Confeitaria e doçaria

Professora Hanna Soares

Bolo Simples

É uma receita preparada com farinha de trigo, óleo vegetal, leite, ovos, açúcar, fermento químico que pode ser aromatizada com baunilha, raspas de limão ou laranja, canela, erva-doce, gotas de chocolate, etc.



- Este bolo pertence à categoria de bolos levedados com óleo vegetal, elaborados pelo método *muffin*. Este método consiste em 3 passos bem definidos: primeiramente a elaboração de uma mistura de ingredientes secos, em seguida a elaboração de uma emulsão com ingredientes úmidos. Por fim, as duas misturas são combinadas e mexidas muito brevemente para evitar a formação do glúten.
- Esta receita é muito popular pela facilidade do preparo e simplicidade dos ingredientes.



- Cada ingrediente tem uma função. A **farinha de trigo** e os **ovos** são os principais ingredientes **construtores de estrutura**, mas retiram a umidade da massa. Por outro lado, a **gordura** e o **açúcar** proporcionam **maciez e umidade**, mas fragilizam a estrutura.
- Farinha de trigo de uso geral ou farinha comum ou farinha branca é produzida a partir de uma **mistura de trigo duro e mole**, este tipo de farinha tem um teor de proteína/glúten e amido “médio”, o que a torna adequada tanto para pães quanto para bolos caseiros. No Brasil é a **farinha tradicional tipo 1.**
- Em Portugal, há a farinha para bolo que é mais fina do que farinha de trigo de uso geral, pois é produzida **inteiramente de trigo mole**. Devido ao seu **baixo teor de glúten**, é especialmente adequada para bolos, pães rápidos, *muffins* e biscoitos.



- Bolos preparados com óleo vegetal possuem textura superior à textura dos bolos amanteigados, pois o óleo vegetal atua mais rapidamente do que a manteiga para revestir a farinha de trigo e evitar a formação de glúten. Além disso, o óleo adiciona umidade à massa e maciez, mesmo em bolos refrigerados.
- Devido ao seu sabor neutro, o óleo é especialmente interessante em bolos aromatizados e em bolos de chocolate que tendem a ser mais secos.



Fermento químico ou fermento em pó químico é um agente de fermentação completo. Isso significa que este tipo de fermento contém tanto a base (bicarbonato de sódio) quanto o ácido necessário para criar a reação química que fará com que a massa cresça. A base e o ácido são impedidos de reagir prematuramente pela inclusão na fórmula de uma barreira, tal como o amido de milho. Quando combinado com um líquido (normalmente água ou leite), o bicarbonato de sódio e os sais ácidos reagem para produzir dióxido de carbono gasoso.





Método cremoso



- O método cremoso é uma técnica de confeitaria para a mistura dos ingredientes, utilizada na preparação de pães rápidos, alguns *cookies*, bolos levedados e amanteigados.
- Os bolos amanteigados são leves e fofos mas possuem boa estrutura, ou seja, são bolos que suportam mais peso sem deformar. São receitas excelentes para elaboração de bolos com pasta americana ou bolos com vários andares, como os bolos de casamento.
- Na confeitaria, a textura de um bolo depende tanto da proporção dos ingredientes quanto do método utilizado para misturá-los. Você reconhecerá o método cremoso quando a receita indicar algo como: “Bata a manteiga e o açúcar até formar um creme claro e fofo”.
- Este método consiste em 3 passos bem definidos: primeiramente a elaboração de um creme de manteiga e açúcar, em seguida a adição de ovos e, por fim, a adição de farinha de trigo.
- Tipicamente, o método cremoso utiliza uma quantidade equivalente de manteiga, açúcar e farinha de trigo.

Método cremoso reverso



- É uma técnica alternativa para mistura dos ingredientes dos bolos amanteigados densos ou bolos de alta proporção. Este método também é chamado método de alta proporção ou método de duas etapas.
- Os bolos amanteigados densos ou bolos de alta proporção são usualmente preparados pelo método cremoso, mas o método cremoso reverso produz um bolo mais leve e úmido. Estes são os bolos nos quais todos os quatro ingredientes principais possuem o **mesmo peso (não volume)**: farinha, açúcar, ovos (ou ovos + leite) e manteiga.
- O *pound cake* inglês e o *quatre-quarts* francês são bolos de alta proporção. O *pound cake* refere-se à um tipo de bolo inglês tradicionalmente feito com uma libra de cada um dos quatro ingredientes. Os ingredientes não precisam pesar 1 libra ou 453,6g, o importante é que todos os ingredientes tenham o mesmo peso.

