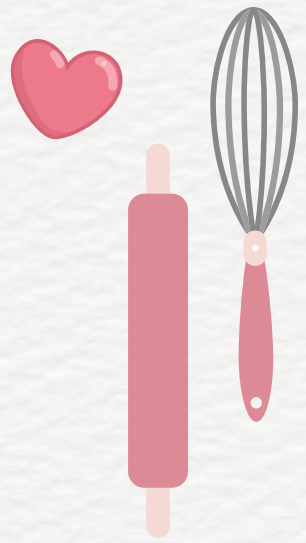
marília
calácio
confeitaria



eBook caseirinhos lucrativos da Mari



Dedicatória

Eu agradeço e dedico este trabalho, primeiramente, a Deus porque Ele é o diretor e autor da minha vida. Ele tem me guiado por caminhos doces e nenhum texto conseguiria expressar meu amor e gratidão, não só pelo que Ele faz, mas por quem Ele é! Gostaria de agradecer ao meu esposo, amor da minha vida e maior incentivador dos meus sonhos. Muito obrigada, também, à minha mãe que sempre está comigo nas gravações dos cursos e em vários momentos, principalmente naqueles em que não estou dando conta sozinha, me apoiando em todos os sentidos. Obrigada ao meu pai e sogros, também incentivadores e intercessores de todos os nossos projetos. E, por último e não menos importante, obrigada a vocês alunas e alunos que acreditaram em mim, e na minha forma de ensinar! Amo o que faço e vocês são minha inspiração.

A todos vocês, muito obrigada! De coração.



Quem é Marília Calácio

Sou formada em Publicidade e Propaganda pela Universidade Federal de Goiás (UFG). Fiz pós-graduação e cheguei a iniciar o mestrado, mas me vi infeliz atuando naquela área. Resolvi, então, me jogar no mundo da confeitaria. Apesar dessa mudança radical de profissão, hoje sou muito feliz e realizada! Quando comecei, vendia brigadeiro de porta em porta; depois, comecei a fazer escola francesa ENSP (École Nacionale Superior de La Patisserie), me tornei especialista em bolos estruturados feitos com brigadeiro e ganache, e já ensinei mais de 4 mil confeiteiras espalhadas pelo mundo a produzirem bolos estruturados e molhadinhos. Ah, e não posso deixar de te contar que tive a honra de participar do programa de confeitaria do Canal GNT, "Que Seja Doce". FOI INCRÍVEL! Aprendi e me diverti muito. E ainda levei para casa o primeiro lugar da competição, o troféu de "CONFEITEIRA MAIS DOCE".



Sobre o ebook

Estou muito feliz por você ter adquirido este curso. Ele é fruto de muito trabalho, estudo, testes e de muita experiência e amor. Vou ensinar tudo aquilo que aprendi depois de muitos erros e acertos. Espero tornar o caminho de vocês bem mais doce e fácil do que o meu.

Tenho muito ciúmes desse material. Como disse, ele é fruto de anos de trabalho. Vou dividi-lo com o maior amor e disposição do mundo, mas peço: não compartilhe este conteúdo com outra pessoa que não tenha feito o mesmo investimento zação do autor é pirataria, crime e corrupção.

De acordo com o art. 1º do Decreto nº 5.244, de 2004, que regulamenta o Conselho Nacional de Combate à Pirataria e Delitos contra a Propriedade Intelectual – CNCP, constitui crime de pirataria: "a violação aos direitos autorais de que tratam as Leis nos 9.609 e 9.610, ambas de 19 de fevereiro de 1998". A legislação brasileira define a pirataria como o crime consistente em qualquer violação de direito de autor ou direitos conexos para obras intelectuais ou softwares, e prevê penas que variam de 3 meses a 4 anos, com ou sem multa.

Este ebook é super completo e contem receitas, modo de preparo e algumas dicas que já poderão sanar suas dúvidas automaticamente.

Este ebook não contem suporte! As dúvidas referentes mão serão tiradas nem por direct, nem por email ou outro qualquer meio de comunicação.

O suporte da Marília e toda sua equipe são exclusividades dos alunos dos cursos online.

Índice

07 QUALIDADE DOS INGREDIENTES

08 FUNÇÕES TÉCNICAS DOS INGREDIENTES E A IMPORTÂNCIA DELAS PARA VOCÊ CRIAR RECEITAS PRÓPRIAS

11 INGREDIENTES UTILIZADOS NO PREPARO DE UMA MASSA DE BOLO

11 Ovos

12 Farinha De Trigo

12 Açúcar

15 Gorduras

18 Líquidos

21 Amido

21 Fermentos químicos

23 Tipos de fermentação

24 MÉTODO MANUAL PARA BOLOS

24 Método manual (poço ou direto)

25 Método cremoso

26 Método esponjoso ou espumoso

27 TIPOS DE MASSAS PARA BOLOS

28 Pão de ló

28 Génoise

28 Chiffon

29 Amanteigados

30 UNTAR OU NÃO UNTAR A FORMA?

30 Faça seu próprio desmoldante



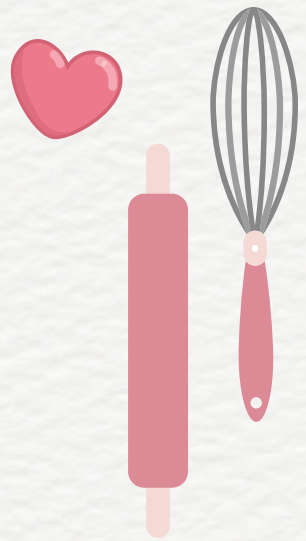
31 FORNO ELÉTRICO X FORNO A GÁS
32 Qual a temperatura correta?
32 Desenformo meu bolo quente ou frio?
33 MEU BOLO DEU ERRADO! O QUE HOUVE?
36 RECEITAS
36 Bolo de fubá – cozido
40 Bolo de fubá fofinho – receita mamãe
44 Bolo de milho
48 Bolo de arroz
51 Mané Pelado
54 Bolo de maçã
58 Bolo de pêra
62 Bolo de laranja
66 Bolo de banana com doce de leite – Preferido da Marília
70 Bolo de banana econômico
73 Bolo de coco e toalha e felpuda
77 Bolo Red Velvet
81 Bolo de Leite Ninho
85 Bolo de chocolate
88 Bolo de limão
91 Bolo de maracujá
94 Bolo de cenoura
98 Carrot cake – Bolo de cenoura americano
101 Bolo de iorgute
104 Bolo de churros
107 Bolo de paçoca
110 Bolo indiano



Qualidade dos ingredientes

O resultado do seu bolo está diretamente ligado à qualidade dos seus ingredientes! Não adianta comprar um produto diferente a cada vez, e nem ficar comprando o produto que estiver em promoção no mercado. Padronização é tudo em nosso negócio de bolos! Se você comprar uma marca diferente a cada vez que for no mercado, seu bolo sairá cada vez com um sabor diferentes, e muito menos a mesma performance em nossas receitas! quando não tiver sua marca preferida disponível, você terá as outras duas opções.





Funções técnicas dos ingredientes e a importância delas para você criar receitas próprias

Antes de começarmos a parte prática, eu sempre gosto dessa parte teórica porque não quero só ensinar receitas, mas também mostrar técnicas para que você consiga desenvolver suas próprias receitas a partir do que eu ensinei. Quero que, durante seu próprio desenvolvimento como uma boleira, você consiga desenvolver suas próprias receitas e descobrir onde você está errando. Sabe aquela assinatura?! Aquele toque que faz o cliente reconhecer suas receitas de longe?! É disso que estou falando! não saber a função de cada ingrediente em determinada receita e me via totalmente dependente das que eu encontrava na internet (quando comecei, não existiam tantos cursos excelentes como hoje). Isso me cansou, porque eu queria saber criar minhas próprias receitas, reinventar e modificar. Então, fui me dedicar a estudar sozinha - ser uma autodidata dos ingredientes (risos).

Resumindo: se você souber as funções técnicas dos ingredientes desenvolverá uma forma de pensar que vai te ajudar a criar suas próprias receitas. Se der errado, você não vai ficar desesperada porque terá conhecimento para saber como consertar.





Mas, antes de modificar qualquer coisa, teste a receita do jeitinho que ela é. Até porque, como você irá modificar algo sem saber o que gostou ou não?! Você pode ter achado grande a quantidade de açúcar em uma determinada receita, mas, se não houver testado na boca ou na estrutura do bolo, como saberá que realmente é uma grande quantidade? Ler uma receita e achar que ela não está balanceada corretamente-te sem tê-lá testado, não é um estudo ou análise; é um achismo.

Antes de qualquer coisa, você precisa ler a receita. Leia com muita atenção! Esse é o primeiro e mais importante passo para fazer um bolo, ou qualquer outra receita perfeita. Em uma fórmula de bolo, os ingredientes irão exercer seis funções químicas que contribuirão para a estrutura do produto. Alguns irão contribuir com a maciez, outros com a umidade, uns absorverão a umidade da massa, outros farão o bolo crescer, e há os que são responsáveis pelo sabor. Existem ingredientes que exercerão mais de uma função dentro da massa do bolo.




SÃO JOÃO

Ingredientes utilizados no preparo de uma massa de bolo

Ovos

A gordura e a proteína da gema contribuem para a estrutura e maciez da massa do bolo. Isso acontece porque quando a proteína do ovo é aquecida, fica dura; essa rigidez ajuda na estruturação do bolo. Enquanto isso, as claras contribuem na umidade bolo.

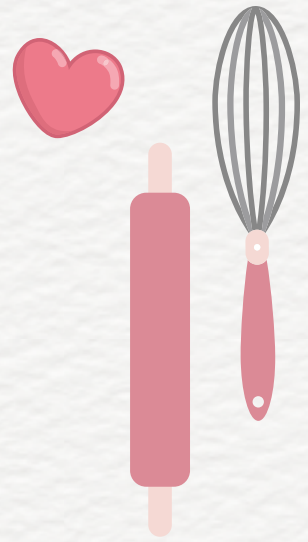
Os ovos são um agente de fermentação física. Quando os batemos na batedeira, criamos um ar dentro destes que ajuda no volume da massa e crescimento do bolo.

Cuidados a serem tomados:

- Pesar os ovos;
- Retirar da refrigeração 30min. antes do uso;
- Abrir um a um, separadamente;
- utilizar apenas ovos frescos.

Peso médio dos ovos:

- Jumbo – mínimo de 66g
- Extra – 60 a 65g
- Grande – 55 a 59g
- Médio – 50 a54g
- Pequeno – 45 a 49g
- Industrial – abaixo de 45g



Ovo pasteurizado:

Vantagens

- Zero desperdício;
- Economia de tempo;
- Segurança alimentar.

Desvantagens

- Desperdício em pequenas produções.

Farinha de trigo

A função principal da farinha é dar estrutura ao bolo, por conta da cadeia do glúten que se desenvolve assim que entra em contato com o líquido da receita.

Por que não pode bater muito a farinha de trigo?

Porque quanto mais se trabalha com esse glúten, mais ele irá se desenvolver e ficar rígido na massa do bolo. Quando sua farinha tem muita proteína (você encontra essa informação na própria embalagem, naquela tabela nutricional), o bolo fica duro, pesado e embatumado. Se não tiver a proteína necessária, ele pode até crescer, mas irá afundar assim que retirado do forno.

Açúcar

Além de sabor e dulçor na massa, o açúcar é responsável pela maciez e umidade do bolo. Ele encurta e suaviza a proteína da farinha de trigo, conhecida como glúten. Por isso, comparando o açúcar refinado com o cristal, quanto maior o grão, mais difícil sua solubilização.



DIFERENÇA ENTRE OS AÇÚCARES

A regra básica é a seguinte: quanto mais escuro é o açúcar, mais vitaminas e sais minerais ele tem e mais perto do estado bruto ele está. A cor branca significa que o açúcar recebeu aditivos químicos. A matéria-prima do nosso açúcar é a cana. Antes de chegar à nossa mesa, a planta passa por diversas etapas de fabricação, mas a ultima etapa é quando os tipos mais brancos de açúcar passam pelo refinamento, quando o produto recebe tratamentos químicos para melhorar seu gosto e seu aspecto.

Mascavo:

O açúcar mascavo consiste no açúcar em sua forma quase bruta, obtido após o cozimento do caldo de cana. Este preserva maior quantidade de nutrientes em relação ao açúcar refinado, como cálcio, potássio, ferro, magnésio e vitaminas do complexo B (como niacina, piridoxina e ácido fólico), muito embora ressalta-se que o conteúdo contribua com uma pequena porcentagem das necessidades diárias.

O açúcar mascavo traz mais umidade para a massa do bolo, por isso, é uma boa pedida para massas com cacau (que tendem a ressecar), além disso, o sabor caramelizado casa muito bem com o cacau.

Demerara (*demerara sugar*):

O açúcar demerara passa pelo refinamento leve, mas não leva aditivos químicos e, dessa forma, mantém maior valor nutricional em relação ao açúcar refinado e inferior ao do açúcar mascavo. Poderia, portanto, ser considerado um "intermediário" entre o mascavo e o refinado. Possui como característica a coloração caramelo e sabor mais ameno em relação ao mascavo.



Orgânico:

Envolve o plantio e cultivo da cana-de-açúcar sem a aplicação de nenhum tipo de agrotóxico, adubo, nem fertilizantes químicos, sendo as pragas controladas de forma biológica. Pode ser encontrado em forma de açúcar refinado, demerara e mascavo. Adicionalmente, as etapas do processo de industrialização não utilizam componentes como o enxofre (utilizados no açúcar refinado).

Cristal:

O açúcar cristal é submetido ao refinamento leve, que faz com que os grãos sejam maiores que o refinado. Por passar pelo processo de branqueamento, apresenta coloração similar ao refinado, perdendo quase a totalidade dos nutrientes.

Refinado:

O açúcar refinado é o tipo mais conhecido e consumido dentre os açucares. Durante o seu processamento, nas etapas de refinamento e branqueamento, é acrescido de substâncias químicas que conferem textura e coloração final.

Açúcar de Confeiteiro:

Como o próprio nome já diz, é o mais utilizado na confeitaria para glacês, caldas e chantillys. Seus cristais são tão pequenos e fininhos que deixam a textura macia e deliciosa.

Açúcar Impalpável:

É ainda mais fino que o açúcar de confeiteiro, visto que é obtido a partir da moagem deste com adição de amido. Sua textura parece quase uma farinha. O açúcar impalpável é muito utilizado na confeitaria, principalmente na confecção de macarons.





Açúcar Gelado:

É muito usado para polvilhar *donuts*, sonhos, croissants e bolos. Ele não derrete e pode ser congelado que não perde as propriedades.

É produzido com dextrose, amido de milho, óleo vegetal parcialmente hidrogenado, dióxido de titânio e aromatizante.

Gorduras

As gorduras e óleos desempenham uma série de funções na massa de um bolo: além de dar umidade e maciez, são responsáveis pelo sabor, pela textura e fermentação.

Como variam em consistência, sabor, quantidade de gordura, ar, água e ponto de fusão (ou seja, temperatura em que derretem), diferentes tipos de gordura produzem diferentes tipos de bolos. A quantidade de gordura interfere diretamente no desenvolvimento do glúten.

