástico ou papel manteiga para que a montagem aconteça com firmeza. Assim, você decora com frutas e flores somente depois da estrutura finalizada.

O local mais indicado para transportar o bolo é no chão do carro, no piso do passageiro ao lado do motorista. A movimentação ali é menor, mas ainda assim vá com cautela. Você pode usar um tapetinho antiderrapante para apoiar a caixa do bolo evitando que ela se deslize com facilidade. Essa é a condição mais comum para quem não tem um carro especifico para fazer o transporte. Agora, se o cliente retirar o bolo com um acompanhamente, melhor ainda, daí ele vai mais seguro no colo.

Atualmente existem vários modelos de caixas altas facilmente encontradas em grandes lojas de confeitaria. O modelo que mostrei na videoaula é da Ruflas Embalagens que fica em Belo Horizonte.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "NAKED CAKE por Camila Dutra". CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Licensed to SARAH THAINÁ SOUSA VIEIRA DE MELO - melo.sarahthaina@gmail.com - 053.636.424-92

Marcas utilizadas

As marcas estão sendo aqui divulgadas, única e exclusivamente, com a finalidade de compartilhar a minha experiência de sucesso com as mesmas. Não tenho vínculo com as marcas mencionadas, nem na forma de incentivos, nem de patrocínios.

- . Manteiga sem sal Aviação
- . Farinha de trigo Anaconda *Gosto muito da Renata também.
- . Açúcar refinado União
- . Fermento em pó Oetker
- . Cacau em pó Sicao

  Para chocolate 50% uso a Melken Harold
- . Óleo vegetal de girassol Liza

  O óleo de soja não é indicado, pois deixa gosto residual na massa
- . Leite integral Parmalat
- . Bicarbonato Kitano
- . Gelatina em pó Oetker
- . Açúcar gelado Mavalério
- . Chocolate meio amargo Nestlé
- . Chocolate branco Nestlé
- . Creme de leite UHT 17% de gordura Nestlé
- . Mel de abelhas Mbee
- . Café solúvel 3 Corações
- . Amido de milho Maizena
- . Leite condensado Nestlé
- . Geléia de framboesas Queensberry
- . Desmoldante Carlex
- . Formas de alumínio Roldan
- . Bailarina Cimapi

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "NAKED CAKE por Camila Dutra". CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Licensed to SARAH THAINÁ SOUSA VIEIRA DE MELO - melo.sarahthaina@gmail.com - 053.636.424-92

Agradecimento

Compartilho o meu prazer em fazer bolos com você.

Obrigada pela confiança no meu trabalho.

Estou disponível para tirar dúvidas e compartilhar experiências pelas redes sociais do @feitocom.amor e pelo email: contato@feitocomamor.net.br.

Até a próxima!

Com todo o meu carinho,

Camila Dutra

"Os caminhos são muitos, mas siga o seu coração.
Seja para você ou para o próximo, entregue, sempre, o melhor de si!"

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "NAKED CAKE por Camila Dutra". CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Licensed to SARAH THAINÁ SOUSA VIEIRA DE MELO - melo.sarahthaina@gmail.com - 053.636.424-92