Diferença de um bolo amanteigado leve e um bolo amanteigado denso

- Um bolo é uma teia de farinha, ovos, açúcar e manteiga (ou gordura) e uma boa receita de bolo é o resultado do equilíbrio e da proporção correta destes ingredientes.
- O **bolo amanteigado denso** é um bolo mais úmido, macio e suculento. Este bolo segue as seguintes proporções: 100g de farinha, 100g de ovos, 100g de manteiga, 100g de açúcar.
- O **bolo amanteigado leve** é um bolo mais úmido e macio. Este bolo segue as seguintes proporções 100g de farinha, 40g de ovos, 45 g de manteiga, 100g de açúcar.

Diferença entre o método cremoso reverso e o método cremoso

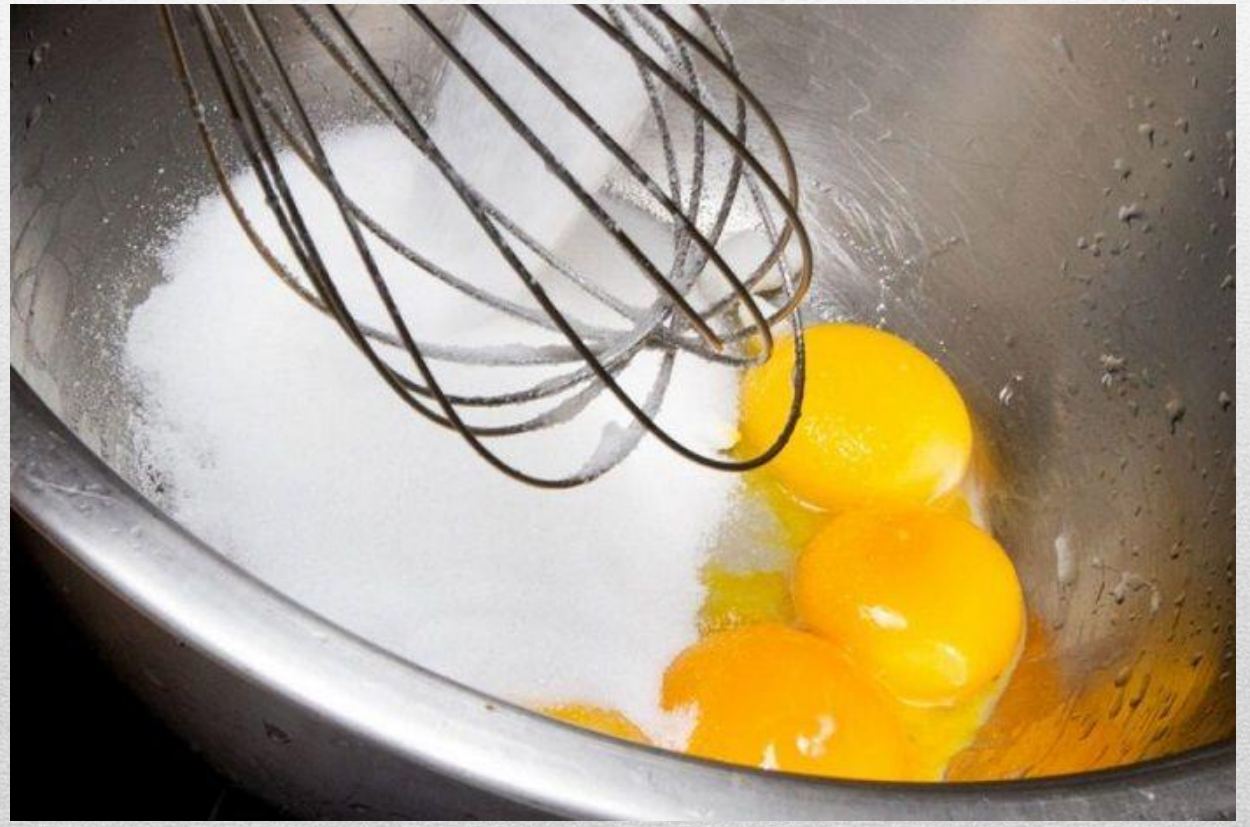
- O método cremoso reverso é projetado para inibir a formação do glúten e produzir um bolo mais macio. Os grânulos de farinha são revestidos com a gordura da manteiga, protegendo a farinha da umidade dos ingredientes líquidos e impedindo a formação do glúten.
- **Método cremoso reverso**: consiste em 2 passos bem definidos: Primeiramente, a elaboração de uma mistura com os ingredientes secos e a manteiga. Por fim, a adição dos ingredientes líquidos.
- **Método cremoso clássico**: consiste em 3 passos bem definidos: primeiramente a elaboração de um creme de manteiga e açúcar, em seguida a adição de ovos e, por fim, a adição de farinha de trigo.