Manteiga:

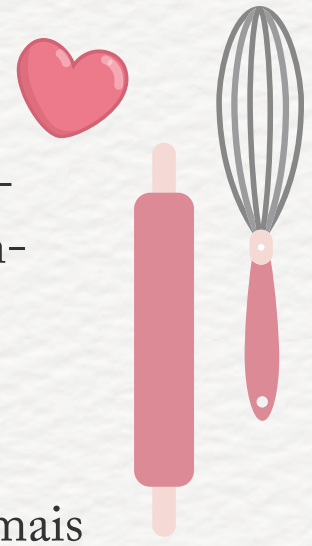
- Confere estrutura, sabor e umidade à massa, devido à grande quantidade de gordura. Porém, quando colocada na geladeira, se torna uma massa mais dura, já que a manteiga gelada fica em estado sólido.
- Faz um bolo leve, compacto, de textura fina e delicada, migalhas bem pequenas e buraquinhos bem miúdos.

Margarina:

- Produz um bolo estruturado, leve e esfarelento, com buracos de ar e mais salgado.
- O ponto de fusão da manteiga (ou seja, a temperatura na qual derrete) é de 32ºC, enquanto o ponto de fusão da margarina é de 36ºC. Isso quer dizer que a manteiga, quando



entra na nossa boca, derrete e se desfaz, e o sabor é imediato, porque 32ºC é próximo da temperatura da nossa boca. Isso não acontece com a margarina.



Óleo:

- Quanto mais liquida for a gordura em temperatura ambiente, mais umidade ela acrescentará à massa. Mas, tome cuidado, pois aumentar a quantidade de óleo de uma receita para umedecer um bolo seco pode causar um desastre, resultando em um bolo oleoso. É preciso respeitar as proporções e escolher um óleo neutro.
- É possível substituir o óleo do bolo pela mesma quantidade de manteiga derretida. Porém, poderá influenciar um pouco na textura e umidade da massa.
- O óleo entra em receitas que pedem mais umidade, leveza. Ele produz uma massa de bolo ligeiramente esfarelenta, com migalhas grandes e sabor agradável.

Manteiga x Margarina

É comum as pessoas, com a finalidade de diminuir os custos de produção do bolo, quererem substituir a manteiga pela margarina no bolo. Tanto a margarina quanto a manteiga são alimentos ricos em gorduras. Hoje, no mercado, existem diversas opções de manteigas e margarinas, sendo elas a manteiga com sal, sem sal, margarina tradicional com sal e sem sal, margarinas feitas com óleo esterificado

com ou sem sal, entre outras. A manteiga e a margarina são alimentos distintos e, por isso, possuem composições de gordura diferentes.





Manteiga:

Produto natural, de origem animal, composto quase que totalmente pela gordura do leite e uma pequena parte de água. A manteiga começou a ser rejeitada por possuir alto teor de gordura saturada, o que relacionava muito ao aumento do colesterol e gordura abdominal, no entanto, o uso moderado da mesma não resultou em alterações significativas. É rica em ácidos graxos, gorduras saturadas e vitaminas o que resulta em um melhor funcionamento do organismo

Margarina:

Produto industrializado, de origem vegetal, a qual o corpo não tem condições de processar sua principal gordura (*trans.).* É criada por meio de um processo bioquímico onde o óleo vegetal (girassol, soja, etc.) é transformado de líquido para sólido por meio de adição de hidrogênio, resultando na chamada gordura vegetal hidrogenada (gordura *trans*). Esse processo prolonga o prazo de validade dos produtos e faz com que sejam resistentes as variações de temperaturas, no entanto, são altamente tóxicas. Estudos relacionam o consumo de margarina (devido conter gorduras *trans*) com: doenças cardiovasculares, risco maior de infarto e AVC, disfunções do sistema imunológico, distúrbios digestivos, problemas de peso, aumento do risco de câncer, etc. Atualmente já existem margarinas modificadas, na qual adiciona-se gordura esterificada, porém esta pode ser mais perigosa que a trans.

Referência:

https://www.defesa.agricultura.sp.gov.br/legislacoes/portaria-mapa--146-de- 07-03-1996,669.html

https://www.defesa.agricultura.sp.gov.br/legislacoes/portaria-mapa--372-de- 04-09-1997,686.html



Líquidos



Além de serem responsáveis pela umidade e sabor da massa, ajudam na gelatinização do amido, contido na própria farinha de trigo. O líquido de uma receita pode ser bem variado e a substituição desse líquido pode gerar algumas dúvidas, mas, vamos pensar juntas em possíveis substituições:

Líquidos mais comuns em uma massa:

- Leite;
- Sucos;
- Água;
- Creme de leite;
- Iogurte;
- *Buttermilk*.

Vamos falar de um por um:

Leite:

Em todas as minhas receitas que vão leite na composição, utilizo o integral com 3% de gordura. E essa porcentagem de gordura no leite vai ajudar tanto no sabor, quanto na maciez e estrutura de um bolo. Se trocar pelo leite desnatado não terá o mesmo resultado na textura e nem sabor, jaź que esse leite não tem a mesma porcentagem de gordura do que um integral.

Sucos:

Quando você troca o leite de uma receita por suco natural da fruta, precisa entender que mexerá na estrutura do bolo. Vamos usar o suco de laranja como exemplo. Ele não contém gordura em sua composição, pelo contrário: tem bastante acidez.





E esse excesso de acidez no bolo, resultará em uma outra textura de massa, mas não que isso seja necessariamente ruim. Quando você acrescenta algum suco na receita, você acrescenta sabor, o que é uma vantagem caso sua intenção seja justamente essa.

Água:

Quando você substitui o líquido da receita por água, precisa entender que é apenas isso que está acrescentando em seu bolo: umidade e estrutura. Nada além. Água não tem sabor e muito menos gordura, e esse fato talvez resulte em um bolo mais seco.

Creme de leite:

O creme de leite é um produto de origem animal e é basicamente a gordura do leite. Ou seja, um produto com muito mais teor de gordura do que um leite ou suco. Ele pode até substituir a gordura do bolo. Acrescentar o creme de leite no seu bolo pode resultar em uma massa mais pesada, que não cresce muito por conta da dificuldade de criação de bolhas de ar, já que o alto teor de gordura impede essa reação. Mas, não significa que não pode substituir algum líquido da receita, e sim que precisará ser feito um balanceamento entre eles.

Iogurte:

Por conta do seu alto teor de acidez, trará uma textura maravilhosa, aveludada e macia ao bolo. Claro que também traz um sabor único e leve por conta do seu teor de gordura. O iogurte não pode substituir outros líquidos em sua totalidade justamente por conta da sua acidez. Exagerar na quantidade de iogurte poderá fazer com que seu bolo murche por conta do excesso de bolhas de ar criado.

Buttermilk:



Buttermilk em português significa Leitelho ou soro de leite coalhado. Este leitelho é o soro residual obtido do resultado da fabricação da manteiga. O processo de fabricação da



manteiga, de forma bem simplificada, funciona assim: você recolhe o leite da vaca e do leite é feito creme de leite; esse creme de leite, quando batido na batedeira ou com um *fouet*, forma um mousse. Se você continuar batendo esse "chantilly" formará uma manteiga e um soro residual desse processo, já que, para formar a manteiga, significa que a gordura se separou do líquido. Esse soro residual é chamado de leitelho. Porém, o *buttermilk* que é vendido nos EUA não é considerado um leitelho, porque eles vendem no supermercado um *buttermilk* cultivado. Ou seja, é uma bebida fermentada mais parecida com o iogurte. Porém, as bactérias utilizadas para fabricação do *buttermilk* e do iogurte são diferentes.

Encontramos *buttermilk* facilmente em supermercados no Canadá e nos EUA. Lá, ele é um ingrediente utilizado tanto para doces quanto para salgados. Eu conheci o *buttermilk* mais profundamente quando fui para os EUA e comi um bolo Red Velvet. Após aprender a receita deles de Red Velvet e perceber que eles usam sempre o *buttermilk*, quis aprender mais sobre ele. Por isso, vamos lá!

O *buttermilk* tem duas funções principais: reagir com o bicarbonato de sódio, aumentando a acidez da massa e deixando-a mais leve, úmida e aveludada, e a segunda função principal é ser um ingrediente de sabor que agrega gordura. Como no Brasil não encontramos o *Buttermilk* facilmente, podemos substituí-lo por iogurte ou fazer um *buttermilk* caseiro.

O *buttermilk* caseiro pode ser feito da seguinte forma: você vai "azedando" seu leite com algum ingrediente ácido. Seja ele um suco de limão, vinagre de vinho branco ou cremor de tártaro: a cada 160 ml de leite, utilize 10ml de um desses ingredientes ácidos, ou até mesmo 5g de cremor de tártaro. Deixe esses ingredientes reagindo em repouso, em temperatura ambiente, de 5 a 10 minutos.





Amido

Em muitas receitas, uma parte de farinha de trigo é substituída por amido de milho. O objetivo da substituição é suavizar um pouco a proteína da farinha. Substituir até 15% da quantidade total é o suficiente para deixar a estrutura mais leve.

Fermentos químicos

Quando fermentos químicos reagem quimicamente com os outros ingredientes do bolo, criam cavidades de gás carbônico que são responsáveis por fazer o bolo crescer.

CUIDADOS:

- Não guarde o fermento químico dentro da geladeira.

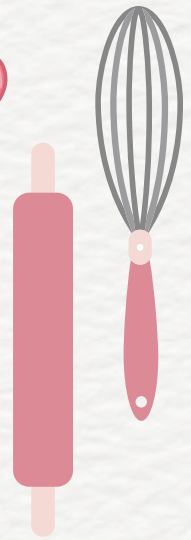
Fermento químico ou bicarbonato de sódio

Ambos são fermentos químicos e exercem a mesma função em uma receita, que é: produzir o gás carbônico que faz a massa crescer. Os fermentos químicos também são responsáveis pelo ajuste do PH da massa, pela textura e maciez do produto.

Então, se eles exercem a mesma função, porque tem receitas que só pedem bicarbonato, fermento químico ou os dois?

Em primeiro lugar, o bicarbonato de sódio é um composto químico encontrado na natureza ou fabricado. Já o fermento em pó é uma mistura de outras substâncias químicas. A diferença principal entre um e outro é a forma como essa produção de gás carbônico será ativada.





O bicarbonato precisa de um ingrediente ácido para sua reação química começar a acontecer. Por isso, ele serve como um fermento químico em receitas que levam ingredientes ácidos como, iogurte, vinagre, suco de limão etc.

A parte complicada de utilizar o bicarbonato sozinho em uma receita, é que é muito difícil controlar a acidez dos ingredientes. Pode acontecer de não haver quantidade de ácidos o suficiente para fazer com que o bolo cresça o necessário. Se essa equação não for balanceada e você colocar bicarbonato de sódio em excesso, a produção de gás carbônico poderá até acontecer, mas essa reação química irá produzir, além de gás carbônico, o carbonato de cálcio, que é outro composto químico que deixará sua receita com um gosto metalizado, pesado e amargo.

Por isso o fermento em pó foi inventado! Se você ler o rotulo, ele é uma mistura perfeita e balanceada entre bicarbonato de sódio, amido e algum tipo de ácido que, quando em contato com o calor e a umidade, fará a reação química acontecer.

Um dos primeiros ácidos a serem usados na composição do fermento em pó é o cremor de tártaro. Se você for ler o rótulo do fermento, encontrará nomes muito mais complicados. Só que o cremor de tártaro é um ácido que reage muito rápido ou seja, ele vai se dissolver e reagir com o bicarbonato (que tem na composição do fermento químico) a partir do momento que entrar em contato com o líquido, ainda em temperatura ambiente. Então, ele começa a reagir na hora da massa. Por isso, algumas pessoas recomendam correr com a massa para o forno assim que você colocar o fermento em pó.

Mas, a composição dos fermentos químicos foi evoluindo com o tempo. Por isso, os fabricantes começaram a utilizar outros tipos de ácidos que não reagissem apenas com os líquidos, mas sim, em altas temperaturas. Então, as composições dos fermentos químicos mais modernos irão reagir em temperatura ambiente, e a outra parte da reação de produção do gás carbônico ocorrerá apenas com a alta





temperatura do forno, por isso são considerados como um fermento químico de dupla ação.

DICA! Eu recomendo que você compre embalagens pequenas, para não perder a funcionalidade do produto.

Tipos de fermentação

A principal diferença entre um bolo denso e um bolo macio e fofinho é o tipo de fermentação.

Fermentação química:

Envolve uma reação entre um ácido e uma base, em presença de água ou líquidos e calor, resultando na liberação de gás carbônico. No fermento em pó, a reação se inicia logo que ocorre o contato com a massa e continua com o calor do forno, garantindo o crescimento do bolo.

Fermentação física:

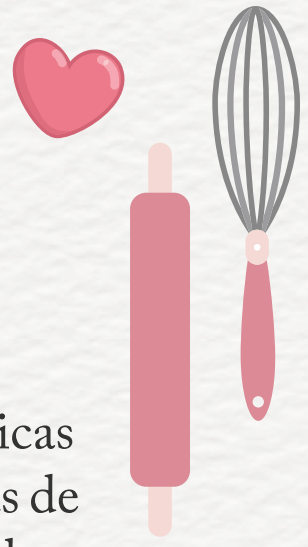
Envolve todos os ingredientes da massa que contribuem para a expansão desta na presença de calor, como os ovos e os líquidos. A água contida nesses ingredientes cria uma rede de vapor capaz de expandir o bolo e torná-lo mais macio, gerando a coagulação dos ingredientes.

Fermentação mecânica:

Ocorre durante o processo de batimento da massa, como: aerar a manteiga, as claras em neve, os ovos.



Método manual para bolos



Cada método utilizado para preparar um bolo fornecerá características especificas à massa. Por isso, é importante conhecer as características de cada método para não "cair de gaiato" em receitas mal-intencionadas.

Método manual (poço ou direto)

As massas feitas pelo método manual são úmidas, leves e menos quebradiças. A técnica consiste em fazer duas misturas: uma de ingredientes molhados, outra de ingredientes secos e então juntá-las.

O segredo dessa técnica é não trabalhar demais a massa!

Os ingredientes secos e molhados devem ser incorporados apenas até se homogeneizarem, nada mais. Esse processo facilita a união dos ingredientes e evita o desenvolvimento do glúten presente na farinha de trigo. Além disso, misturar os secos previamente com o fermento químico, fará com que ele se distribua melhor na massa, resultando em uma textura mais uniforme.

Esse método tem como principal características o uso de gordura liquida em sua composição. Quando falamos em gordura líquida, todo mundo pensa apenas em óleo vegetal, mas poderá ser, também, manteiga derretida, óleo de coco e até azeite. Essas massas são perfeitas para fazer um bolinho caseiro e, dependendo da receita, até mesmo um bolo decorado gelado.



Método cremoso



Crémage é o nome francês para esse método que desenvolve uma estrutura de bolo levemente aerada, através da incorporação de ar à gordura (fermentação mecânica) e do uso (não obrigatório) de agentes químicos.

Os bolos feitos por esse método, tem texturas mais compactas e firmes, sendo a melhor opção, na minha opinião, para bolos recheados e decorados, com vários andares. Justamente por isso, é minha massa preferida e a que eu uso para fazer meus bolos "chocolatudos" de brigadeiro e ganache.

Esse método também é conhecido como método de dois estágios, já que, primeiramente, bate-se a manteiga em temperatura ambiente com o açúcar, formando um creme fofo e esbranquiçado, e depois acrescenta-se o restante dos ingredientes.

A gordura desse método é a manteiga em sua fase sólida porque, ao ser batida com o açúcar, gera bolhas de ar que ajudam na maciez e estrutura desse bolo. Entretanto, ela faz com que o bolo assado fique mais firme e menos úmido, especialmente quando mantido sob refrigeração. Por isso, quando utilizados para um bolo decorado gelado, deve ser bastante umedecido com uma caldinha deliciosa.

O essencial para um bolo amanteigado de sucesso é seguir o processo com atenção, evitando bater a farinha de trigo em excesso, e cuidando para que não haja pedaços de manteiga espalhados pela massa, o que pode resultar em indesejados buracos (mas que também não é um problemão e nem afetará a estrutura do seu bolo).





Método esponjoso ou espumoso

Os bolos feitos pelo método espumoso, com ovos bem batidos e aerados, são os mais desejados para os bolos de pote e bolos na taça. Isso porque são muito leves e macios (que podem até esconder um bolinho mais sequinho). Essas massas uti- lizam pouco ou nada de gordura, e são extremamente maleáveis e elásticas.

Os agentes de crescimento do bolo podem ser obtidos através de uma fermentação química ou mecânica da própria incorporação do ar durante o batimento dos ovos. Além disso, englobam uma variedade de técnicas e estilos que servirão para os mais diversos usos.

É possível, por exemplo, enriquecer uma massa básica com leite e sabores, como raspa de laranja ou limão, e mostrar toda a versatilidade destes bolos.

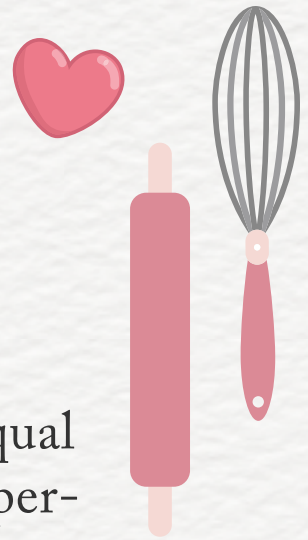
Os ovos são essenciais na massa de qualquer bolo, mas, nos bolos esponjosos, em especial, são os responsáveis por agregar todo o ar necessário para que a massa cresça sem necessidade de fermento (na maioria dos casos).

Esse método consiste em aerar os ovos, inteiros ou separados, a frio ou a quente, com açúcar, criando uma espuma bem densa que irá receber os demais ingredientes da receita. Todo esse trabalho feito com os ovos é responsável por criar uma massa mais elástica e bem menos quebradiça, porém extremamente leve.

Essa técnica é usada em vários tipos de bolos, como por exemplo: pão de ló, *Genoíse*, *dacquoise*, *biscuit joconde*, e a maioria dos *entremet* franceses.



Tipos de massas para bolos



Seja sincera: quantas vezes você já se viu diante do dilema de "qual massa usar para montar aquele bolo maravilhoso?" Muita gente pergunta se uma massa chiffon tem que ser umedecida e com qual tipo de calda; se daria para cobrir um pão de ló com pasta americana ou decorar com um bolo de brigadeiro e ganache; ou se daria para usar uma massa amanteigada, mesmo tendo que levar o bolo para a geladeira depois.

Antes de mais nada, vamos começar dizendo o mais importante: nem todas as massas de bolo são iguais. Na verdade, existem vários tipos de massas para bolos e cada uma deve ter sua particularidade respeitada.

Você sabia que para cada tipo, há sempre um recheio e uma cobertura que caem melhor?

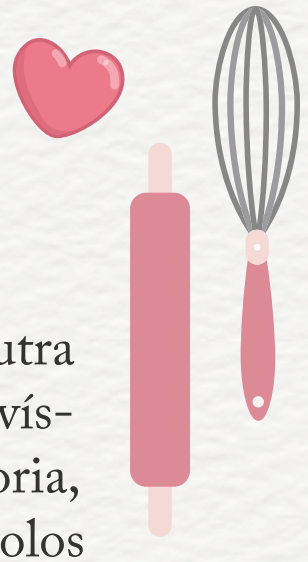
Algumas massas não tem estrutura para aguentar o peso da cobertura ou até mesmo do recheio e, por isso, alguns bolos desmontam antes de chegarem na festa do cliente.

Claro que não é uma regra! Depende muito na receita e do modo de preparo, mas prefiro respeitar a caraterística de cada uma, valorizando o que ela tem de melhor e sem correr riscos.

As massas mais comuns são o pão de ló, a genoise, o chiffon e a massa amanteigada.

Mas, afinal, qual a diferença entre elas e como usa-las corretamente?





Pão de ló

Feita com ovos, açúcar e farinha. É leve e aerada. É uma base neutra que pode ser utilizada para bolos recheados com recheios leves a levíssimos, como mousses, creme de confeiteiro e geleias. Em sua maioria, não tem estrutura para suportar o peso da pasta americana, nem bolos feitos com ganache ou brigadeiro.

Génoise

É um pão de ló associado à cozinha italiana e francesa. Ao invés de usar fermento químico, o ar é criado na massa através da fermentação mecânica dos ovos inteiros, que é feita antes de acrescentar a farinha, de forma leve.

É uma massa leve e aerada assim como o pão de ló, mas de textura mais elástica e com o acréscimo de um ingrediente: a manteiga, de preferência clarificada, derretida e morna, acrescentada ao final do preparo.

Sua textura esponjosa é ideal para receber recheios e caldas, e, ao ser assada, costuma sair retinha por conter pouquíssima quantidade de gordura em sua composição.

A *Génoise* tem esse nome por ter sido criado em Gênova, na Itália. É um bolo básico e muito versátil, uma base excelente para rocamboles.

Chiffon



É também feito com ovos, açúcar e farinha, e com adição de óleo, criando uma massa mais úmida e mais estruturada. Na versão clássica, as claras são batidas separadamente



e acrescentadas ao final do preparo. O resultado é um bolo úmido e saboroso, podendo ser coberto com pasta americana, ganache ou brigadeiro, de- pendendo da receita de bolo chiffon.

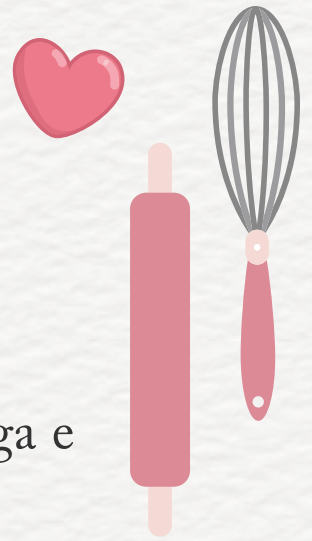
Na versão clássica, o bolo chiffon também passa pela fermentação mecânica dos ovos e é assado em uma forma especial e exclusiva. Assim que assado, é levado para esfriar de cabeça para baixo. Porém, eu, Marília, chamo de bolo chiffon todos os bolos que levam o óleo líquido como gordura.

Amanteigados

Bolos saborosos e bem estruturados, ideais para serem cobertos com pasta americana, brigadeiros e ganaches. Sua textura permite umedecer bastante o bolo, já que é mais denso e estruturado. A manteiga é riquíssima em sabor e vai trazer estrutura ao seu bolo, o que facilita muito o trabalho e de montagem e decoração.



Untar ou não untar a forma?



- Eu gosto muito de untar a forma com desmoldante ou manteiga e farinha de trigo;
- Indico colocar o papel manteiga ou papel toalha no fundo, para não criar casquinhas nos bolos. Assim, garantimos que além dos bolos não grudarem na forma, eles ficarão bem branquinhos e sem nenhuma casquinha dura.

Faça seu próprio desmoldante

- 1 parte de gordura vegetal ou margarina.
- 1 parte de óleo
- 1 parte de farinha
- (mesmo volume, não mesmo peso)

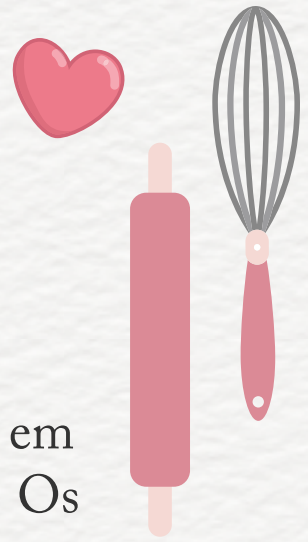
Bater tudo na batedeira

Usar líquido, em temperatura ambiente.

Caso seu bolo seja destinado à venda, desenforme-o sobre uma grade para que todo o vapor possa ter espaço para sair até o bolo esfriar completamente. A grade de bolo é um utensilio indispensável.



Forno elétrico x forno a gás



Comece o seu negócio com o forno que você tem, seja em casa ou em outro lugar, mesmo que nele caibam poucas formas. Asse por vez! Os dois tem suas vantagens e desvantagens:

1) Forno elétrico:

- Mais preciso nas temperaturas.
- Aquece por igual, logo, o bolo ficará pronto mais rápido e mais uniforme.
- Se interromper a energia elétrica, pode perder toda a fornada que estava ali assando.

2) Forno a gás:

- Pode haver uma variação da temperatura por conta da pressão do gás que sai do encanamento, fazendo com que ele não asse por completo ou por igual. Nesse caso, você terá que fazer um rodízio das formas.
- Ele assa mais lento.
- Possui um preço mais acessível e é um forno que quase todo mundo tem em casa acoplado ao fogão.
- Se você morar em um prédio ou condomínio, certifique-se de que seu gás é cobrado individualmente, senão pode arranjar uma briga com os moradores vizinhos.

Recebo muitas perguntas, como "preciso de um forno industrial?". Então, eu não indico um forno industrial a gás. Esse forno precisaria de um alvará da vigilância sanitária e bombeiros para poder funcionar. Ele é muito grande, demora muito para esquentar e as temperaturas não são padrões. Sem contar que pode vazar e deixar todo o ambiente cheirando a gás. Ele é o tipo de forno que não compensa assar apenas 4 formas de bolo por vez, porque é pouco bolo para grande quantidade de calor e gás que se gasta.





Qual a temperatura correta?

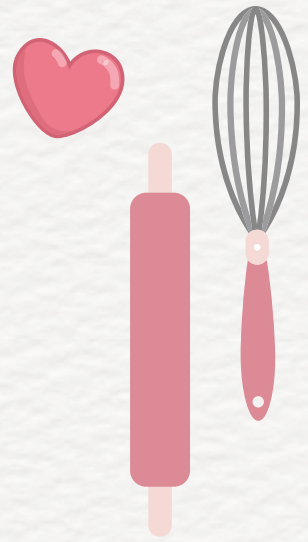
- Deveremos aquecer o forno, pelo menos, 10 minutos antes de assar os bolos. Em fornos mais lentos, de 15 a 20 minutos.
- Compre um termômetro de forno para verificar se o seu está balanceado corretamente.
- Nos fornos a gás indico, aproximadamente, 180 graus.
- Nos fornos elétricos, indicado de 10 a 20 graus a menos.
- Fique atenta ao manual do seu forno, ele contém muitas informações importantes sobre seu forno.
- Antes de abrir a porta e verificar se ele está assado por dentro, espere ao menos 20 minutos após o início. Caso contrário, seu bolo irá murchar.

Desenformo meu bolo quente ou frio?

- Indico esperar esfriar um pouco, uns 10 minutos dentro da forma.
- Se desenformar o bolo ainda quente, poderá quebrar, mesmo que seja um bolo bem estruturado.
- Cuidado para não desenformar de uma altura muito grande entre o prato e a forma, senão ele irá quebrar.
- Não desenforme seu bolo ainda quente no plástico, já na embalagem de venda; o pratinho de plástico irá derreter e entortar.
- Não deixe o bolo esfriando muito tempo na forma; ele irá suar, umedecer, grudar e poderá "babar".



Meu bolo deu errado! O que houve?



1) A casca ficou grossa e rachou

Não asse toda a sua massa em uma única forma! Vai por mim, a massa demorará horas para assar, não crescerá o suficiente nem uniformemente, ficará embatumada e crua no meio porque o ar quente do forno não circulará corretamente. Principalmente uma massa amanteigada, mais pesada. A massa precisa de espaço para crescer! Use 3 (três) formas para fazer 1 (uma) receita.

2) O bolo ficou solado

A sua massa pode embatumar por diversos motivos:

- Você bateu por muito tempo, ou seja, desenvolveu muito o glúten;
- Sua farinha tinha muita proteína e impediu que as bolhas de gás subissem, criando uma rede pesada em cima delas;
- Sua farinha tinha pouca proteína e não estruturou bem a massa;
- O pH da massa estava muito ácido (por isso, usar suco de cítricos não é uma boa alternativa em massas de bolo);
- A temperatura do seu forno estava muito baixa e as reações como a fermentação e a estruturação pela coagulação das proteínas aconteceram todas em temperaturas e tempos errados;
- A receita estava mal balanceada;
- Seu fermento estava vencido, ou na quantidade errada (muito ou pouco).





3) A massa cresceu desigual ou fez muita barriga no meio

- Significa que o forno estava muito quente antes de colocá-la. Pré-aquecer o forno não significa deixá-lo pelando de quente. Pré-aqueça a 180 graus. A temperatura muito alta do forno, pouco líquido na massa, farinha com teor de proteína muito alto ou com glúten muito desenvolvido (bateu demais), faz o bolo "criar barriga".

4) A massa afundou no meio

- Farinha estava muito fraca (ou quantidade errada) e não deu estrutura para a massa.
- O fermento estava em excesso e a massa cresceu mais do que sua estrutura suporta.
- O líquido estava em excesso, o que gerou um vapor em excesso e fez com que a estrutura não suportasse. Ou talvez seja porque uma boleira ansiosa abriu a porta do forno antes da hora.

5) A massa não cresceu muito

- A culpa pode ser do fermento. Como ele tem ação instantânea para agir com o calor, muitas receitas de bolo pedem que ele seja adicionado somente no final do preparo. Caso contrário, ele começaria a reagir imediatamente com os líquidos da receita e provavelmente resultaria em um bolo solado, que não cresce.
- Ele pode estar muito velho, mesmo que não esteja com a data de validade vencida. A forma de armazenar o fermento pode fazê-lo perder toda a sua ação química. O armazenamento deve ser feito em local seco e fresco, sem muito calor e sem muito frio. Ou seja, não pode guardar o fermento em pó na geladeira!

6) A massa ficou muito seca (esfarelando demais)

- Se seu bolo ficar tempo demais assando, ficará ressecado, já que o calor do forno irá retirar toda umidade da massa do bolo. Fique atenta ao tempo de forno e a potência dele. E bolo seco é sinônimo de bolo esfarelando.





Bolo de fubá - cozido

Esse bolo é receita da sogra da minha irmã, que eu chamo carinhosamente de Tia Dolores. Há muito tempo, desde quando ela namorava meu cunhado, toda vez que a tia Dolores fazia esse bolo, ela me enviava metade do bolo amarrado com um paninho de prato, e ele sempre vinha recheado com pedaços de goiababa.

INGREDIENTES	PESO	MEDIDAS
Fubá	320g	2 xícaras de chá
Ovo	150g	3 unidades
Óleo	200g	1 xícara de chá
Leite	480g	2 xícaras de chá
Açúcar refinado	400g	2 xícaras de chá
Fermento químico	15g	1 colher de sopa
Erva doce (opcional)	20g	1 colher de sopa
Queijo parmesão ralado (opcional)	50g	½ xícara de chá

FORNO À GAS: 180 graus

FORNO ELÉTRICO: 150 à 160 graus

TEMPO PARA ASSAR: 40 a 50 minutos

RENDIMENTO: 1 forma, tamanho 19 cm de diâmetro por 8 cm de altura.