Método espumoso



- È uma técnica de confeitaria para a mistura dos ingredientes utilizada na preparação de bolos não levedados, ou seja, que não utilizam fermento para crescer.
- Estes bolos não levedados crescem pela incorporação de ar quando os ovos são batidos com açúcar e pelo vapor dos ingredientes líquidos gerado no processo de cozimento.
- Os bolos não levedados são muito leves e delicados. Possuem uma textura aerada, mas um pouco seca devido à baixa quantidade ou ausência de gordura. São receitas excelentes para elaboração de rocamboles e bolos que utilizam caldas e recheios muito cremosos.
- O método espumoso se divide em 3 categorias, de acordo com a quantidade de gordura adicionada na preparação da massa.
- Sem gordura: Método espumoso preparado somente com as claras dos ovos
- Pouca gordura: Método espumoso com adição das gemas dos ovos
- Muita gordura: Método espumoso com adição de manteiga

Pâte à bombe ou appareil à bombe



- É o termo em francês que designa uma preparação de base da confeitaria. Há duas maneiras de elaborá-lo: Ovos inteiros e /ou gemas batidos com açúcar em banho-maria ou ovos inteiros e/ ou gemas batidos com uma calda de açúcar.
- É usada para aerar preparações como mousses, bolos e cremes. Esta técnica é excelente para criar uma emulsão mais estável.





- Emulsão é a mistura de dois líquidos imiscíveis, ou seja, que não se misturam e mantêm suas características distintas após serem combinados, como água e óleo.
- As gemas tem propriedades emulsificantes, pois contém lecitina, um tipo de lipídeo que contém fósforo e possui a propriedade de ser atraído tanto pela gordura quanto pela água. Ocorre que a lecitina se encontra cristalizada e o calor a transforma em forma líquida, permitindo que ela se misture facilmente aos demais ingredientes da receita.

- O método de preparo da pâte à bombe em banho-maria também pasteuriza os ovos, o que permite a utilização com segurança em preparações sem cozimento, como: mousse de chocolate, bolos de mousse, etc. O método de preparo com calda de açúcar não pasteuriza os ovos.
- A pasteurização é o processo no qual certos alimentos são tratados com calor moderado, normalmente inferior a 100ºC, para tornar a comida segura. Segundo o manual de pasteurização de ovos produzido pela associação *The American Egg Board*, os métodos aprovados para pasteurização de ovos, usando apenas calor, são o aquecimento em temperatura de 56,7°C por 3,5 minutos ou 55,6°C por 6,2 minutos.

Onde usar?









Bolo Chiffon



- É um tipo de bolo preparado com farinha de trigo, ovos, óleo vegetal, açúcar, leite ou suco de fruta e fermento químico.
- Este bolo combina a riqueza e umidade dos bolos amanteigados, elaborados pelo método cremoso, com a leveza e a textura aerada do pão de ló, elaborado pelo método espumoso.
- O método de preparo consiste em 4 passos bem definidos: primeiramente a elaboração de uma emulsão com os ingredientes líquidos e parte do açúcar; a adição dos ingredientes secos; a preparação das claras em neve com parte do açúcar e por fim, a adição das claras em neve batidas.

O bolo **Sanduíche Victoria** é preparado com um tipo de bolo amanteigado denso, mas há uma receita mais leve de bolo amanteigado preparado pelo método cremoso que segue as seguintes proporções: 100g de farinha, 40g de ovos, 45g de manteiga, 100g de açúcar.



O bolo **Fraisier** é preparado com massa de pão de ló com substituição de parte da farinha de trigo por farinha de amêndoas (*biscuit joconde*), *crème au beurre* ou *buttercream* aromatizado com baunilha e morangos frescos. O *buttercream* é muitas vezes substituído pelo creme de confeiteiro ou uma *bavaroise*.



O **bolo genovês** é um bolo muito leve, mas um pouco seco. Este bolo preparado pelo método espumoso, segue as seguintes proporções: 100g de farinha, 150g a 200g de ovos, 20g a 50g de gordura, 100g de açúcar.

O **bolo floresta negra** é preparado com massa de bolo genovês de chocolate ou *génoise* de chocolate, embebido de *kirsch*, recheio de c*hantilly* e cerejas confitadas, cobertura com chantilly, raspas de chocolate e cerejas confitadas.



O **bolo sem farinha** é extremamente cremoso. Este bolo é preparado pelo método espumoso, preparado pelo segue as seguintes proporções: 0g – 50g de farinha, 200g de ovos, 100g de manteiga e 15og de açúcar.