SERVE: 15 fatias cada bolo

VALIDADE: 4 dias em temperatura ambiente e bem fechado.
Não armazenar na geladeira.

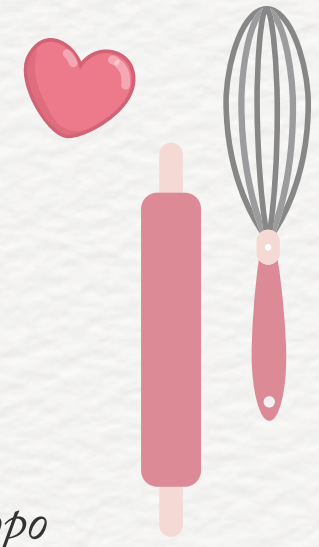
MODO DE PREPARO

- Em uma panela de fundo grosso, coloque o fubá, o leite, o óleo e o açúcar e leve ao fogo médio para cozinhar, até virar um mingau. Esse processo durará aproximadamente 15 minutos. Mexa sem parar com a ajuda de uma espátula para não empelotar o mingau. Começou a ferver, mexa por mais 5 minutos (foto ilustrativa na página seguinte).
- Espere esse mingau esfriar por aproximadamente 30 minutos. Se quiser acelerar o processo, leve o mingau para esfriar na geladeira.
- Logo após, com a ajuda de um *fouet* ou espátula misture, ao mingau, o queijo, a erva doce e os ovos. Mexa bem até tudo se emulsionar.
- Para finalizar acrescente o fermento em pó e distribua a massa na forma já untada e leve para assar no forno já pré-aquecido.
- O tempo de forno varia. Só abra o forno quando sentir cheiro de bolo pela casa toda. Fazer o teste do palito para mim, continua sendo a melhor opção, mas, só funciona se for feito no meio do bolo. Como o bolo assa de fora para dentro, as laterais podem estar assadas e o meio ainda cru.
- Quando o bolo estiver pronto e bem assado, retire do forno e deixe a forma sobre uma grade. Desenforme o bolo morno, nem quente demais porque se não irá quebrar e rachar por conta do excesso de vapor, nem frio demais porque se ele esfriar dentro da forma irá grudar por inteiro.

DICAS DA CHEF

- Coma esse bolo com um copo de leite bem gelado.
- Avise seu cliente para colocar o bolo para esquentar um pouco no micro-ondas antes de comer.
- Caso prefira, você pode usar também um punhadinho de erva doce. Coloque na massa antes de levar para assar.
- Caso prefira, pode colocar pedacinhos de goiabada no meio da massa antes de levar para assar.
- Se quiser o bolo ainda mais fofinho, acrescente as claras batidas em neve ao invés de ser ovos inteiros.





Bolo de fubá fofinho receita mamãe

Esse bolo é um clássico de família, tanto que minha mãe media no copo de requeijão. Ele tem que ser feito do jeitinho que te ensinei abaixo, com o queijo e fubá, esse é o segredo do bolo mais perfeito de fubá.

INGREDIENTES	PESO	MEDIDAS
Fubá	165g	1 copo requeijão
Farinha de Milho	65g	½ copo requeijão
Farinha de trigo	50g	½ copo requeijão
Ovo	200g a 215g	4 unidades
Óleo	100g	½ copo requeijão
Leite	480g	2 copos de requeijão
Açúcar refinado	200g	1 copo de requeijão
Queijo minas padrão ralado	150g	1 copo de requeijão
Fermento químico	10g	1 colher de sopa

FORNO À GAS: 180 graus

FORNO ELÉTRICO: 150 à 160 graus

TEMPO PARA ASSAR: 40 a 50 minutos

RENDIMENTO: 1 forma, tamanho 19 cm de diâmetro por 8 cm de altura.

SERVE: 15 fatias cada bolo

VALIDADE: 4 dias em temperatura ambiente e bem fechado.
Não armazenar na geladeira.



MODO DE PREPARO

- Pré-aqueça o forno, unte a forma e reserve.
- Coloque no liquidificador: o fubá, a farinha de trigo, a farinha de milho, os ovos, o óleo, o leite e o açúcar. Bata tudo por aproximadamente 5 minutos.
- Acrescente por último metade da quantidade de queijo e o fermento em pó e bata por 1 minuto apenas.
- Distribua a massa na forma e antes de levar para assar, acrescente o queijo ralado restante e polvilhe açúcar cristal em cima para criar uma crosta crocante.
- Leve para assar.
- O tempo de forno varia. Só abra o forno quando sentir cheiro de bolo pela casa toda. Fazer o teste do palito para mim, continua sendo a melhor opção, mas, só funciona se for feito no meio do bolo.
- Quando o bolo estiver pronto e bem assado, retire do forno e deixe a forma sobre uma grade. Desenforme o bolo morno, nem quente demais porque se não irá quebrar e rachar por conta do excesso de vapor, nem frio demais porque se ele esfriar dentro da forma irá grudar por inteiro.

DICAS DA CHEF

- Caso prefira, você pode usar também um punhadinho de erva doce. Coloque na massa antes de levar para assar.
- Esse bolo é muito líquido e fofinho, não tem estrutura para acrescentarmos pedacinhos de goiabada nele. Porque, os pedacinhos de goiaba irão afundar e grudar no fundo da forma.
- Por isso, ofereça aos seus clientes uma cobertura de goiabada à parte.
- O queijo Minas Padrão, poderá ser substituído por meia cura ou até mesmo mussarela (meu preferido).

FUBÁ X FARINHA DE MILHO

De acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, a Anvisa, farinha de milho e fubá são a mesma coisa: trata-se do produto obtido a partir da moagem do grão de milho, posteriormente passado por uma peneira. Contudo, mesmo que a Anvisa considere que fubá e Farinha de Milho são a mesma coisa, sabemos que, na prática, esses produtos apresentam características e funções diferentes.

Assim, quem nos ajuda a partir daqui é a Embrapa, a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, que pertence ao Ministério da Agricultura. Segundo esse órgão, os produtos obtidos pela moagem do milho podem ser classificados conforme o tamanho das suas partículas, o que chamamos tecnicamente de "granulometria". Assim, temos as seguintes definições:

- **Farinha de milho flocada ou farinha de biju:** para a sua produção, a farinha de milho é hidratada, triturada e depois torrada. O resultado são flocos espessos.
- **Fubá:** produto composto por grãos médios, na qual o grão de milho degerminado é moído. É um tipo de farinha que absorve mais água, por ter flocos mais finos.

Ou seja, a diferença técnica entre fubá e farinha de milho está no processo que os grãos passam antes de chegar ao consumidor. Porém, no dia a dia da cozinha, esse detalhe faz toda a diferença

Fonte:https://caldobom.com.br/blog/diferenca-entre-fuba-e-farinha-de-milho.html



Bolo de milho



Esse bolo de milho tem sabor de festa junina e me traz uma memória afetiva enorme! Eu nasci em Goiânia né, então se tem uma coisa que amo é milho! Me lembra das tardes de pamonhada que fazíamos na casa da minha avó. O sabor desse bolo está entre meus bolos preferidos e é um clássico que você não se arrependerá nunca de ter no seu cardápio.

INGREDIENTES	PESO	MEDIDAS
Açúcar Refinado	250g	1 + ¼ xícara de chá
Milho verde	200g	1 lata
Ovos	150g	3 unidades
Leite Integral	160g	½ xícara de chá
Leite de Coco	200g	1 xicará de chá
Óleo	150g	¾ de xicara de chá
Milharina ou Fubá	200g	1 xícara de chá (1 latinha)
Coco ralado (opcional)	70g	½ xícara de chá
Requeijão cremoso (opcional)	100g	Á gosto
Fermento em pó	15g	1 colher de sopa

FORNO À GAS: 180 graus

FORNO ELÉTRICO: 150 à 160 graus

TEMPO PARA ASSAR: 40 a 50 minutos

RENDIMENTO: 1 forma, tamanho 19 cm de diâmetro por 8 cm de altura.

SERVE: 15 fatias cada bolo

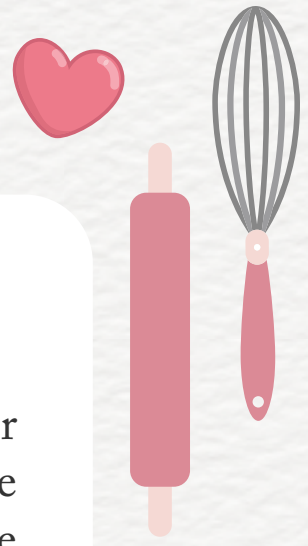
VALIDADE: 4 dias em temperatura ambiente e bem fechado.
Não armazenar na geladeira.



MODO DE PREPARO

- Pré-aqueça o forno, unte a forma e reserve.
- Coloque no liquidificador os ingredientes: o fubá (ou milharina), os ovos, o óleo, o leite integral, o leite de coco, o açúcar, o milho. Bata tudo por aproximadamente 5 minutos.
- Acrescente por último, o fermento em pó e o coco ralado se tiver optado por ele. Misture bem, à mão mesmo com a ajuda de um *fouet* ou espátula, até tudo ficar homogêneo.
- Distribua a massa na forma e antes de levar para assar, acrescente com a ajuda de um saco de confeitar ou às colheradas, o requeijão cremoso.
- Leve para assar.
- O tempo de forno varia. Só abra o forno quando sentir cheiro de bolo pela casa toda. Fazer o teste do palito para mim, continua sendo a melhor opção, mas, só funciona se for feito no meio do bolo.
- Quando o bolo estiver pronto e bem assado, retire do forno e deixe a forma sobre uma grade. Desenforme o bolo morno, nem quente demais porque se não irá quebrar e rachar por conta do excesso de vapor, nem frio demais porque se ele esfriar dentro da forma irá grudar por inteiro.



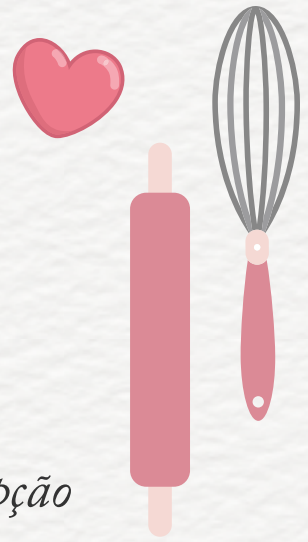


DICAS DA CHEF

- Caso prefira não precisa usar o leite de coco. Basta substituir por leite integral na mesma quantidade, ou seja, troque 200ml de leite de coco por mais 200ml de leite integral. Totalizando 360ml de leite na receita inteira.
- A manteiga derretida pode ser substituída por margarina ou óleo.
- A milharina pode ser substituta pela mesma quantidade de fubá mimoso.
- A farinha de trigo também pode ser substituída pela mesma quantidade de fubá. Porém, o bolo ficará mais molhadinho, mais parecido com a textura de pudim do que de um bolo. Mas, ficara surpreendentemente maravilhoso também.
- Caso queira requeijão cremoso no meio da massa, sugiro usar aqueles tipos Catupiry, que são vendidos nos saquinho porque eles contem uma maior amido e correm um menor risco de afundar no bolo. O requeijão cremoso que vem nos copos são mais molinhos e podem afundar no bolo.







Bolo de arroz

Tá bom vai, confesso que é difícil escolher um bolo preferido nesse ebook, mas, definitivamente esse daqui está entre os top 5. Eu amo um bolo simples, para tomar com um cafezinho e esse é uma opção perfeita para um lanche da tarde pois é leve, macio, úmido e sem glúten.

INGREDIENTES	PESO	MEDIDAS
Açúcar Refinado	200g	1 xícara de chá
Ovos	200g	4 unidades
Iogurte integral	170g	1 potinho de iogurte
Arroz cru	210g	1 xícara de arroz
Óleo de milho	120g	½ xícara de chá
Coco ralado (opcional)	50g	½ xícara de chá
Fermento em pó	15g	1 colher de sopa

FORNO À GAS: 180 graus
FORNO ELÉTRICO: 150 à 160 graus
TEMPO PARA ASSAR: 40 a 50 minutos
RENDIMENTO: 1 forma tamanho 18 cm de diâmetro por 8 cm de altura.
SERVE: 15 fatias cada bolo
VALIDADE: 4 dias em temperatura ambiente e bem fechado.





MODO DE PREPARO

- Deixe o arroz de molho submerso na água. Para cada xícara de arroz coloque 2 xícaras de água e deixe de molho por pelo menos 6 horas. Reserve.
- Pré-aqueça o forno, unte a forma e reserve.
- Pegue o arroz que ficou de molho e escorra toda a água dele com a ajuda de uma peneira. Enxague bem o arroz na água corrente.
- Coloque no liquidificador os ingredientes: o arroz (já escorrido que ficou de molho) os ovos, o óleo, o iogurte e o açúcar. Bata tudo por aproximadamente 5 minutos até o arroz ficar bem trituradinho.
- Acrescente por último, à mão, o coco ralado e o fermento em pó.
- Distribua a massa na forma e leve para assar.
- O tempo de forno varia. Só abra o forno quando sentir cheiro de bolo pela casa toda. Fazer o teste do palito para mim, continua sendo a melhor opção, mas, só funciona se for feito no meio do bolo.
- Quando o bolo estiver pronto e bem assado, retire do forno e deixe a forma sobre uma grade. Desenforme o bolo morno, nem quente demais porque se não irá quebrar e rachar por conta do excesso de vapor, nem frio demais porque se ele esfriar dentro da forma irá grudar por inteiro.

BUTTERMILK

- 160g de leite integral + 10g de suco de limão (ou vinagre de maçã)

Misture esses dois ingredientes e deixe reversado até talhar por 5 minutos.

Use nas receitas substituindo o iogurte.

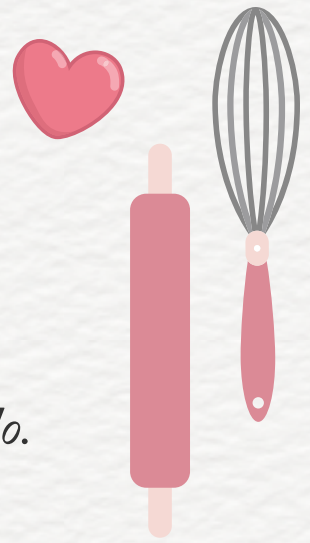


DICAS DA CHEF

- Caso prefira não prefira trocar o iogurte, substitua por *buttermilk* ou leite integral.



Mané Pelado



Este bolo não pode faltar nas festas juninas e tem esse nome em homenagem a um agricultor imaginário que, colhia mandiocas pelado. A graça desse bolo é ser servido aos pedaços quadrados ou no próprio tabuleiro. Mas, apesar de ser um clássico das festas juninas pode ser consumido o ano inteiro.

INGREDIENTES	PESO	MEDIDAS
Mandioca	830g	2 + ¾ de xícara de chá
Leite integral	400g	1 + ¾ de xícara de chá
Açúcar	500g	2 + ¼ de xícara de chá
Queijo Minas Ralado	150g	1 xícara de chá
Coco em Ralado	100g	1 xícara de chá
Manteiga	100g	½ xícara de chá
Ovos	200g	4 unidades
Queijo mussarela ralado	120g	1 xícara de chá

FORNO À GAS: 180 graus

FORNO ELÉTRICO: 150 à 160 graus

TEMPO PARA ASSAR: 40 a 50 minutos

RENDIMENTO: 1 forma retangular tamanho 30 x 20cm.

SERVE: 15 fatias cada bolo

VALIDADE: 4 dias em temperatura ambiente e bem fechado. Não armazenar na geladeira.





MODO DE PREPARO

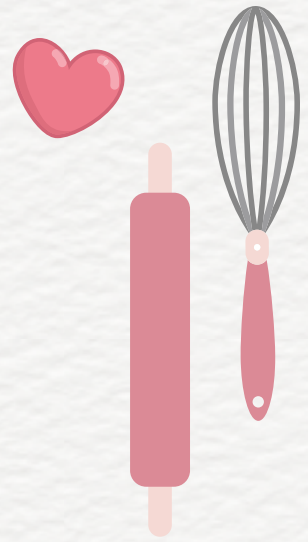
- Pré-aqueça o forno, unte a forma e reserve.
- Rale a mandioca e esprema bem com as mãos para retirar o excesso de amido.
- Em uma tigela grande, junte a mandioca e o queijo ralado.
- Em outra tigela grande, coloque o açúcar, os ovos, a manteiga derretida e mexa bem com a ajuda de um *fouet* até obter uma massa homogênea.
- Junte o Leite, a mandioca, o queijo ralado, o coco ralado e misture novamente. O resultado é uma massa mais liquida mesmo e irregular por conta dos ingredientes que foram apenas ralados.
- Distribua a massa na forma e leve para assar conforme indicado.
- O tempo de forno varia. Só abra o forno quando sentir cheiro de bolo pela casa toda. Fazer o teste do palito para mim, continua sendo a melhor opção, mas, só funciona se for feito no meio do bolo.
- Quando o bolo estiver pronto e bem assado, retire do forno e deixe a forma sobre uma grade.

DICAS DA CHEF

- Caso prefira substituía o queijo minas e o queijo mussarela por queijo da canastra.







Bolo de maçã

Um bolo que foge um pouco do bolos clássicos da vóvó mas, que irá te surpreender. Um bolo rico em sabor e textura. Uma massa úmida de super aromática que irá conquistar seu coração e paladar.

INGREDIENTES	PESO	MEDIDAS
Maçã	350g	4 maçãs pequenas/ média
Óleo	100g	½ de xícara de chá
Açúcar demerara ou mascavo	250g	1 + ¼ de xícara de chá
Farinha de trigo	280g	1 + ¾ de xícara de chá
Ovos	100g	2 unidades
Canela em pó	5g a 10g	1 colher de chá
Fermento em pó	15g	1 colher de sopa

FORNO À GAS: 180 graus

FORNO ELÉTRICO: 150 à 160 graus

TEMPO PARA ASSAR: 35 a 40 minutos

RENDIMENTO: 1 forma, tamanho 19 cm de diâmetro por 8 cm de altura.

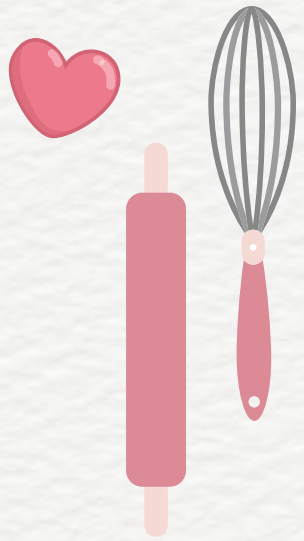
SERVE: 10 fatias cada bolo

VALIDADE: 4 dias em temperatura ambiente e bem fechado.
Não armazenar na geladeira.



MODO DE PREPARO

- Pré-aqueça o forno, unte a forma e reserve.
- Higienize sua fruta e pique 3 maçãs, em formatos de cubo com a casca sem a semente, e reserve.
- Em um *bowl* acrescente a farinha de trigo, a canela e o fermento em pó peneirados. Reserve.
- Coloque no liquidificador os ovos, o óleo, o açúcar demerara, e as maçãs picadas. Bata tudo por aproximadamente 5 minutos.
- Acrescente essa mistura no *bowl* onde estava os ingredientes secos peneirados e mexa bem tudo com a ajuda de um *fouet* até tudo ficar homogêneo.
- Antes de levar para assar, pique 1 maçã em formatos de cubos, com casca e sem semente, e coloque na massa ainda crua. Assim, quando for comer o bolo terá pedacinhos de maçã no meio da massa.
- Distribua a massa na forma e caso queira, polvilhe o *crumble* (ensinado logo abaixo) por cima da massa ainda crua. Assim, criará uma camada bem crocante na superfície do bolo.
- Agora sim, leve para assar.
- O tempo de forno varia. Só abra o forno quando sentir cheiro de bolo pela casa toda. Fazer o teste do palito para mim, continua sendo a melhor opção, mas, só funciona se for feito no meio do bolo.
- Quando o bolo estiver pronto e bem assado, retire do forno e deixe a forma sobre uma grade. Desenforme o bolo morno, nem quente demais porque se não irá quebrar e rachar por conta do excesso de vapor, nem frio demais porque se ele esfriar dentro da forma irá grudar por inteiro.



PARA FAZERMOS O STRUSEL CRUMBLE (CAMADINHA CROCANTE)

- ½ xícara de chá de farinha de trigo
- ½ xícara de chá de açúcar
- 50g de manteiga gelada (ou margarina)
- 10g de canela em pó (ou à gosto)

Modo de preparo

- Pique a manteiga gelada em cubos e Misture juntamente com a farinha, o açúcar e a manteiga.
- Misture esses ingredientes, usando os dedos, amassando tudo junto até formar uma farofinha.

DICAS DA CHEF

- Bolo de maçã pode ser extremamente aromático caso você queira usar especiarias como por exemplo, noz moscadas e oleaginosas, como nozes por exemplo.





Bolo de pêra

Certo dia o meu digníssimo esposo me deu de presente um livro dos bolos reais de Londres. Fiquei encantada com aqueles bolos autênticos e sabores inusitados que no Brasil, não são tão comuns. Um dos bolos que tinha no çovro era o bolo de Pera. Confesso que, de todas as receitas do livro que testei, essa era a mais sem graça no sabor, mas, coloqueina cabeça que tinha um potencial enorme escondido. Eu só precisava descobrir. Por isso, fiz minha própria receita e que, modéstia a parte, a Rainha da Inglaterra iria se surpreender com a riqueza de sabor desse bolo.

INGREDIENTES	PESO	MEDIDAS
Pêra	350g	4 a 5 unidades
Óleo	100g	½ xícara de chá
Açúcar demerara ou mascavo	250g	1 + ¼ de xícara de chá
Farinha de trigo	280g	1 + ¾ de xícara de chá
Ovos	100g	2 unidades
Noz moscada	5g a 10g	1 colher de chá
Fermento em pó	15g	1 colher de sopa

FORNO À GAS: 180 graus
FORNO ELÉTRICO: 150 à 160 graus
TEMPO PARA ASSAR: 35 a 40 minutos
RENDIMENTO: 1 forma, tamanho 18 cm de diâmetro por 8 cm de altura.
SERVE: 10 fatias cada bolo
VALIDADE: 4 dias em temperatura ambiente e bem fechado.



CARAMELIZANDO AS PÊRAS

Para o seu bolo ficar ainda mais docinho e diferenciado, faça uma caramelização das pêras:

- 1 xícara de açúcar demerara
- suco de ½ limão taiti
- Para essa receita usei 1 a 2 unidades de peras picadas em cubos, com casca e sem semente.

Modo de preparo (pêras)

- Esprema o limão em cima das peras picadas em cubos e reserve.
- Em uma panela de fundo grosso, coloque as peras, o açúcar demerara (ou açúcar escolhido) e leve para cozinhar em fogo baixo.
- O açúcar irá derreter e as peras soltará uma água. Esse cozimento durará de 5 a 10 minutos. Quando as peras estiverem bem douradinhas desligue o fogo, transfira para uma vasilha e espere esfriar em temperatura ambiente ou na geladeira.

MODO DE PREPARO

- Pré-aqueça o forno, unte a forma e reserve.
- Higienize sua fruta e pique 3 pêras, em formatos de cubo, com a casca e sem a semente, e reserve.
- Em um *bowl* acrescente a farinha de trigo e o fermento em pó peneirados. Reserve.
- Coloque no liquidificador os ovos, o óleo, o açúcar demerara, e as peras picadas. Bata tudo por aproximadamente 5 minutos.
- Acrescente essa mistura no *bowl* onde estava os ingredientes secos peneirados e mexa bem tudo com a ajuda de um *fouet* até tudo ficar homogêneo.
- Antes de levar para assar, acrescente as peras caramelizadas no meio da massa, ainda crua. Assim, quando for comer o bolo terá pedacinhos de pêra no meio da massa.





- Rale um pouco de noz moscada para ressaltar ainda mais o sabor das peras e ficar um sabor bem exótico.
- Distribua a massa na forma e leve para assar.
- O tempo de forno varia. Só abra o forno quando sentir cheiro de bolo pela casa toda. Fazer o teste do palito para mim, continua sendo a melhor opção, mas, só funciona se for feito no meio do bolo.
- Quando o bolo estiver pronto e bem assado, retire do forno e deixe a forma sobre uma grade. Desenforme o bolo morno, nem quente demais porque se não irá quebrar e rachar por conta do excesso de vapor, nem frio demais porque se ele esfriar dentro da forma irá grudar por inteiro.

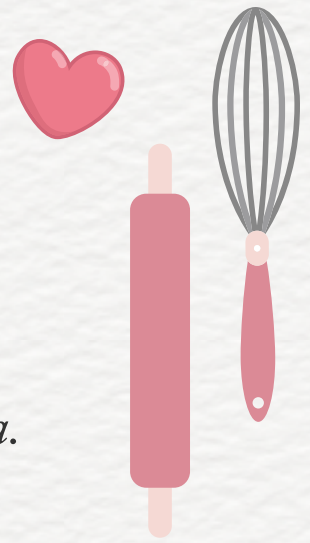
DICAS DA CHEF

- Bolo de pêra pode ser extremamente rico e elegante caso você queira acrescentar amêndoas laminadas em cima antes de levar para assar. Assim, criará uma camada crocante riquíssima no sabor.





Bolo de laranja



Aquele bolo com sabor de infância e memória afetiva
de colo de vovó e uma tarde com os primos brincando de pique e pega.
Esse é o sabor que esse bolo de laranja tem para mim.

INGREDIENTES	PESO	MEDIDAS
Açúcar refinado	200g	1 xícara de chá
Ovos	100g	2 unidades
Suco de laranja	200g	1 xícara de chá
Óleo	150g	¾ de xícara de chá
Farinha de trigo	250g	1 + ½ xícara de chá
Fermento em pó	15g	1 colher de sopa

FORNO À GAS: 180 graus
FORNO ELÉTRICO: 160 à 170 graus
TEMPO PARA ASSAR: 35 a 40 minutos
RENDIMENTO: 1 forma, tamanho 18 cm de diâmetro por 8 cm de altura.
SERVE: 10 fatias cada bolo
VALIDADE: 4 dias em temperatura ambiente e bem fechado.



MODO DE PREPARO

- Pré-aqueça o forno, unte a forma e reserve.
- Higienize as laranjas e esprema seu suco coando todos os fiapos e sementes. Reserve.
- Em um *bowl* acrescente a farinha de trigo e o fermento em pó peneirados. Reserve.
- Coloque no liquidificador o açúcar com as rapas da laranja e pulse só até as raspinhas da laranja incorporarem bem no açúcar. Isso irá aromatizar bastante o seu bolo e deixar com sabor ainda mais da laranja.
- Logo em seguida, acrescente os ovos, o óleo o suco das laranjas e bata tudo por aproximadamente 5 minutos.
- Acrescente essa mistura no *bowl* onde estava os ingredientes secos peneirados e mexa bem tudo com a ajuda de um *fouet* até tudo ficar homogêneo.
- Com a ajuda de um Zester (ralador próprio para frutas cítricas) raspe a casca de uma laranja na massa ainda crua antes de levá-la para assar.
- Distribua a massa na forma já untada e leve para assar.
- O tempo de forno varia. Só abra o forno quando sentir cheiro de bolo pela casa toda. Fazer o teste do palito para mim, continua sendo a melhor opção, mas, só funciona se for feito no meio do bolo.
- Quando o bolo estiver pronto e bem assado, retire do forno e deixe a forma sobre uma grade. Desenforme o bolo morno, nem quente demais porque se não irá quebrar e rachar por conta do excesso de vapor, nem frio demais porque se ele esfriar dentro da forma irá grudar por inteiro.

DICAS DA CHEF

- Se quiser usar suco de laranja industrializado pode sim mas, não ficará nem perto do sabor que será se espremer o suco de laranja na hora do preparo. Usar o suco natural da fruta acrescentará muito sabor e aroma no seu bolo.

COBERTURA DE CHOCOLATE CREMOSA COM LARANJA

- 1 Caixinha de leite condensado (400g)
- 1 Caixinha de creme de leite (200g)
- 100g de chocolate meio amargo
- 100ml de suco de laranja

Modo de preparo

- Em uma panela de fundo grosso, acrescente o leite condensado, o creme de leite, o chocolate e leve para cozinhar em fogo médio. Cozinhe essa cobertura mexendo sem parar com a ajuda de uma espátula.
- Quando a cobertura estiver desgrudando do fundo da panela, ou com a textura de mingau grossinho, retire do fogo e mexa bem até sair aquele ar quente e logo em seguida acrescente o suco de laranja.
- Despeje sobre o bolo caso queira uma versão bem chocolatuda, estilo "bolo vulcão de chocolate".

COBERTURA DE GLACÊ DE LARANJA

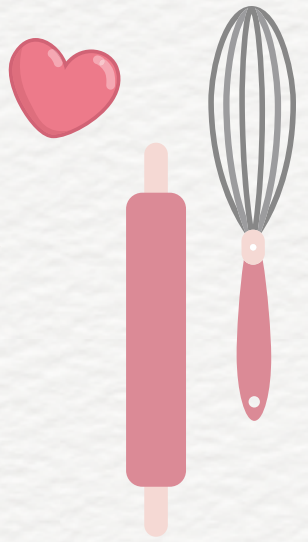
- 1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
- 1 ½ colher (sopa) de caldo de laranja coado

Modo de preparo

- Sobre uma tigela, passe o açúcar de confeiteiro pela peneira – assim é mais fácil de dar o ponto no glacê e ele fica bem lisinho.
- Adicione 1 colher (sopa) do caldo de laranja e misture bem. Vá adicionando o restante do caldo aos poucos, até dar o ponto – a quantidade de líquido total usada na receita pode variar de acordo com a marca do açúcar de confeiteiro e até a umidade do ar. Mexa bem a cada adição, no início pode parecer que está muito duro, mas é assim mesmo. A textura deve ser de uma pasta grossa.
- Leve a tigela ao micro-ondas para rodar por 15 segundos, em potência média – dessa forma o glacê fica fluido sem ser diluído, ideal para ser aplicado no bolo. O resultado é aquela cobertura branquinha perfeita que não escorre totalmente.
- Com uma concha vá derramando o glacê sobre o bolo aos poucos, para que caia de maneira uniforme cobrindo o topo e parte da lateral do bolo.



Bolo de banana com doce de leite Preferido da Marília



Esse sem dúvidas é meu bolo preferido da vida inteira.
Esse bolo de banana com doce de leite é cremoso, fofo e derrete na boca.
Se um dia tiver com vontade de comer um bolo com uma explosão de sabores e que aquecerá seu dia, vai por mim, esse é o bolo!

INGREDIENTES	PESO	MEDIDAS
Açúcar refinado	100g	½ xícara de chá
Açúcar demerara	100g	½ xícara de chá
Ovos	100g	2 unidades
Farinha de trigo	300g	1 + ¾ de xicara de chá
Manteiga sem sal	180g	1 xícara de chá
Iogurte Integral	170g	1 potinho
Banana nanica ou prata	2 unidades médias	2 unidades média
Fermento em pó	15g	1 colher de sopa
Canela em pó à gosto	5g	½ colher de sopa

FORNO À GAS: 180 graus
FORNO ELÉTRICO: 150 à 160 graus
TEMPO PARA ASSAR: 35 a 40 minutos
RENDIMENTO: 1 forma, tamanho 19 cm de diâmetro por 8 cm de altura.
SERVE: 10 fatias cada bolo
VALIDADE: 4 dias em temperatura ambiente e bem fechado.



MODO DE PREPARO

- Pré-aqueça o forno, unte a forma e reserve.
- Descasque e amasse bem as bananas com um garfo fazendo um purê bem fino. Misture com o iogurte e reserve.
- Em uma tigela misture a farinha de trigo e o fermento em pó peneirados e reserve.
- Na batedeira com a ajuda de um batedor globo, bata a manteiga com o açúcar por aproximadamente 3 a 4 minutos, até formar uma mistura fofa e esbranquiçada. (dependendo do açúcar escolhido não vai ficar tão branquinho porque o açúcar mascavo e demerara são naturalmente mais escuros).
- Pare de bater e raspe a tigela em volta com a ajuda de uma espátula. Ligue a batedeira novamente e em velocidade média, acrescente os ovos um a um até emulsionar. Aproximadamente 3 a 5 minutos.
- Desligue a batedeira, raspe novamente a lateral com a ajuda de uma espátula para garantir que não fique nada sem emulsionar. Volte a ligar a batedeira com a velocidade baixa, acrescente a banana amassada com o iogurte e o extrato de baunilha e bata por 1 minuto.
- Com a batedeira em velocidade baixa, vá acrescentando a farinha de trigo com o fermento, aos poucos, em colheradas, até tudo ficar homogêneo. Bata por no máximo 2 minutos-
- Pare de bater e raspe a tigela com a ajuda de uma espátula para verificar se ficou alguma farinha de trigo sem se misturar.
- Bata pela última vez alguns segundos só até tudo ficar bem emulsionado e homogêneo.
- Distribua nas formas e leve para assar.
- O tempo de forno varia. Só abra o forno quando sentir cheiro de bolo pela casa toda. Fazer o teste do palito para mim, continua sendo a melhor opção, mas, só funciona se for feito no meio do bolo.
- Quando o bolo estiver pronto e bem assado, retire do forno e deixe a forma sobre uma grade. Desenforme o bolo morno, nem quente demais porque se não irá quebrar e rachar por conta do excesso de vapor, nem frio demais porque se ele esfriar dentro da forma irá grudar por inteiro.

COBERTURA DE DOCE DE LEITE

- 400g de doce de leite pastoso da sua preferência
- 200g de creme de leite

Modo de preparo

- Em uma panela de fundo grosso, o creme de leite e o doce de leite e leve para cozinhar em fogo médio. Cozinhe essa cobertura mexendo sem parar com a ajuda de uma espátula.
- Quando a cobertura estiver desgrudando do fundo da panela, ou com a textura de mingau grossinho, retire do fogo. Espere esfriar e reserve.
- Despeje sobre o bolo caso queira uma versão bem estilo “bolo vulcão de chocolate”.

DICAS DA CHEF

- Se quiser pode substituir a manteiga por margarina.





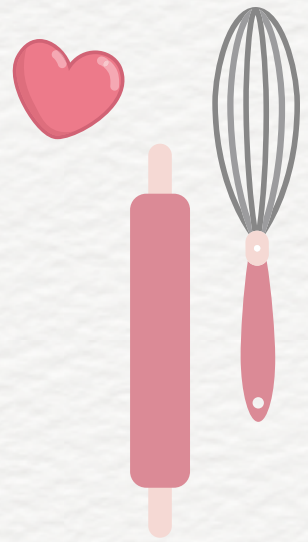
Bolo de banana econômico

Um versão maravilhosa de bolo de banana mais econômica e mais fácil de fazer do que a receita acima. Faça as duas e tire suas próprias conclusões.

INGREDIENTES	PESO	MEDIDAS
Açúcar refinado	100g	½ xícara de chá
Açúcar mascavo	100g	½ xícara de chá
Farinha de trigo	270g	1 + ¾ de xícara de chá
Banana Nanica	450g	6 unidades médias
Óleo	200g	1 xícara de chá
Ovos	200g	4 unidades
Fermento em pó	15g	1 colher de sopa
Canela em pó (opcional)	15g	1 colher de sopa

FORNO À GAS: 180 graus
FORNO ELÉTRICO: 150 à 160 graus
TEMPO PARA ASSAR: 35 a 40 minutos
RENDIMENTO: 1 forma tamanho 18 cm de diâmetro por 8 cm de altura.
SERVE: 10 fatias cada bolo
VALIDADE: 4 dias em temperatura ambiente e bem fechado.

MODO DE PREPARO



- Pré-aqueça o forno, unte a forma e reserve.
- Descasques as bananas bem maduras e reserve.
- Em um *bowl* acrescente a farinha de trigo, o fermento em pó, a canela em pó peneirados. Reserve.
- Coloque no liquidificador os ovos, o óleo, o açúcar, as bananas e bata por aproximadamente 4 minutos.
- Acrescente essa mistura no *bowl* onde estava os ingredientes secos peneirados e mexa bem tudo com a ajuda de um *fouet* até tudo ficar homogêneo.
- Distribua nas formas e leve para assar até inserir um palito e ele sair limpo.
- O tempo de forno varia. Só abra o forno quando sentir cheiro de bolo pela casa toda. Fazer o teste do palito para mim, continua sendo a melhor opção, mas, só funciona se for feito no meio do bolo.
- Quando o bolo estiver pronto e bem assado, retire do forno e deixe a forma sobre uma grade.





Bolo de coco e toalha e felpuda

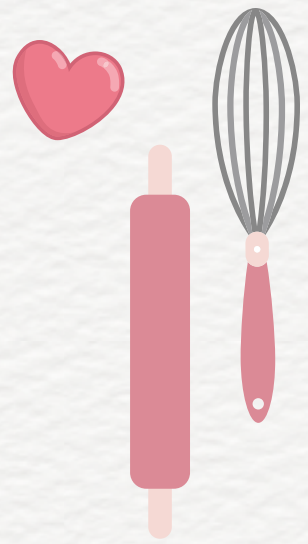
Um bolo bem molhadinho, sabor de coco que se servido gelado, poderá se tornar uma sobremesa única! Ele é um clássico, principalmente se for servido ainda na forma que chamo de tabuleiro.

INGREDIENTES	PESO	MEDIDAS
Açúcar refinado	200g	1 xícara de chá
Farinha de trigo	200g	1 e ⅓ de xícara de chá
Leite Integral	50g	
Leite de coco	200g	1 garrafinha ou 1 xícara
Manteiga	100g	½ xícara de chá
Ovos	150g	3 unidades
Fermento em pó	15g	1 colher de sopa

FORNO À GAS: 180 graus
FORNO ELÉTRICO: 150 à 160 graus
TEMPO PARA ASSAR: 35 a 40 minutos
RENDIMENTO: 1 forma retangular
SERVE: 10 fatias cada bolo
VALIDADE: 4 dias em temperatura ambiente e bem fechado.

MODO DE PREPARO

- Pré-aqueça o forno, unte a forma e reserve.
- Em uma tigela misture a farinha de trigo e o fermento em pó e reserve.
- Na batedeira com a ajuda de um batedor globo, em velocidade alta, bata a manteiga com o açúcar por aproximadamente 3 a 4 minutos, até formar uma mistura fofa e esbranquiçada.
- Pare de bater e raspe a tigela e volte a bater em velocidade média, acrescente os ovos um a um até emulsionar.
- Com a batedeira em velocidade baixa, vá acrescentando a farinha de trigo com o fermento, aos poucos, em colheradas, alternando com o leite de coco e leite integral. Faça isso em até 3 partes até tudo ficar homogêneo.
- Pare de bater e raspe a tigela com a ajuda de uma espátula para verificar se ficou alguma farinha de trigo sem se misturar.
- Bata pela última vez alguns segundos só até tudo ficar bem emulsionado e homogêneo.
- Distribua nas formas e leve para assar até inserir um palito e ele sair limpo.
- O tempo de forno varia. Só abra o forno quando sentir cheiro de bolo pela casa toda. Fazer o teste do palito para mim, continua sendo a melhor opção, mas, só funciona se for feito no meio do bolo.
- Quando o bolo estiver pronto e bem assado, retire do forno e deixe a forma sobre uma grade.
- Retire a massa da forma, aguarde 5 minutos e espere esfriar. Ou deixe o bolo dentro da forma para despejar a calda no bolo para se tornar um "bolo de tabuleiro".
- Fure bem o bolo com a ajuda de um garfo.
- Despeje a calda (ensinado abaixo) em cima do bolo espere ela penetrar bem. Logo em seguida jogue o coco ralado por cima.
- Tampe o tabuleiro com um filme plástico e leve para geladeira por 6 horas.
- Sirva o bolo ainda no tabuleiro ou em pedaços embrulhados no papel alumínio.



CALDA PARA O BOLO TOALHA FELPUDA

- 200ml de leite integral
- 150g de leite condensado
- 35g de leite em pó
- 100g de leite de coco
- 100g de coco ralado desidratado em flocos.

Modo de preparo

- Todos os ingredientes acima devem estar em temperatura ambiente ou gelado.
- Em uma vasilha, misture todos os ingredientes com a ajuda de um *fouet* ou colher.
- Reserve no máximo 1h antes de despejar no bolo. Não faça essa calda antecipadamente porque o leite é altamente perecível.
- Quando a cobertura estiver desgrudando do fundo da panela, ou com a textura de mingau grossinho, retire do fogo. Espere esfriar e reserve.
- Despeje sobre o bolo caso queira uma versão bem estilo “bolo vulcão de chocolate”.



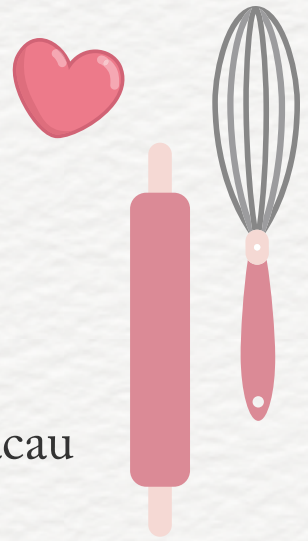


Bolo Red Velvet

Muitas boleiras oferecem o bolo "red velvet" (ou veludo vermelho) entre suas especialidades. Este bolo avermelhado, com massa e recheio suaves caiu de vez no gosto dos brasileiros nos últimos anos. O bolo original levava suco da beterraba em sua receita, mas, como bons brasileiros, adaptamos nossa receita que sinceramente, ficou ainda mais incrível.

INGREDIENTES	PESO	MEDIDAS
Açúcar refinado	300g	1 + ½ xícara de chá
Manteiga	60g	¼ de xícara de chá
Farinha de trigo	320g	2 xícaras de chá
Cacau em pó alcalino	10g	1 colher de sopa
Ovos	150g	3 unidades
Óleo de soja	100ml	½ xícara de chá
Vinagre branco	10g	1 colher de sopa
Iogurte natural	170g	1 potinho
Buttermilk	170g	¾ de xícara de chá
Essência de baunilha	10g	1 colher de sopa
Fermento em pó	10g	1 colher de sopa
Bicarbonato de sódio	5g	1 colher de chá
Corante em pó vermelho	1g a 2g	1 colher de chá

FORNO À GAS: 180 graus
FORNO ELÉTRICO: 150 à 160 graus
TEMPO PARA ASSAR: 35 a 40 minutos
RENDIMENTO: 1 forma, tamanho 18 cm de diâmetro por 8 cm de altura.
SERVE: 10 fatias cada bolo
VALIDADE: 4 dias em temperatura ambiente e bem fechado.



MODO DE PREPARO

- Pré-aqueça o forno, unte a forma e reserve.
- Faça o *buttermilk* e reserve (ensinado abaixo).
- Em uma tigela misture a farinha de trigo, o fermento em pó, o cacau em pó e o bicarbonato peneirados e reserve.
- Na batedeira com a ajuda de um batedor globo, em velocidade alta, bata a manteiga com o açúcar por aproximadamente 3 a 4 minutos, até formar uma farofinha molhada.
- Pare de bater e raspe a tigela, com a ajuda de uma espátula e volte a bater em velocidade média, acrescente os ovos um a um até emulsionar e dobrar de volume. Aproveite e coloque a baunilha junto. Esse batimento durará uns 5 minutos.
- Com a batedeira em velocidade baixa, vá acrescentando os secos (farinha, cacau, bicarbonato e fermento) em colheradas, alternando com o iogurte e *buttermilk*. Faça isso em até 3 partes até tudo ficar homogêneo. Aproximadamente 3 minutos.
- Pare de bater e raspe a tigela com a ajuda de uma espátula para verificar se ficou alguma farinha de trigo sem se misturar.
- Acrescente o corante em pó e volte a bater pela última vez, por apenas alguns segundos, só até tudo ficar bem emulsionado e homogêneo.
- Distribua nas formas e leve para assar até inserir um palito e ele sair limpo.
- O tempo de forno varia. Só abra o forno quando sentir cheiro de bolo pela casa toda. Fazer o teste do palito para mim, continua sendo a melhor opção, mas, só funciona se for feito no meio do bolo.
- Quando o bolo estiver pronto e bem assado, retire do forno e deixe a forma sobre uma grade





BUTTERMILK

- 160g de leite integral + 10g de suco de limão (ou vinagre de maçã)

Misture esses dois ingredientes e deixe reversado até talhar por 5 minutos.

Use nas receitas substituindo o iogurte.

COBERTURA DE CREAM CHEESE

- 400g de Leite condensado
- 200g de creme de leite
- 150g de cream cheese

Modo de preparo

- Em uma panela de fundo grosso, o creme de leite, o leite condensado e leve para cozinhar em fogo médio. Cozinhe essa cobertura mexendo sem parar com a ajuda de uma espátula.
- Quando a cobertura estiver desgrudando do fundo da panela, ou com a textura de mingau grossinho, retire do fogo e acrescente o cream cheese. Misture bem até tudo ficar emulsionado e não volte ao fogo mais.
- Despeje a cobertura sobre o bolo caso queira uma versão bem estilo “bolo vulcão”.
- Você pode usar a cobertura quentinha ou fria.

DICAS DA CHEF

- Você pode substituir o iogurte por *buttermilk*. Nesse caso, você terá 240 ml de *buttermilk*.
- Você pode substuir o *buttermilk* por iogurte. Nesse caso, você terá 240 ml de iogurte na receita.





Bolo de Leite Ninho

Ah, esse bolo que vai leite ninho na massa, bom, nem tenho muito o que dizer sobre ele. Só faça e experimente a oitava maravilha do mundo!

INGREDIENTES	PESO	MEDIDAS
Açúcar refinado	250g	1 + ¼ de xícara de chá
Manteiga	100g	½ xícara de chá
Farinha de trigo	240g	1 + ½ xícara de chá
Leite em Pó	150g	
Ovos	200g	4 unidades
Água natural	230ml	1 xícara de chá
Iogurte natural	170g	1 potinho
Fermento em pó	15g	1 colher de sopa

FORNO À GAS: 180 graus
FORNO ELÉTRICO: 150 à 160 graus
TEMPO PARA ASSAR: 35 a 40 minutos
RENDIMENTO: 1 forma tamanho 18 cm de diâmetro por 8 cm de altura.
SERVE: 10 fatias cada bolo
VALIDADE: 4 dias em temperatura ambiente e bem fechado.

MODO DE PREPARO

- Pré-aqueça o forno, unte a forma e reserve.
- Em uma tigela misture a farinha de trigo, o fermento em pó e reserve.
- Dissolva o leite em pó na água natural (aquela que você bebe) e reserve.
- Na batedeira com a ajuda de um batedor globo, em velocidade alta, bata a manteiga com o açúcar por aproximadamente 3 a 4 minutos, até formar uma farofinha molhada.
- Pare de bater e raspe a tigela, com a ajuda de uma espátula e volte a bater em velocidade média, acrescente os ovos um a um até emulsionar e dobrar de volume. Esse batimento durará uns 5 minutos.
- Com a batedeira em velocidade baixa, vá acrescentando os secos (farinha e fermento) em colheradas, alternando com o iogurte e Leite em pó dissolvido na água. Faça isso em até 3 partes até tudo ficar homogêneo. Aproximadamente 3 minutos.
- Pare de bater e raspe a tigela com a ajuda de uma espátula para verificar se ficou alguma farinha de trigo sem se misturar.
- Distribua nas formas e leve para assar até inserir um palito e ele sair limpo.
- O tempo de forno varia. Só abra o forno quando sentir cheiro de bolo pela casa toda. Fazer o teste do palito para mim, continua sendo a melhor opção, mas, só funciona se for feito no meio do bolo.
- Quando o bolo estiver pronto e bem assado, retire do forno e deixe a forma sobre uma grade.

COBERTURA DE LEITE NINHO

- 400g de Leite condensado
- 200g de creme de leite
- 150g de leite em pó

Modo de preparo

- Em uma panela de fundo grosso, o creme de leite, o leite condensado , o leite em pó e leve para cozinhar em fogo médio. Cozinhe essa cobertura mexendo sem parar com a ajuda de uma espátula.
- Quando a cobertura estiver desgrudando do fundo da panela, ou com a textura de mingau grossinho, retire do fogo. Misture bem até tudo ficar emulsionado e não volte ao fogo mais.
- Despeje a cobertura sobre o bolo caso queira uma versão bem estilo “bolo vulcão”.
- Você pode usar a cobertura quentinha ou fria.

DICAS DA CHEF

- Você pode substituir o iogurte por *buttermilk*. Nesse caso, você terá 170 ml de *buttermilk*.

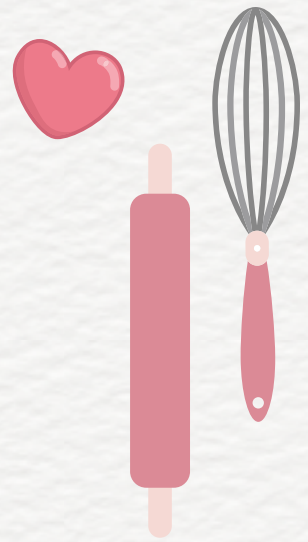


Bolo de chocolate

Não tem nem muito o que dizer, um clássico e record em vendas não poderia ficar de fora do seu cardápio.

INGREDIENTES	PESO	MEDIDAS
Açúcar refinado	150g	¾ de xícara de chá
Açúcar mascavo	150g	¾ de xícara de chá
Farinha de trigo	240g	1 + ½ de xícara de chá
Vinagre	10g	1 colher de sopa
Leite integral	180g	¾ de xícara de chá
Óleo	50g	¼ de xícara de óleo
Ovos	100g	2 unidades
Chocolate em pó 50%	100g	1 + ¼ de xícara de chá
Fermento em pó	10g	1 colher de sopa
Bicarbonato de sódio	10g	1 colher de sopa

FORNO À GAS: 180 graus
FORNO ELÉTRICO: 150 à 160 graus
TEMPO PARA ASSAR: 35 a 40 minutos
RENDIMENTO: 1 forma tamanho 18 cm de diâmetro por 8 cm de altura.
SERVE: 10 fatias cada bolo
VALIDADE: 4 dias em temperatura ambiente e bem fechado.



MODO DE PREPARO

- Pré-aqueça o forno, unte a forma e reserve.
- Faça o *buttermilk* e reserve. (ensinado abaixo)
- Em um *bowl* acrescente a farinha de trigo, o fermento em pó, o bicarbonato, peneirados. Reserve.
- Coloque no liquidificador os ovos, o óleo, o açúcar, o *buttermilk* e o chocolate em pó.
- Acrescente essa mistura no *bowl* onde estava os ingredientes secos peneirados e mexa bem tudo com a ajuda de um *fouet* até tudo ficar homogêneo.
- Distribua nas formas e leve para assar até inserir um palito e ele sair limpo.
- O tempo de forno varia. Só abra o forno quando sentir cheiro de bolo pela casa toda. Fazer o teste do palito para mim, continua sendo a melhor opção, mas, só funciona se for feito no meio do bolo.
- Quando o bolo estiver pronto e bem assado, retire do forno e deixe a forma sobre uma grade.

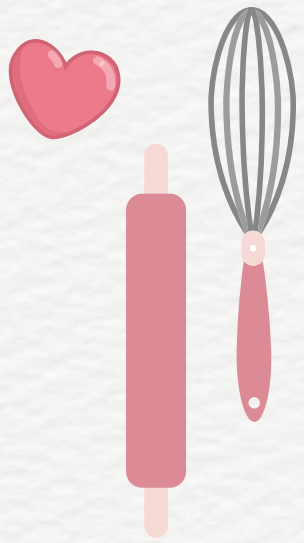
DICAS DA CHEF

- Você pode substituir o chocolate em pó 50% por cacau em pó 100%. Seu bolo ficará mais amargo e ainda mais escuro.
- Voce pode substituir o *buttermilk* por iogurte integral na mesma medida.





Bolo de limão



Um bolo azedinho e saboroso.
Esse bolo de limão é simplesmente incrível e te prova
que o azedinho e o doce andam lado a lado.

INGREDIENTES	PESO	MEDIDAS
Açúcar refinado	200g	1 xícara de chá
Ovos	150g	3 unidades
Suco de limão	125 ml	¾ de xícara de chá
Óleo	100g	½ xícara de chá
Leite integral	125g	½ xícara de chá
Farinha de trigo	260g	2 xícaras de chá
Fermento em pó	15g	1 colher de sopa

FORNO A GÁS: 180 graus
FORNO ELÉTRICO: 150 à 160 graus
TEMPO PARA ASSAR: 35 a 40 minutos
RENDIMENTO: 1 forma tamanho 18 cm de diâmetro por 8 cm de altura.
SERVE: 10 fatias cada bolo
VALIDADE: 4 dias em temperatura ambiente e bem fechado.





MODO DE PREPARO

- Pré-aqueça o forno, unte a forma e reserve.
- Higienize os limões e esprema seu suco coando todos os fiapos e sementes. Reserve.
- Em um bowl acrescente a farinha de trigo, o fermento em pó peneirados. Reserve.
- Coloque no liquidificador os ovos, o óleo, o açúcar, o suco do limão, o leite integral e bata tudo por aproximadamente 5 minutos.
- Acrescente essa mistura no *bowl* onde estava os ingredientes secos peneirados e mexa bem tudo com a ajuda de um *fouet* até tudo ficar homogêneo.
- Com a ajuda de um *Zester* (ralador próprio para frutas cítricas) raspe a casca de um limão na massa ainda crua antes de levá-la para assar.
- Distribua a massa na forma já untada e leve para assar.
- O tempo de forno varia. Só abra o forno quando sentir cheiro de bolo pela casa toda. Fazer o teste do palito para mim, continua sendo a melhor opção, mas, só funciona se for feito no meio do bolo.
- Quando o bolo estiver pronto e bem assado, retire do forno e deixe a forma sobre uma grade.

PARA O GLACÊ

- 8 colher de sopa de açúcar
- Suco de 1/2 limão

Modo de preparo

- Misture o açúcar e o limão até formar uma consistência uniforme.
- Espalhe no bolo e decore com as raspas de limão.



DICAS DA CHEF

- Não use qualquer ralador para tirar as raspas do limão, porque, se não ficará amargo. Apenas o ralador de frutas cítricas "*zester*" tira as raspinhas sem tirar aquela parte branca da fruta, que traz o amargor.
- Esprema o suco do limão na hora do preparo do bolo para garantir que seu bolo também não fique amargando.



Bolo de maracujá

Fofinho. Fácil de fazer. Azedinho. Esse é o bolo mais gostoso que você vai experimentar. Fica leve e úmido. Eu adoro receitas com citrus porque elas não são enjoativas e essa receita de bolo eu criei faz alguns anos depois de procurar muito por receitas e não gostar de nenhuma. Decidi fazer alguns testes, e o resultado foi esse bolo incrível.

INGREDIENTES	PESO	MEDIDAS
Açúcar refinado	275g	1 + 1/3 de xícara de chá
Ovos	150g	3 unidades
Suco de maracujá	180g	½ xícara de chá
Óleo	100g	½ xícara de chá
Farinha de trigo	225g	1 + ½ xícara de chá
Fermento em pó	10g	1 colher de sopa

FORNO À GAS: 180 graus
FORNO ELÉTRICO: 150 à 160 graus
TEMPO PARA ASSAR: 35 a 40 minutos
RENDIMENTO: 1 forma tamanho 18 cm de diâmetro por 8 cm de altura.
SERVE: 10 fatias cada bolo
VALIDADE: 4 dias em temperatura ambiente e bem fechado.

MODO DE PREPARO

- Pré-aqueça o forno, unte a forma e reserve.
- Higienize os maracujás e bata um suco usando a polpa até formas um "suco". Se quiser coe as sementes do suco mas, eu não cooei.
- Em um bowl acrescente a farinha de trigo, o fermento em pó peneirados. Reserve.
- Coloque no liquidificador os ovos, o óleo, o açúcar, o suco do maracujá e bata tudo por aproximadamente 5 minutos.
- Acrescente essa mistura no bowl onde estava os ingredientes secos peneirados e mexa bem tudo com a ajuda de um *fouet* até tudo ficar homogêneo.
- Distribua a massa na forma já untada e leve para assar.
- O tempo de forno varia. Só abra o forno quando sentir cheiro de bolo pela casa toda. Fazer o teste do palito para mim, continua sendo a melhor opção, mas, só funciona se for feito no meio do bolo.
- Quando o bolo estiver pronto e bem assado, retire do forno e deixe a forma sobre uma grade.

DICAS DA CHEF

- Você pode substituir o suco de maracujá da fruta por suco concentrado, aqueles de garrafinhas, sem açúcar e bem azedinho.
- Não substituía por suco de caixinha porque esse suco já é bem diluído e seu bolo não ficará com gosto de maracujá.



Bolo de cenoura

Um clássico que dispensa apresentações. Apesar do sabor incrível e der um dos querinhos de vendas entre os caseirinhos, esse bolo apesar de ser simples de fazer, muitas pessoas erram na receita porque acabam deixando o bolo embatumado e muito pesado. Essa receita ensinada neste ebook é uma garantia que sua receita sempre dará certo.

INGREDIENTES	PESO	MEDIDAS
Açúcar refinado	250g	1 + ¼ de xícara de chá
Farinha de trigo	200g	1 + ¼ de xícara de chá
Ovos	150g	3 unidades
Amido de milho	50g	½ xícara de chá
Cenoura	250g	3 unidades médias
Óleo	150g	1 + ½ xícara de chá
Fermento em pó	14g	1 colher de sopa

FORNO À GAS: 180 graus
FORNO ELÉTRICO: 160 à 170 graus
TEMPO PARA ASSAR: 35 a 40 minutos
RENDIMENTO: 1 forma tamanho 19 cm de diâmetro por 8 cm de altura.
SERVE: 10 fatias cada bolo
VALIDADE: 4 dias em temperatura ambiente e bem fechado.



MODO DE PREPARO

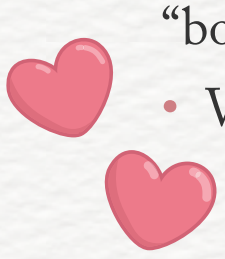
- Pré-aqueça o forno, unte a forma e reserve.
- Higienize as cenouras, descasque-as e pique-as, ou rale-as. Reserve.
- Em um *bowl* acrescente a farinha de trigo, o amido de milho, o fermento em pó peneirados. Reserve.
- Coloque no liquidificador os ovos, o óleo, o açúcar, as cenouras e bata tudo por aproximadamente 5 minutos. Até ficar tudo bem diluído.
- Acrescente essa mistura no *bowl* onde estava os ingredientes secos peneirados e mexa bem tudo com a ajuda de um *fouet* até tudo ficar homogêneo.
- Distribua nas formas e leve para assar.
- O tempo de forno varia. Só abra o forno quando sentir cheiro de bolo pela casa toda. Fazer o teste do palito para mim, continua sendo a melhor opção, mas, só funciona se for feito no meio do bolo.
- Quando o bolo estiver pronto e bem assado, retire do forno e deixe a forma sobre uma grade.

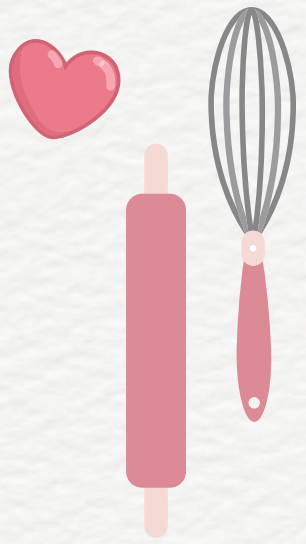
COBERTURA DE CHOCOLATE

- 400g de Leite condensado
- 200g de creme de leite
- 100g de Chocolate ao leite
- 20g de cacau em pó

Modo de preparo

- Em uma panela de fundo grosso, o creme de leite , o leite condensado, o chocolate e o cacau em pó e leve para cozinhar em fogo médio. Cozinhe essa cobertura mexendo sem parar com a ajuda de uma espátula.
- Quando a cobertura estiver desgrudando do fundo da panela, ou com a textura de mingau grossinho, retire do fogo.
- Despeje a cobertura sobre o bolo caso queira uma versão bem estilo “bolo vulcão”.
- Você pode usar a cobertura quentinha ou fria.





COBERTURA DE CHOCOLATE CROCANTE

- Chocolate em pó: 100g ou 1 xícara e ½
- Açúcar Refinado: 240g ou 1 xícara e ½
- Manteiga: 30g ou 1 colher cheia
- Água filtrada ou leite Integral: 80g ou 5 colheres de sopa cheia

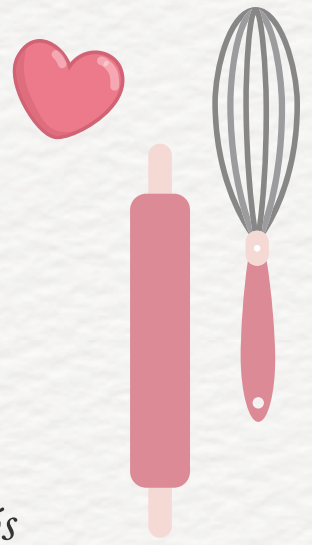
Modo de preparo

- Coloque todos os ingredientes em uma panela de fundo grosso e leve ao fogo médio baixo, mexendo sempre com uma espátula.
- Quando a mistura ferver, deixe cozinhar por aproximadamente 5 a 8 minutos sem parar de mexer.
- Assim que a calda começar a desgrudar do fundo da panela, é sinal que está pronto.
- Despeje a cobertura ainda quente em cima do bolo de cenoura. Espere esfriar, em temperatura ambiente, que a cobertura irá endurecer e ficar crocante.





Carrot cake
Bolo de cenoura americano



Como pode ver pelo nome, é um Bolo de Cenoura. Mas não como nós conhecemos. A receita é diferente do tradicional bolo de cenoura brasileiro tanto em textura quanto na cobertura . Alguns elementos chaves dessa receita: cenoura, especiarias e cobertura de cream cheese. Se você estiver esperando a mesma experiência do nosso bolo de cenoura, já aviso que não será.
E como a cenoura vai ralada, isso altera a textura do bolo.

INGREDIENTES	PESO	MEDIDAS
Açúcar demerara	400g	2 xícaras de chá
Farinha de trigo	320g	2 xícaras de chá
Ovos	200g	4 unidades
Cenoura ralada	300g	2 unidades médias
Óleo	100g	½ xícara de chá
Iogurte Natural Int.	170g	1 potinho
Canela	2g	½ colher de chá
Noz moscada	2g	½ colher de chá
Pimenta do Reino	2g	½ colher de chá
Cravo em pó	2g	½ colher de chá
Gengibre em pó	2g	½ colher de chá
Nozes picada	2g	½ colher de chá
Fermento em pó	10g	½ colher de chá
Bicarbonato de sódio	5g	1 colher de sobremesa rasa





FORNO À GAS: 180 graus
FORNO ELÉTRICO: 160 à 170 graus
TEMPO PARA ASSAR: 35 a 40 minutos
RENDIMENTO: 1 forma tamanho 18 cm de diâmetro por 8 cm de altura.
SERVE: 10 fatias cada bolo
VALIDADE: 4 dias em temperatura ambiente e bem fechado.

MODO DE PREPARO

- Pré-aqueça o forno, unte a forma e reserve.
- Higienize as cenouras e rale-as. Reserve.
- Em um *bowl* acrescente a farinha de trigo, o fermento em pó peneirados, a pimenta do reino, o cravo em pó, gengibre em pó, o bicarbonato, peneirados e Reserve.
- Coloque no liquidificador os ovos, o óleo, o açúcar, o iogurte e bata tudo por aproximadamente 3 minutos. Até ficar tudo bem diluído.
- Acrescente essa mistura no *bowl* onde estava os ingredientes secos peneirados e mexa bem tudo com a ajuda de um *fouet* até tudo ficar homogêneo.
- Acrescente as cenouras raladas e as nozes picadas. Mexa bem com a ajuda de uma espátula até tudo ficar bem misturada.
- Por último, rale as nozes moscadas na massa.
- Distribua a massa na forma já untada e leve para assar.
- O tempo de forno varia. Só abra o forno quando sentir cheiro de bolo pela casa toda. Fazer o teste do palito para mim, continua sendo a melhor opção, mas, só funciona se for feito no meio do bolo.
- Quando o bolo estiver pronto e bem assado, retire do forno e deixe a forma sobre uma grade.



COBERTURA DE CREAM CHEESE

- 300g de cream cheese
- 150g de açúcar de confeiteiro ou açúcar refinado

Modo de preparo

- Misture todos os ingredientes e mexa bem com a ajuda de um *fouet* até ficar bem emulsionado.
- Espalhe a cobertura sobre o bolo conforme abaixo.



Bolo de iorgute

A base é de um bolo simples. Mas, o iogurte é o segredo para deixar a massa super macia, úmida e que derrete na boca. Esse bolo é simples no modo de preparo e rico na textura e sabor.

INGREDIENTES	PESO	MEDIDAS
Açúcar refinado	250g	1 + ¼ de xícara de chá
Farinha de trigo	250g	1 + ½ xícara de chá
Ovos	150g	3 unidades
Iogurte	170g	1 potinho
Óleo	100g	½ xícara de chá
Fermento em pó	15g	1 colher de sopa

FORNO À GAS: 180 graus
FORNO ELÉTRICO: 160 à 170 graus
TEMPO PARA ASSAR: 35 a 40 minutos
RENDIMENTO: 1 forma tamanho 18 cm de diâmetro por 8 cm de altura.
SERVE: 10 fatias cada bolo
VALIDADE: 4 dias em temperatura ambiente e bem fechado.

MODO DE PREPARO

- Pré-aqueça o forno, unte a forma e reserve.
- Em um bowl acrescente a farinha de trigo, o fermento em pó peneirados. Reserve.
- Coloque no liquidificador os ovos, o óleo, o açúcar, o iogurte e bata tudo por aproximadamente 5 minutos.
- Acrescente essa mistura no bowl onde estava os ingredientes secos peneirados e mexa bem tudo com a ajuda de um *fouet* até tudo ficar homogêneo.
- Distribua a massa na forma já untada e leve para assar.
- O tempo de forno varia. Só abra o forno quando sentir cheiro de bolo pela casa toda. Fazer o teste do palito para mim, continua sendo a melhor opção, mas, só funciona se for feito no meio do bolo.
- Quando o bolo estiver pronto e bem assado, retire do forno e deixe a forma sobre uma grade.

DICAS DA CHEF

- Antes de levar a massa para assar, polvilhe açúcar cristal e canela em pó em cima da massa, assim, formará uma camadinha crocante.



Bolo de churros

A base é de um bolo simples de iorgute, ensinado acima.
Porém, com um toque especial da canela e uma cobertura deliciosa
de doce de leite que irá te surpreender.

INGREDIENTES	PESO	MEDIDAS
Açúcar refinado	250g	1 + ¼ de xícara de chá
Farinha de trigo	250g	1 + ½ xícara de chá
Ovos	150g	3 unidades
Iogurte	170g	1 potinho
Óleo	100g	½ xícara de chá
Canela em pó (a gosto)	5g a 10g	½ colher de sopa
Fermento em pó	15g	1 colher de sopa

FORNO A GÁS: 180 graus
FORNO ELÉTRICO: 150 à 160 graus
TEMPO PARA ASSAR: 35 a 40 minutos
RENDIMENTO: 1 forma tamanho 18 cm de diâmetro por 8 cm de altura.
SERVE: 10 fatias cada bolo
VALIDADE: 4 dias em temperatura ambiente e bem fechado.



MODO DE PREPARO

- Pré-aqueça o forno, unte a forma e reserve.
- Em um *bowl* acrescente a farinha de trigo, o fermento em pó e a canela peneirados. Reserve.
- Coloque no liquidificador os ovos, o óleo, o açúcar, o iogurte e bata tudo por aproximadamente 5 minutos.
- Acrescente essa mistura no *bowl* onde estava os ingredientes secos peneirados e mexa bem tudo com a ajuda de um *fouet* até tudo ficar homogêneo.
- Distribua a massa na forma já untada e leve para assar.
- O tempo de forno varia. Só abra o forno quando sentir cheiro de bolo pela casa toda. Fazer o teste do palito para mim, continua sendo a melhor opção, mas, só funciona se for feito no meio do bolo.
- Quando o bolo estiver pronto e bem assado, retire do forno e deixe a forma sobre uma grade.

COBERTURA DE DOCE DE LEITE

- 400g de doce de leite pastoso da sua preferência
- 200g de creme de leite

Modo de preparo

- Em uma panela de fundo grosso, o creme de leite e o doce de leite e leve para cozinhar em fogo médio. Cozinhe essa cobertura mexendo sem parar com a ajuda de uma espátula.
- Quando a cobertura estiver desgrudando do fundo da panela, ou com a textura de mingau grossinho, retire do fogo. Espere esfriar e reserve.
- Despeje sobre o bolo caso queira uma versão bem estilo “bolo vulcão de chocolate”.

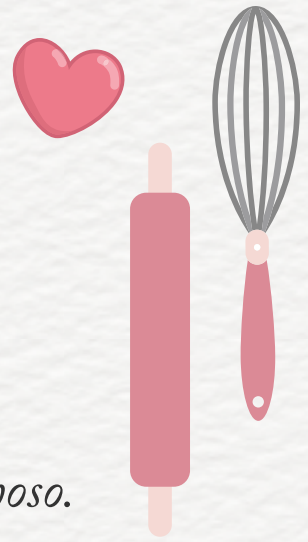


DICAS DA CHEF

- Antes de levar a massa para assar, polvilhe açúcar cristal e canela em pó, assim, formará uma camadinha crocante.



Bolo de paçoca

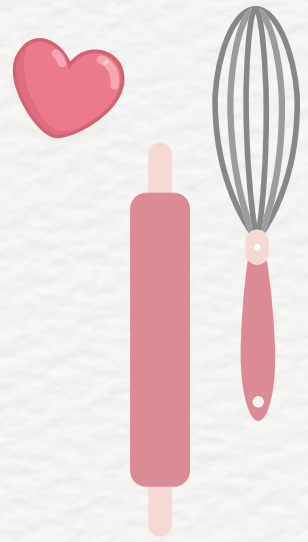


Uma data comemorativa como festas juninas,
esse sabor clássico conquistará os paladares dos seus clientes.
O sabor da nossa amada paçoquita em um bolo leve, úmido e maravilhoso.
Compensa ter esse sabor no seu cardápio junino.

INGREDIENTES	PESO	MEDIDAS
Açúcar refinado	200g	1 xícara de chá
Ovos	150g	3 unidades
Óleo	100g	½ xícara de chá
Leite integral	230g	1 xícara de chá
Farinha de trigo	240g	1 + ½ xícara de chá
Paçoca	100g	6 unidades
Fermento em pó	15g	1 colher de sopa

FORNO À GAS: 180 graus
FORNO ELÉTRICO: 160 à 170 graus
TEMPO PARA ASSAR: 35 a 40 minutos
RENDIMENTO: 1 forma tamanho 18 cm de diâmetro por 8 cm de altura.
SERVE: 10 fatias cada bolo
VALIDADE: 4 dias em temperatura ambiente e bem fechado.





MODO DE PREPARO

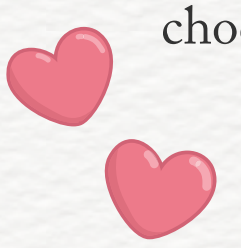
- Pré-aqueça o forno, unte a forma e reserve.
- Em um *bowl* acrescente a farinha de trigo, o fermento em pó. Reserve.
- Coloque no liquidificador os ovos, o óleo, o açúcar, o leite e bata tudo por aproximadamente 5 minutos.
- Acrescente as paçocas e apenas de uma leve pulsada no liquidificador.
- Acrescente essa mistura no *bowl* onde estava os ingredientes secos peneirados e mexa bem tudo com a ajuda de um *fouet* até tudo ficar homogêneo.
- Distribua a massa na forma já untada e leve para assar.
- O tempo de forno varia. Só abra o forno quando sentir cheiro de bolo pela casa toda. Fazer o teste do palito para mim, continua sendo a melhor opção, mas, só funciona se for feito no meio do bolo.
- Quando o bolo estiver pronto e bem assado, retire do forno e deixe a forma sobre uma grade.

COBERTURA DE PAÇOCA

- 1 caixinha de leite condensado: 395g
- 1 caixinha de creme de leite: 200g
- 5 unidades de paçoca: 75g

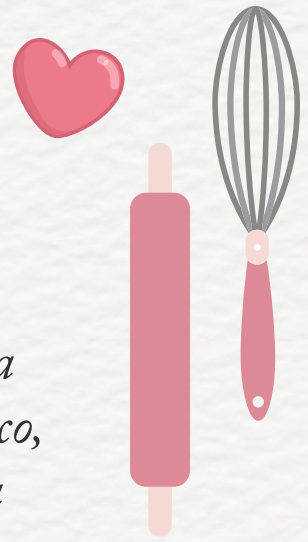
Modo de preparo

- Em uma panela de fundo grosso, o creme de leite e as paçoquinhas e leve para cozinhar em fogo médio. Cozinhe essa cobertura mexendo sem parar com a ajuda de uma espátula.
- Quando a cobertura estiver desgrudando do fundo da panela, ou com a textura de mingau grossinho, retire do fogo. Espere esfriar e reserve.
- Despeje sobre o bolo caso queira uma versão bem estilo “bolo vulcão de chocolate”. Quebre algumas paçoquitas por cima.





Bolo indiano



O bolo indiano é um pouco diferente pois é feito com farinha de rosca e canela. Isso garante uma textura mais leve e um bolo bem aromático, a casa inteira fica perfumada. Além do perfume, a canela empresta sua cor e o bolo fica com um bronze lindo de se ver.

INGREDIENTES	PESO	MEDIDAS
Açúcar refinado	100g	½ xícara
Açúcar Mascavo	100g	½ xícara
Farinha de rosca	200g	1 + ¼ de xícara de chá
Iogurte Natural	170g	1 potinho
Ovos	200g	4 unidades
Óleo de Milho	100g	½ xícara de chá
Noz moscada	2g	½ colher de chá
Canela em pó	2g	½ colher de chá
Cravo em pó	2g	½ colher de chá
Gengibre	2g	½ colher de chá
Fermento em pó	10g	1 colher de sopa

FORNO À GAS: 180 graus
FORNO ELÉTRICO: 160 à 170 graus
TEMPO PARA ASSAR: 35 a 40 minutos
RENDIMENTO: 1 forma tamanho 18 cm de diâmetro por 8 cm de altura.
SERVE: 10 fatias cada bolo
VALIDADE: 4 dias em temperatura ambiente e bem fechado.





MODO DE PREPARO

- Pré-aqueça o forno, unte a forma e reserve.
- Em um *bowl* acrescente a farinha de rosca, rale a noz moscada, a canela em pó, o cravo em pó, o gengibre, o fermento em pó. Reserve.
- Coloque no liquidificador os ovos, o óleo, os açúcares o iogurte e bata tudo por aproximadamente 5 minutos.
- Acrescente as paçocas e apenas de uma leve pulsada no liquidificador.
- Acrescente essa mistura no *bowl* onde estava os ingredientes secos peneirados e mexa bem tudo com a ajuda de um *fouet* até tudo ficar homogêneo.
- Distribua a massa na forma já untada e leve para assar.
- O tempo de forno varia. Só abra o forno quando sentir cheiro de bolo pela casa toda. Fazer o teste do palito para mim, continua sendo a melhor opção, mas, só funciona se for feito no meio do bolo.
- Quando o bolo estiver pronto e bem assado, retire do forno e deixe a forma sobre uma grade.

COBERTURA DE CHOCOLATE BRANCO

- 400g de Leite condensado
- 200g de creme de leite
- 100g de Chocolate Branco

Modo de preparo

- Em uma panela de fundo grosso, o creme de leite e o chocolate branco e leve para cozinhar em fogo médio. Cozinhe essa cobertura mexendo sem parar com a ajuda de uma espátula.
- Quando a cobertura estiver desgrudando do fundo da panela, ou com a textura de mingau grossinho, retire do fogo. Espere esfriar e reserve.
- Despeje sobre o bolo caso queira uma versão bem estilo “bolo vulcão de chocolate”.



